

| ENTRÉES  |  | PLATS  |        |
|--|--|--|--------|
| <b>Nos huîtres</b> (Sauf mai, juin, juillet, août) | 6 pc – 15,00€<br>9 pc – 21,50€<br>12 pc – 27,50€ | <b>Capellini bolognaise</b>  | 12,00€ |
|  |  | <b>Penne aux quatre fromages</b>   | 12,00€ |
|  |  | <b>Penne aux légumes</b>   | 12,00€ |
|  |  | <b>Tagliatelles aux scampis</b>  |        |
| <b>Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède</b>    | 12,00€   | Façon du chef  | 18,50€ |
|  |  | <b>L'USA préparé par nos soins</b>   | 18,50€ |
| <b>Les croquettes au fromage d'Orval maison</b>    |  | <b>L'USA non préparé</b>   | 19,50€ |
| « Les Mignéés, ambassadeur d'Orval »               |  | <i>Pourquoi 19,50€ ? Il faut préparer les petits pots séparément et ensuite, les nettoyer. Quel Boulot !</i> |        |
| Servies en portion entrée                          | 12,00€   | <b>Les boulettes porc et bœuf maison</b>   | 14,00€ |
| Servies en portion plat                            | 17,00€   | <i>Sauce chasseur maison</i>   |        |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> - entrée                  | 13,50€   | <b>Le jambonneau grillé</b>  | 17,00€ |
| Accompagnement du moment - plat                    | 18,50€   | « Boucherie Bodson »   |        |
|  |  | <b>Le magret de canard</b>   | 25,00€ |
| <b>Scampis</b>                                     |  | <i>de « Floumont » entier 300gr</i>  |        |
| Crème ail, tomates cerise fraîches                 | 15,50€   | <b>Le steak de 250gr</b>   | 20,00€ |
|  |  | <i>Beurre au poivre noir et gros sel</i>   |        |
| <b>Terrine de foie gras maison</b>                 |  | <b>L'entrecôte du moment 350gr</b>   | 32,00€ |
| Compotée de vinaigre balsamique et son toast       | 17,00€   | <i>Beurre au poivre noir et gros sel</i>   |        |
|  |  | <b>La belle pièce de viande du moment 1100gr</b>   | 65,00€ |
|  |  | <i>Servi sur sa planche pour 2 personnes</i>   |        |

| SNACKS                                      |        | ACCOMPAGNEMENTS  |       |
|---|--------|--|-------|
| Portion de fromage d'Orval                  | 5,00€  | <b>Sauces maison</b>   | 3,00€ |
| Portion de fromage d'Orval et saucisson     | 7,50€  | Champignon crème, Poivre crème, Béarnaise                    |       |
|   |        | Moutarde à l'ancienne, Bleu de Morville, Vin rouge échalotes |       |
| Double croque-monsieur avec crudités        | 9,50€  | <b>Féculents</b>   |       |
| Croque-Monsieur enfant                      | 5,50€  | - Frites, Croquette, Pommes de terre, Röstis                 |       |
| Double croque-madame avec crudités          | 11,50€ | - Pâtes: Penne, Capellini, Tagliatelle                       |       |
| Croque-madame enfant                        | 6,50€  |  |       |
| Double croque au chèvre d'Ozo avec crudités | 12,50€ | <b>Salade mixte</b>  | 1,50€ |
| Croque au chèvre d'Ozo enfant               | 7,00€  | <b>Légumes chauds</b>  | 2,50€ |

| GAUFRES ET CRÊPES                           |       |
|---|-------|
| Gaufre au sucre                             | 4,50€ |
| Gaufre chantilly ou chocolat                | 5,50€ |
| Gaufre mikado                               | 8,00€ |
| Crêpe au sucre ou cassonade                 | 4,50€ |
| Crêpe au chocolat ou chantilly ou confiture | 5,50€ |
| Crêpe mikado                                | 8,00€ |
| Crêpe flambée                               | 8,50€ |

**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                            | 7,00€  |
| Le café glacé alcoolisé                   | 8,00€  |
| Le café glacé traditionnel                | 7,00€  |
| La coupe pistache                         | 7,00€  |
| La crème brûlée                           | 7,00€  |
| Moelleux au chocolat, crème anglaise      | 7,00€  |
| La dame blanche en trilogie               | 8,00€  |
| Profiteroles au chocolat et glace vanille | 9,50€  |
| L'assiette de fromages du coin            | 11,00€ |

| BOISSONS CHAUDES                            |       |
|---|-------|
| Café - Mano Mano (Fairtrade)                | 2,50€ |
| Petit café - Mano Mano (Fairtrade)          | 2,50€ |
| Décaféiné Della Notte                       | 2,50€ |
| Petit décaféiné Della Notte                 | 2,50€ |
| Cappuccino (Chantilly)                      | 3,00€ |
| Décappuccino (Chantilly)                    | 3,00€ |
| Lait russe                                  | 3,00€ |
| Chocolat chaud (Cécémel)                    | 2,50€ |
| Chocolat chaud chantilly                    | 3,00€ |
| Thé noir English breakfast                  | 2,50€ |
| Thé Earl grey                               | 2,50€ |
| Thé noir aux fruits rouges                  | 2,50€ |
| Thé vert gunpowder                          | 2,50€ |
| Thé vert au jasmin                          | 2,50€ |
| Thé noir chai                               | 2,50€ |
| Infusion menthe poivrée                     | 2,50€ |
| Infusion camomille                          | 2,50€ |
| Irish coffee                                | 9,00€ |
| Italian coffee                              | 9,00€ |
| Hasselt coffee                              | 9,00€ |
| French coffee (Calvados ou Grand – Marnier) | 9,50€ |
| Bailey's coffee                             | 9,50€ |
| Chouffe coffee                              | 6,10€ |
| Vin chaud maison (Saison hivernale)         | 4,00€ |

**Portions enfants possible  
pour toutes les générations  
à partir de 7,50€**



**Les Mignéés**  
Hotel - Restaurant - Taverne

## APÉRITIFS

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Apéro maison                         | 8,00€          |
| Aperol Spritz                        | 9,50€          |
| Kir                                  | 5,00€          |
| Martini - Blanc ou Rouge             | 6,00€          |
| Porto - Blanc ou Rouge               | 3,50€          |
| Pineau des Charentes - Blanc ou Rosé | 3,50€          |
| Sherry Dry                           | 3,50€          |
| Picon bière                          | 4,50€          |
| Picon vin blanc                      | 7,50€          |
| Picon vin blanc cointreau            | 9,50€          |
| Pisang                               | 5,00€          |
| Get 27                               | 5,00€          |
| Suze                                 | 5,00€          |
| Campari                              | 5,50€          |
| Batida                               | 5,50€          |
| Safari                               | 5,50€          |
| Malibu                               | 5,50€          |
| Passoa                               | 5,50€          |
| Ricard 2,5cl ou 5cl                  | 3,50€ ou 7,00€ |
| Cynar                                | 5,50€          |
| Gancia                               | 5,50€          |
| Genièvre (Peterman)                  | 4,00€          |
| Funny pisang                         | 4,00€          |
| Funny bitter                         | 4,00€          |
| Gin Gordon                           | 6,00€          |
| Gin « Epicerie de Durbuy » 37,5°     | 8,00€          |
| Gin « La Clochette » 42°             | 8,50€          |
| Gin « Heeren » 44°                   | 9,00€          |

## NOTRE VIN PATRON

|  |        |
|--|--------|
| Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé (15cl) | 4,50€  |
| ¼ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé            | 7,50€  |
| ½ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé            | 15,00€ |
| Bouteille de vin – Blanc, Rouge, Rosé      | 21,50€ |



## VINS ROUGES

|  |     |
|--|-----|
| <b>Domaine Barcelo</b> Merlot, Syrah, Grenache, Pinot noir, ile de beauté                  | 25€ |
| <b>Cuvée Vieux Moulin</b> Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Côte de blaye                | 26€ |
| <b>Le Chat Pitre</b> Grenache, Syrah, Cinsault – vin BIO Pays d'Oc                         | 26€ |
| <b>La font Louisiane</b> Grenache, Gigondas village  | 27€ |
| <b>La Canaille</b> , Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah, Côte du Roussillon                   | 28€ |
| <b>Château Pontet la Gravière</b> , Grave, Bordeaux  | 29€ |
| <b>Château Les Tourelles du Barrail</b> , Médoc, Bordeaux                                  | 32€ |
| <b>Tres Finques</b> , Garnatxa Negre, Merlot, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah Espagnol    | 33€ |
| <b>Château Vieux-Busquet</b> , Cabernet Sauvignon CabernetFranc, Merlot, Lussac St Emilion | 35€ |
| <b>Château Lancyre</b> , Syrah, Grenache, Pic St Loup                                      | 37€ |
| <b>Château Reverdi</b> , Merlot, Petit Verdot Cabernet Sauvignon, Listrac-Médoc            | 45€ |

## VINS BLANCS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Henri de Richemer</b> , Chardonnay, Côte de Thau              | 25€ |
| <b>Camas</b> , Chenin, Pays d'Oc                                 | 26€ |
| <b>Domaine Clémentine</b> , Viognier « Fût de chêne », Pays d'Oc | 27€ |
| <b>La Canaille</b> , Chardonnay, Viognier, Côte Catalane         | 28€ |
| <b>Domaine Lentz</b> Pinot gris Bennwhir                         | 29€ |
| <b>Mâcon Verzé</b> Chardonnay Bourgogne                          | 39€ |

## VINS ROSÉS

|  |     |
|--|-----|
| « <b>C'est Trop</b> », Grenache, Syrah, Côte de Provence | 25€ |
| <b>Gris-Gris</b> Grenache noir, Syrah Côte du Roussillon | 26€ |
| <b>Rosé d'Enfer</b> Pinenc, Cabernet sauvignon Sud-Ouest | 27€ |
| <b>Domaine Lentz</b> Pinot Noir Bennwhir                 | 29€ |

## CAVA

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Tempus III coupe</b> 15cl - Brut | 6,50€ |
| <b>Tempus III</b> 70cl - Brut       | 30€   |

## ALCOOL

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| « Disaronno »               | 6,50€ |
| Cointreau                   | 7,50€ |
| Bailey's                    | 6,50€ |
| Limoncello                  | 6,50€ |
| Cognac                      | 7,50€ |
| Calvados                    | 7,50€ |
| Armagnac                    | 8,00€ |
| Poire William               | 8,00€ |
| Eau de vie de Framboise     | 8,00€ |
| Eau de vie de Mirabelle     | 8,00€ |
| Eau de Villé                | 9,50€ |
| Sambucca                    | 6,50€ |
| Grappa                      | 6,50€ |
| Jagërmeister                | 6,50€ |
| Chartreuse verte            | 9,50€ |
| Jack Daniel's               | 8,00€ |
| Glenfiddish 12 ans          | 8,00€ |
| Chivas Regal 12 ans         | 8,00€ |
| Jameson                     | 6,50€ |
| Johnny Walker « Red label » | 6,00€ |
| J&B                         | 6,00€ |
| Bacardi blanc               | 6,00€ |
| Saint James brun            | 6,00€ |
| Vodka                       | 6,00€ |



## BIÈRES DE CHEZ NOUS

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| La Vienna Oster 33cl                  | 4,90€ |
| L'Oster Dark 33cl                     | 4,90€ |
| La Durbuy ambrée 33cl                 | 4,90€ |
| La Durbuy Z 33cl                      | 4,90€ |
| La Durboise Brune 33cl                | 5,00€ |
| La Durboise Triple 33cl               | 5,50€ |
| Saint Monon Ambrée 33cl               | 4,70€ |
| Saint Monon Blonde au miel 33cl       | 5,20€ |
| Mc Chouffe 33cl                       | 4,90€ |
| Marcus 33cl                           | 4,90€ |
| Lupulus Fructus 33cl                  | 5,00€ |
| Lupulus Hopera 33cl                   | 4,70€ |
| Lupulus Triple 33cl                   | 4,90€ |
| Lupulus Organicus 33cl                | 5,00€ |
| La Bichon Malt-Thé des 3 florins      | 4,90€ |
| La Clémentine Mécanique des 3 florins | 4,90€ |

## BIÈRES TRAPPISTES

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Orval Jeune 33cl (moins de 6mois) | 4,70€ |
| Servi frais ou tempéré            |       |
| Orval Vieilli 33cl (plus d'un an) | 5,50€ |
| Servi à la température de la cave |       |
| Chimay Dorée 33cl                 | 4,60€ |
| Chimay Rouge 33cl                 | 4,80€ |
| Chimay Blanche 33cl               | 5,00€ |
| Chimay Bleue 33cl                 | 5,20€ |
| Chimay Verte 33cl                 | 5,40€ |
| Westmalle Extra 33cl              | 4,60€ |
| Westmalle Double 33cl             | 4,80€ |
| Westmalle Triple 33cl             | 5,00€ |
| Rocheport 6 33cl                  | 4,80€ |
| Rocheport Triple 33cl             | 5,00€ |
| Rocheport 8 33cl                  | 5,20€ |
| Rocheport 10 33cl                 | 5,60€ |
| Trappe Isid'or 33cl               | 5,00€ |
| Trappe Quadruple 33cl             | 5,50€ |

## BIÈRES

|                  |               |       |  |
|------------------|---------------|-------|--|
|                  | <b>Au fût</b> |       |  |
| Lupulus pils.    | 15cl          | 1,50€ |  |
|                  | 25cl          | 2,50€ |  |
|                  | 33cl          | 3,30€ |  |
|                  | 50cl          | 5,00€ |  |
| Lupulus blanche. | 15cl          | 1,80€ |  |
|                  | 25cl          | 3,00€ |  |
|                  | 33cl          | 4,00€ |  |
|                  | 50cl          | 6,00€ |  |
| Brugse Zot.      | 20cl          | 3,00€ |  |
|                  | 30cl          | 4,50€ |  |
| Chouffe.         | 25cl          | 3,70€ |  |
|                  | 33cl          | 4,90€ |  |

## Bouteilles

|   |              |
|---|--------------|
| Pêche Saint Louis 25cl                    | 3,50€        |
| <b>GOUDEN CAROLUS CLASSIC 33CL</b>        | <b>4,90€</b> |
| <b>GOUDEN CAROLUS TRIPLE 33CL</b>         | <b>4,90€</b> |
| <b>GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED 33CL</b> | <b>5,60€</b> |
| Val – Dieu Blonde 33cl                    | 4,70€        |
| Val – Dieu Triple 33cl                    | 5,20€        |
| Achel Blonde 33cl                         | 4,90€        |
| Saint Feuillien Blonde 33cl               | 4,90€        |
| Saint Feuillien Grand Cru 33cl            | 5,20€        |
| Averbode 33cl                             | 5,20€        |
| Kasteel rouge 33cl                        | 5,20€        |
| Duvel 33cl                                | 4,90€        |

## Sans alcool

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Clausthaler N.A. 33cl | 3,00€ |
| Sport Zot N.A. 33cl   | 4,50€ |
| Chouffe N A 33cl      | 4,50€ |

## BOISSONS FRAÎCHES

|   |       |
|---|-------|
| Spa Reine (plate) et Barisart (pétillante) 25cl                   | 2,20€ |
| ½ Bru plate et ½ Bru pétillante 50cl                              | 4,20€ |
| Spa Reine (plate) et Barisart (pétillante) 100cl                  | 7,00€ |
| Le litre d'eau fraîche de la pompe, servi à table                 | 1,50€ |
| Spa orange  | 2,50€ |
| Spa citron  | 2,50€ |
| Pepsi   | 2,50€ |
| Pepsi max   | 2,50€ |
| Jus LOOZA 20cl  | 2,50€ |
| Orange, pomme, pomme – cerise, ananas, tomate, multivitaminés ACE |       |
| LE PRESOIR ARDENNAIS – HAMPTAU                                    |       |
| Jus artisanaux 25cl   | 3,50€ |
| Pomme, Pomme – poire, Pomme – citron - gingembre                  |       |
| Nordic Tonic  | 2,50€ |
| Nordic Agrum  | 2,50€ |
| Fuze Tea pétillant  | 2,50€ |
| Fuze Tea Green  | 2,50€ |
| Fuze Tea pêche  | 2,50€ |
| Gini  | 2,60€ |
| Canada dry  | 2,60€ |
| Ricqlès   | 2,90€ |
| Orangina  | 2,90€ |
| Cécémel   | 2,50€ |

