

Entrées

| | |
|--|--|
| Nos huîtres (Sauf juin, juillet, août) | 6 pc – 12,00€ 9 pc – 17,00€ 12 pc – 22,00€ |
| Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède | 10,00€ |
| Les croquettes au fromage d'Orval faites maison « Les Mignées, ambassadeur de l'Abbaye d'Orval » | 10,50€ |
| La belle croquette Ardennaises maison Coulis de tomate, chips de jambon fumé | 11,50€ |
| Carpaccio de bœuf Accompagnement du moment | 12,50€ |
| Scampis Crème ail, tomates cerise fraîches | 14,50€ |
| Terrine de foie gras maison Confit d'oignons et son toast | 16,50€ |

*Tous les assaisonnements de salades et de fins de cuissons
sont à l'huile de colza Alvenat.
Produit du terroir*

Pâtes

| | |
|---|--------|
| Capellini bolognaise | 11,00€ |
| Penne aux quatre fromages | 11,00€ |
| Penne aux légumes | 11,00€ |
| Tagliatelles aux scampis Façon du chef | 16,50€ |

Snacks

| | |
|---|----------------|
| Tutti Fritti | 1,50€/personne |
| Portion de fromage d'Orval | 3,00€ |
| Portion de fromage d'Orval et saucisson | 5,50€ |
| Double croque Monsieur avec crudités | 8,50€ |
| Croque Monsieur enfant | 4,50€ |
| Double croque Madame avec crudités | 10,50€ |
| Croque Madame enfant | 5,50€ |
| Double croque au chèvre d'Ozo avec crudités | 12,50€ |
| Croque au chèvre d'Ozo enfant | 6,50€ |
| Crêpe au sucre ou cassonade | 3,50€ |
| Crêpe au chocolat ou chantilly ou confiture | 4,00€ |
| Crêpe mikado | 5,50€ |
| Crêpe flambée | 6,50€ |
| Gaufre au sucre | 3,50€ |
| Gaufre chantilly ou chocolat | 4,00€ |
| Gaufre mikado | 5,50€ |

Plats

| | |
|---|--------|
| Les boulettes porc et bœuf maison Sauce chasseur maison | 12,50€ |
| La tranche de jambon de la « Ferme Magerotte » | 15,50€ |
| Le jambonneau grillé de la « Ferme Magerotte » | 16,50€ |
| Le magret de canard de « Floumont » | 19,50€ |
| Le steak Blanc Bleu Belge 250gr « Boucherie Leboutte » Beurre au poivre noir et gros sel | 17,50€ |
| L'entrecôte du moment 300gr « Boucherie Leboutte » Beurre au poivre noir et gros sel | 25,00€ |
| La belle assiette de fromages régionaux Pain et beurre | 17,00€ |
| La dorade entière Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four | 19,50€ |
| Filet de poisson en croute de chorizo Crème citronnée, pommes de terre vapeur et légumes | 19,50€ |

Accompagnements

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Sauces maison 3,00€ | Féculents |
| * Champignons crème | * Frites |
| * Poivre crème | * Croquettes |
| * Moutarde à l'ancienne | * Pommes de terre |
| * Béarnaise | * Röstis |
| * Choron | * Pâtes |
| * Vin rouge échalotes | - Penne |
| * Sauce tomate | - Capellini |
| * Sauce au bleu des Tourelles | - Tagliatelle |

| |
|-----------------------------|
| Salade mixte 1,50€ |
| Légumes chauds 2,50€ |

**Portions enfants possible pour
toutes les générations
à partir de 6,50€**

N'oubliez pas les gestes barrières

**Et
Les règles sanitaires**

Boissons au verso

Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen
Artisan glacier*

| | |
|--|-------|
| Glaces aux choix Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache | |
| Deux boules | 3,50€ |
| Trois boules | 5,00€ |
| Sorbets aux choix Citron, passion et framboise | |
| Deux boules | 4,00€ |
| Trois boules | 5,50€ |
| La Brésilienne | 6,00€ |
| Le café glacé alcoolisé | 6,00€ |
| Le café glacé traditionnel | 6,00€ |
| La coupe pistache | 6,00€ |
| La crème brûlée | 6,50€ |
| Moelleux au chocolat, crème anglaise | 6,50€ |
| La dame blanche en trilogie | 7,00€ |
| Profiteroles au chocolat et glace vanille | 8,50€ |
| L'assiette de fromages du coin | 9,50€ |

Menu

Prix à la carte

| | | |
|--|-----------------|---------------------|
| Gaufre au chèvre frais d'Ozo Betteraves rouges, salade à l'huile de noix | (M) – (S) – (C) | 11,00€ |
| ----- | | |
| Brochette de langoustines grillées Paprika, piment d'Espelette Risotto aux tomates fraîches et basilic | (M) – (S) | 15,50€ |
| ----- | | |
| Sorbet framboise, Fraise des bois | (M) – (S) | |
| ----- | | |
| L'émincé d'agneau, sauce vin rouge Poêlée de carottes et petits pois Purée de panais | (M) – (S) – (C) | 25,50€ |
| ----- | | |
| Assiette de fromages régionaux | (M) | 9,50€ |
| ----- | | |
| Feuilleté de framboises Chantilly au chocolat blanc Coulis de framboises | (M) – (S) – (C) | 7,50€ |
| (C) Menu Chaleur = Trois services | | 32,00€ |
| (S) Menu Soleil = Cinq services | | 43,00€ |
| (M) Menu Les Mignées = Six services | | 49,00€ |
| Forfait vins accompagnant le menu Soleil et le menu Les Mignées | | 20€/personne |

Boissons fraîches

| | |
|---|-------|
| Spa Reine (plate) et Barisart (pétillante) 25cl | 1,90€ |
| ½ Bru plate et ½ Bru pétillante 50cl | 3,60€ |
| Spa Reine (plate) et Barisart (pétillante) 100cl | 6,00€ |
| Le litre d'eau fraîche de la pompe, servi à table | 1,00€ |

| | |
|------------------------|-------|
| Spa orange | 2,00€ |
| Spa citron | 2,00€ |
| Coca – cola | 2,00€ |
| Coca - cola zéro | 2,00€ |
| Jus d'orange | 2,00€ |
| Jus de pomme | 2,00€ |
| Jus de pomme – cerise | 2,00€ |
| Jus d'ananas | 2,00€ |
| Jus de tomate | 2,00€ |
| Jus multivitaminés ACE | 2,00€ |
| Nordic Tonic | 2,30€ |
| Nordic Agrum | 2,30€ |
| Ricqlès | 2,60€ |
| Gini | 2,60€ |
| Canada dry | 2,60€ |
| Orangina | 2,60€ |
| Lipton Ice tea | 2,60€ |
| Lipton Ice tea Green | 2,60€ |
| Cécémel | 2,60€ |
| Aquarius | 2,90€ |

Boissons chaudes

| | |
|------------------------------------|-------|
| Café - Mano Mano (Fairtrade) | 2,00€ |
| Petit café - Mano Mano (Fairtrade) | 2,00€ |
| Décaféiné Della Notte | 2,00€ |
| Petit décaféiné Della Notte | 2,00€ |
| Cappuccino (Chantilly) | 2,50€ |
| Décappuccino (Chantilly) | 2,50€ |
| Lait russe | 2,70€ |
| Chocolat chaud (Cécémel) | 2,00€ |
| Chocolat chaud chantilly | 2,50€ |
| Thé noir English breakfast | 2,00€ |
| Thé Earl grey | 2,00€ |
| Thé noir aux fruits rouges | 2,00€ |
| Thé vert gunpowder | 2,00€ |
| Thé vert au jasmin | 2,00€ |
| Thé noir chai | 2,00€ |
| Infusion menthe poivrée | 2,00€ |
| Infusion camomille | 2,00€ |

| | |
|---|--------------|
| Irish coffee | 7,50€ |
| Italian coffee | 7,50€ |
| Hasselt coffee | 7,50€ |
| French coffee (Calvados ou Grand – Marnier) | 8,00€ |
| Bailey's coffee | 8,00€ |
| Chouffe coffee | 5,60€ |
| Vin chaud maison (Saison hivernale) | 2,80€ |

Bières de chez nous

| | |
|--|--------------|
| <i>La Vienna Oster 33cl</i> | <i>4,50€</i> |
| <i>L'Oster Dark 33cl</i> | <i>5,00€</i> |
| <i>La Durduy ambrée 33cl</i> | <i>5,00€</i> |
| <i>La Durbuy Z 33cl</i> | <i>5,00€</i> |
| <i>La Durboise Brune 33cl</i> | <i>5,00€</i> |
| <i>La Durboise Triple 33cl</i> | <i>5,50€</i> |
| <i>Saint Monon Ambrée 33cl</i> | <i>4,00€</i> |
| <i>Saint Monon Brune 33cl</i> | <i>4,20€</i> |
| <i>Saint Monon Blonde au miel 33cl</i> | <i>4,50€</i> |
| <i>La Lienne Blonde 33cl</i> | <i>4,70€</i> |
| <i>La Lienne Brune 33cl</i> | <i>4,90€</i> |
| <i>Chouffe 33cl</i> | <i>4,30€</i> |
| <i>Mc Chouffe 33cl</i> | <i>4,30€</i> |
| <i>La Clochette 50cl</i> | <i>7,50€</i> |
| <i>La Clochette DT 50cl</i> | <i>7,50€</i> |
| <i>Lupulus Hopera 33cl</i> | <i>4,20€</i> |
| <i>Lupulus Organicus 33cl</i> | <i>4,20€</i> |

Bières

Au fût

| | |
|------------------------|--------------|
| Bel pils 25cl | 2,00€ |
| Bel pils 50cl | 4,00€ |
| Brugse Zot 20cl | 3,00€ |
| Brugse Zot 30cl | 4,00€ |

| | |
|---|-------|
| Liefmans fruitesse on the rocks | 3,50€ |
| Vedett (Pils de luxe en bouteille) 33cl | 3,20€ |
| Pêche Saint Louis 25cl | 3,30€ |

| | |
|------------------------|-------|
| Val – Dieu Blonde 33cl | 4,00€ |
| Val – Dieu Brune 33cl | 4,50€ |
| Val – Dieu Triple 33cl | 4,50€ |

| | |
|--------------------------------|-------|
| Saint Feuillien Blonde 33cl | 4,20€ |
| Saint Feuillien Brune 33cl | 4,20€ |
| Saint Feuillien Grand Cru 33cl | 5,00€ |

| | |
|-------------------|-------|
| Averbode 33cl | 5,00€ |
| Délirium Red 33cl | 5,00€ |

| | |
|-----------------------|-------|
| Duvel 33cl | 4,00€ |
| Duvel Triple Hop 33cl | 5,00€ |
| Triple d'Anvers 33cl | 4,50€ |

| | |
|---------------------|-------|
| La Swaf Triple 33cl | 5,00€ |
|---------------------|-------|

| | |
|---------------------------|-------|
| <u>Sans alcool</u> | |
| Clausthaler N.A. 33cl | 2,50€ |
| Sport Zot N.A. 33cl | 4,00€ |

Apéritifs

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Apéro maison | 5,50€ |
| Apéro maison sans alcool | 4,00€ |
| Kir | 3,50€ |
| Martini - Blanc ou Rouge | 4,50€ |
| Porto - Blanc ou Rouge | 3,00€ |
| Pineau des Charentes - Blanc ou Rosé | 3,00€ |
| Sherry Dry | 3,00€ |
| Picon bière | 4,00€ |
| Picon vin blanc | 4,50€ |
| Pisang | 3,50€ |
| Get 27 | 3,50€ |
| Suze | 3,50€ |
| Suze cassis tonic | 5,90€ |
| Campari | 3,50€ |
| Batida | 3,50€ |
| Safari | 3,50€ |
| Malibu | 3,50€ |
| Passoa | 3,50€ |
| Ricard 2cl ou 4cl | 2,50€ ou 5,00€ |
| Cynar | 3,50€ |
| Gancia | 3,50€ |
| Genièvre (Peterman) | 3,00€ |
| Funny pisang | 3,00€ |
| Funny peach | 3,00€ |
| Funny bitter | 3,00€ |

Notre vin patron

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé | 2,90€ |
| ¼ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé | 4,90€ |
| ½ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé | 9,80€ |

Vins blancs

| | | | |
|--------------------------|------------|--------------|-----|
| Henri de Richemer | Chardonnay | Côte de Thau | 22€ |
|--------------------------|------------|--------------|-----|

| | | | |
|------------------|--------|-----------|-----|
| « Camas » | Chenin | Pays d'Oc | 24€ |
|------------------|--------|-----------|-----|

| | | | |
|---------------------------|----------|-----------|-----|
| Domaine Clémentine | Viognier | Pays d'Oc | 25€ |
|---------------------------|----------|-----------|-----|

| | | | |
|--------------------|------------|------------|-----|
| Henri Weber | Pinot gris | Ingersheim | 27€ |
|--------------------|------------|------------|-----|

| | | | |
|------------------------|------------------------------|--|-----|
| Le B Mas Mellet | 30% Roussane, 30% vermentino | | |
| | 30% grenache, 10% viognier | | |
| | Costière de Nimes | | 27€ |

| | | | |
|----------------------|------------|-----------|-----|
| Saint - Véran | Chardonnay | Bourgogne | 33€ |
|----------------------|------------|-----------|-----|

Alcool

| | |
|-----------------------------|-------|
| Amaretto « Disaronno » | 5,00€ |
| Cointreau | 6,00€ |
| Mandarine Napoléon | 6,00€ |
| Bailey's | 5,00€ |
| Fraise des bois | 5,00€ |
| Limoncello | 5,00€ |
| Cognac | 6,00€ |
| Calvados | 6,00€ |
| Armagnac | 6,50€ |
| Poire William | 7,00€ |
| Eau de vie de Framboise | 7,00€ |
| Eau de vie de Mirabelle | 7,00€ |
| Eau de Villé | 7,50€ |
| Sambucca | 5,00€ |
| Grappa | 5,00€ |
| Jagërmeister | 5,00€ |
| Chartreuse verte | 8,50€ |
| Jack Daniel's | 7,00€ |
| Glenfiddish 12 ans | 7,00€ |
| Chivas Regal 12 ans | 7,00€ |
| Jameson | 6,00€ |
| Johnny Walker « Red label » | 5,00€ |
| J&B | 5,00€ |
| Bacardi blanc | 5,00€ |
| Saint James brun | 5,00€ |
| Gin Gordon | 5,00€ |
| Vodka Smirnoff | 5,00€ |

Vins rouges

| | | | |
|------------------------|-----------|----------------|-----|
| Aromas de Chile | Carménère | Central Valley | 22€ |
|------------------------|-----------|----------------|-----|

| | | | |
|---------------------|--------------------|---------------|-----|
| Vieux Moulin | Merlot, Malbec | | |
| | Cabernet Sauvignon | | 23€ |
| | | Côte de Blaye | |

| | | | |
|--------------------------|--------|---------------------|-----|
| Domaine St Martin | Merlot | Cité de Carcassonne | 24€ |
|--------------------------|--------|---------------------|-----|

| | | | |
|--------------------------|----------|---------------|-----|
| La font Louisiane | Grenache | Côte du Rhône | 25€ |
|--------------------------|----------|---------------|-----|

| | | | |
|---------------------|----------|--|-----|
| Tres Finques | Espagnol | | 29€ |
|---------------------|----------|--|-----|

| | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-----|
| Château Pontet la Gravière | Grave | | 29€ |
|-----------------------------------|-------|--|-----|

| | | | |
|------------------------------|--------|-------------|-----|
| Château Vieux-Busquet | Lussac | St Emillion | 31€ |
|------------------------------|--------|-------------|-----|

| | | | |
|-----------------------|----------------------|--|-----|
| Pic Saint Loup | Coteaux du Languedoc | | 32€ |
|-----------------------|----------------------|--|-----|

| | | | |
|-------------------------|------------|--|-----|
| Château St Louis | St Estèphe | | 38€ |
|-------------------------|------------|--|-----|

| | | | |
|------------------------|---------------|--|-----|
| Château Reverdi | Cru Bourgeois | | 43€ |
|------------------------|---------------|--|-----|

Bières Trappistes

| | | | |
|--|--------------|-----------------------|-------|
| Orval Jeune 33cl (moins de 6mois) | 4,50€ | Westmalle Double 33cl | 4,00€ |
| Servi frais ou tempéré | | Westmalle Triple 33cl | 4,20€ |
| Orval Vieilli 33cl (plus d'un an) | 5,50€ | Achel Blonde 33cl | 4,50€ |
| Servi à la température de la cave | | Achel Brune 33cl | 4,50€ |
| Rochefort 8 33cl | 4,50€ | | |
| Rochefort 10 33cl | 5,50€ | | |
| Chimay Dorée 33cl | 4,00€ | | |
| Chimay Rouge 33cl | 4,10€ | | |
| Chimay Blanche 33cl | 4,30€ | | |
| Chimay Bleue 33cl | 4,50€ | | |
| | | <u>Hollandaises</u> | |
| | | Trappe Isid'or 33cl | 4,20€ |
| | | Trappe Quadruple 33cl | 4,50€ |

Vins rosés

| | | | |
|-----------------------|-----------------|------------------|-----|
| « C'est Trop » | Grenache | Côte de Provence | 22€ |
| | Cinsault, Rolle | | |

| | | | |
|--------------------------|-----------|---------------------|-----|
| Domaine St-Martin | Caladoc | Cité de Carcassonne | 24€ |
| | Chenanson | | |

| | | | |
|---------------------------------|--------------------|------------|-----|
| Rosé d'Enfer du Plaimont | Tannat, Pinenc | Saint Mont | 25€ |
| | Cabernet sauvignon | | |

| | | | |
|--------------------|------------|------------|-----|
| Henri Weber | Pinot Noir | Ingersheim | 27€ |
|--------------------|------------|------------|-----|

Carte au recto