

**Les Mignées**  
Taverne – Restaurant – Hôtel

**Bières de chez nous**

<b><i>Clochette DT au fût ( Blanche)</i></b>	<b>3,00€</b>
<i>La Vienna Oster 33cl</i>	4,50€
<i>La Durbuy Z</i>	5,00€
<i>Saint Monon Ambrée 33cl</i>	4,00€
<i>Saint Monon Brune 33cl</i>	4,20€
<i>Saint Monon Blonde au miel 33cl</i>	4,50€
<i>La Lienne Blonde 33cl</i>	4,50€
<i>La Lienne Brune 33cl</i>	4,70€
<i>Chouffe 33cl</i>	4,00€
<i>Mc Chouffe 33cl</i>	4,00€
<i>La Clochette 50cl</i>	7,50€
<i>L'Arogante blonde 33cl</i>	5,00€
<i>L'Arogante Stout-Ish 33cl</i>	5,00€
<i>Ardenne Belle d'été 33cl</i>	5,20€

**Les Mignées**  
Taverne – Restaurant – Hôtel

**Bières légères ou fruitées**

<b><u>Au fût</u></b>	
<b>Bel pils 25cl</b>	<b>2,00€</b>
<b>Bel pils 50cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Brugse Zot 20cl</b>	<b>2,60€</b>
<b>Brugse Zot 30cl</b>	<b>3,50€</b>
Liefmans fruitesse on the rocks	3,00€
Vedett (Pils de luxe en bouteille) 33cl	3,00€
Gueuze Saint Louis 25cl	2,80€
Pêche Saint Louis 25cl	3,20€
Clausthaler N.A. 33cl	2,50€
Sport Zot N.A. 33cl	3,50€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Bières Trappistes

**Orval Jeune 33cl (moins de 6mois) 4,50€**

Servi frais ou tempéré

**Orval Vieilli 33cl (plus d'un an) 5,50€**

Servi à la température de la cave

Rochefort 8 33cl 4,50€

Rochefort 10 33cl 5,50€

Westmalle Double 33cl 4,00€

Westmalle Triple 33cl 4,20€

Chimay Dorée 33cl 4,00€

Chimay Rouge 33cl 4,10€

Chimay Blanche 33cl 4,30€

Chimay Bleue 33cl 4,50€

Achel Blonde 33cl 4,50€

Achel Brune 33cl 4,50€

## Hollandaises

Trappe Isid'or 33cl 4,20€

Trappe Quadruple 33cl 4,50€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Bières d'Abbayes et spéciales

Val – Dieu Blonde 33cl 4,00€

Val – Dieu Brune 33cl 4,50€

Val – Dieu Triple 33cl 4,50€

Saint Feuillien Blonde 33cl 4,00€

Saint Feuillien Brune 33cl 4,00€

Saint Feuillien Grand Cru 33cl 4,50€

Averbode 33cl 5,00€

Délirium Red 33cl 5,00€

Duvel 33cl 4,00€

Duvel Triple Hop 33cl 4,20€

Triple d'Anvers 33cl 4,50€

# Les Mignéés

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Boissons fraîches

Spa Reine (plate) 25cl	1,90€
Spa Barisart (pétillante) 25cl	1,90€
1/2 Bru plate 50cl	3,60€
1/2 Bru pétillante 50cl	3,60€
Spa Reine (plate) 100cl	6,00€
Spa Barisart (pétillante) 100cl	6,00€
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€

# Les Mignéés

Taverne – Restaurant – Hôtel

## 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€
<b>Vin chaud maison (Saison hivernale)</b>	<b>2,80€</b>

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## 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€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## 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€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## 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	
Salade croquante et miel	12,50€
Croque au chèvre d'Ozo enfant	6,50€
La belle assiette de fromages régionaux	17,00€
Crêpe au sucre	3,00€
Crêpe cassonade	3,00€
Crêpe au chocolat	3,50€
Crêpe confiture	3,50€
Crêpe chantilly	3,50€
Crêpe mikado	4,10€
Crêpe flambée	5,50€
Gaufre au sucre	3,00€
Gaufre chantilly	3,50€
Gaufre au chocolat	3,50€
Gaufre mikado	4,10€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

**Carte des vins**

**Pour garantir une meilleure qualité, nous ne servons pas de demi-bouteilles de vin. Nous vous proposons de reprendre votre bouteille entamée.**

**Notre vin patron**

Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	2,90€
1/4 de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	4,90€
1/2 de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	9,80€

**Vins blancs**

**Henri de Richemer**

**Chardonnay Côte de Thau 22€**

Une jolie robe jaune à reflets verts, vive et brillante. Au nez, des notes de fleurs blanches. Complexe, il laisse ensuite entrevoir des arômes fruités (pêche, poire) et beurrés. Une attaque agréable avec une bouche pleine et ronde.

**Vins blancs**

« Camas »

**Chenin Pays d'Oc 24€**

Ce Chenin à la robe joyeuse, dévoile au nez des notes de coing, de fleur d'acacia et de citron. Il exprime vivacité, fraîcheur et élégance. Un cépage chic et sophistiqué qui s'accompagne sur les cuisines du monde.

**Domaine Clémentine**

**Viognier Pays d'Oc 25€**

Très belle longueur en bouche pour ce vin couleur or pâle et brillant. Souple et frais dans sa jeunesse, certains l'apprécieront sur des notes de vieillissement plus épicées et plus complexes.

**Henri Weber**

**Pinot gris Ingersheim 27€**

Vin blanc avec une belle note de fraîcheur épicée, doté d'une très belle construction vineuse et offrant une chair tonique, complexe, avec ce qu'il faut du terroir.

## Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

### Vins blancs

#### Le B Mas Mellet

**30% Roussane, 30% vermentino  
30% grenache, 10% viognier  
Costière de Nimes 27€**

Le Viognier apporte ici son filtre pour révéler les arômes au nez qui arrivent de fruits blancs (abricot). L'alliance de la Roussane et du Vermentino confèrent une belle complexité en bouche, un gras et une rondeur que l'on prête aux grands vins blancs, avec une pointe d'acidité qui maintient un bel équilibre entre fraîcheur et longueur, que le grenache valide au palais.

#### Domaine de la Feuillarde , Saint - Véran

**Chardonnay Bourgogne 33€**

Nez ouvert, bouche en harmonie avec les arômes du nez, pêche, citron. Attaque franche et vive, bonne longueur.

**Pour garantir une meilleure qualité, nous ne servons pas de demi-bouteilles de vin.  
Nous vous proposons de reprendre votre bouteille entamée.**

## Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

### Vins rosés

#### « C'est Trop »

**Grenache, Cinsault, Rolle  
Côte de Provence 22€**

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges. Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

#### Domaine St-Martin

**Caladoc, Chenanson  
Cité de Carcassonne 24€**

Ce vin, à la robe rose saumonée et brillante, offre un nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches. Rondeur et douceur se retrouvent en bouche.

#### Rosé d'Enfer du Plaimont

**Tannat, Pinenc, Cabernet sauvignon  
Saint Mont 25€**

L'assemblage malicieux, souple et aérien, révèle des arômes de groseille et framboise. La bouche diabolique tend vers une finale gourmande et acidulée.

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Vins rosés

**Henri Weber**

**Pinot Noir      Ingersheim      27€**

Sa belle robe rouge cerise vous surprendra par son nez subtil de fruits noirs et de cassis. La bouche est ferme et finement tannique, avec une finale rappelant les fruits à noyaux.

## Champagne et cava

**Cava Jaume Serra Brut      20cl      9€**  
**Bouteille      30€**

Macabeo, Xarel Lo et Parellada. Couleur jaune pâle avec des teintes vertes claires. Brillant avec d'abondantes petites bulles. Arômes intenses. Frais et fruité. Doux en début de bouche, puis vif et équilibré

**Champagne Veuve Elisabeth**  
**Brut      1/2Bt 30€ - Bt 55€**

Assemblage harmonieux de chardonnay et de pinot, élaboré dans la plus grande tradition, ce champagne possède toutes les caractéristiques qui font de cette appellation, un vin inimitable.

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Vins rouges

**Andes**

**Cabernet sauvignon/Chili      22€**

Ce cabernet sauvignon, sec en bouche, a été cultivé dans la plus grande région viticole du Chili. Il offre la dégustation des arômes et saveurs de baies sauvages rouges et noires.

**Cuvée Vieux Moulin**

**Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon**  
**Côte de Blaye      23€**

Un joli nez de fruits rouges. En bouche, un très bel équilibre, de beaux tannins bien serrés, élégant, belle longueur.

**Domaine St Martin**

**Merlot      Cité de Carcassonne      24€**

Robe rouge grenat. Nez complexe de petits fruits rouges et épices. Bouche dense, les tannins enrobés apportent une rondeur ou les petits fruits rouges et les épices s'expriment en finesse.



## Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

### Vins rouges

#### La font Louisiane

**Grenache Côte du Rhône 25€**

Un vin rouge vif, friand, gourmand et joliment fruité. Harmonie des arômes de fruits rouges et joli caractère épicé. En bouche, fraîcheur et finale gourmande. Il reflète l'élégance fruitée d'un côte du Rhône

#### Château Lacoste

**Merlot, Cabernet Franc  
Côte de Castillon 26€**

Robe rouge cerise avec reflets rubis et une teinte cristalline. Sa bouche est élégante, fine et harmonieuse avec une longue persistance aromatique.

#### Tres Finques – Castillo de Perelada

**Samso, Garnatxa negra,  
Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah 29€**

Arômes de fruits rouges avec des notes épicées marqués. De légères touches de chêne, des notes herbacées avec un fond balsamique. Tanins souples et une bonne acidité. Un arrière-goût moyen et long en bouche

## Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

### Vins rouges

#### Château Pontet la Gravière

**Merlot, Cabernet Sauvignon  
Grave 29€**

De teinte grenat avec une robe nette et brillante. Beaucoup de finesse et de fraîcheur, les fruits rouges ressortent. Une touche boisée-toastée très délicate due au léger élevage en barrique. L'attaque est ronde et souple avec de jolis tannins murs légèrement boisée.

#### Château Vieux-Busquet

**77% Merlot , 13% Cabernet Franc  
10% Cabernet Sauvignon  
Lussac-Saint Emilion 31€**

Dominé par le Merlot, ce vin livre des parfums subtils de fruits frais et de réglisse, nuancé d'un léger toasté. La bouche se caractérise par une souplesse et rondeur de bon aloi.

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Vins rouges

### Château de Lancyres - Pic Saint Loup

**Syrah, Grenache**  
**Coteaux du Languedoc 32€**

Belle robe cerise. Le nez est exhubérant et frais. Il s'exprime par une multitude d'arômes de fruits rouges (cassis, framboise), puis après agitation apparaissent des notes épicées et florales (violette). La bouche est croquante, fruitée, légère et aérienne.

### Château Saint-Louis

**50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot**  
**5% Cabernet Franc**  
**Saint-Estèphe 38€**

Vin à la robe colorée, aux arômes fins et complexes où dominant tannins, fruits rouges et notes épicées.

**Pour garantir une meilleure qualité, nous ne servons pas de demi-bouteilles de vin. Nous vous proposons de reprendre votre bouteille entamée.**

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Vins rouges

### Domaine Les Guignottes - André Goichot

**Pinot Noir Bougogne 40€**

Une robe riche en couleur, pourpre. Le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon. Vivant en bouche, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête-à-tête où la mâche équilibre l'impulsion des arômes secondaires.

### Château Patache d'Aux

**Merlot, Cabernet Sauvignon**  
**Cabernet Franc**  
**Medoc-Crus bourgeois 45€**

Vin charpenté et bien structuré qui démontre une finesse aromatique remarquable. Il évoque les myrtilles, les mûres, la réglisse et les épices douces, ennoblies de notes de café, de moka et de bois grillées.