



Carte Brasserie

Entrées et planches à partager:

Planche de charcuterie et ces condiments	13,50
Planche Franco Belge	13,50
Planche mixte (fromages et charcuterie)	13,50
Salade de chèvre chaud	9,00
Velouté de potiron, toast de pain à l'ail	7,00
Terrine de gibier maison et ses toasts	11,50

Portion de frites avec sauce au choix 3,00

Nos pâtes :

Spaghetti Bolognaise	12,00
Spaghetti carbonara	12,00

Nos Hamburgers

(servi avec frites et salade)

- Classic Cheeseburger	14,00
- Version volaille	14,00

Desserts :

Tiramisu au brisure de gaufre liégeoise,	6,00
Crème brûlée à la vanille,	6,00
Traditionnel coulant au chocolat noir	6,00
Café liégeois	6,00
Dame blanche	6,00
Café ou thé gourmand	7,50

Plats :

Nos viandes :

Entrecôte grillée	20,00
Pièce de bœuf	17,50

Sauces au choix : poivre vert- forestière- jus de cuisson

Escalope de volaille , sauce forestière	15,50
Suprême de volaille rôti	16,50

Civet de biche d'en temps 18,00

pommes aux airelles et gratin dauphinois

Tartiflette maison, salade 15,00

Salade paysanne 16,00

(salade- tomate- foies de volaille déglacé au vin rouge-œuf poché-croûtons)

Nos poissons :

Truite : meunière ou amandes 16,00

Dos de Cabillaud en croûte de verdure 16,00

La marmite de pêcheur:soupe de poisson, dans l'esprit d'une bouillabaisse servie avec pommes natures 18,00

Nos plats sont accompagnés au choix : pommes frites-pommes natures- poêlée de légumes

Suggestion gourmande au choix

29,90€

Velouté de potiron écume de lait

ou

Croustillant de morbier Bohémienne de jambon sec sur lit de jeunes pousses

Médaille de lotte nacrée sur fine fondue de poireau fumé

ou

Civet de biche d'en temps, pomme fruit aux airelles et gratin dauphinois

Sélection fromagère d'ici et d'ailleurs

ou

Palette de douceur composée par notre pâtissière

Menu enfant : 12€

Assiette de charcuterie

ou

Petite salade de légumes croquants

Steak haché, frites ou légumes

ou

Nuggets de poulet, frites ou légumes

Coupe de glace 2 boules

(vanille, fraise ou chocolat)

ou

Fondant au chocolat



Carte Restaurant

Entrées :

- ◆ Velouté de potiron, écume de lait
9,00
- ◆ Classique tranche de foie gras chutney
de figues aux épices de Noël 17,00
- ◆ Râble de lapereau lardé crème de fève
mentholé 11,00
- ◆ Compression de chair de gambas
guacamole, mangue et avocat 11,00

Desserts:

- ◆ Crème brûlée à la vanille, crème glacée
spéculoos 6,00
- ◆ Traditionnel coulant au chocolat noir
du Mexique 6,00
- ◆ Tiramisu aux brisures de gaufres
liégeoise, coulis de caramel laitier
6,00
- ◆ Café ou thé gourmand,
différentes petites douceurs sélectionner
par notre pâtissière 7,50
- ◆ Ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs
7,00

Plats :

Nos Poissons :

- ◆ Truite de nos rivières : meunière ou
amandes 16,00
- ◆ Pièce de saumon aux aromates,
spaghetti de légumes et pesto de raquette
16,00
- ◆ Dos de Cabillaud en croûte de verdure,
poêlée de légumes 16,00

Nos Viandes :

- ◆ Suprême de volaille extra moelleux,
risotto de pâtes et tomates confites 16,50
- ◆ Émincé de canard laqué à l'orange,
mouseline de pommes de terre 17,50
- ◆ Ris de veau à la forestière 17,50
- ◆ Filet de bœuf façon Rossini, gratin de
pommes de terre 24,50

Suggestion gourmande au choix

Velouté de potiron, écume de lait
ou

Croustillant de morbier Bohémienne de
jambon sec sur lit de jeunes pousses

Médailon de lotte nacrée sur fine
fondue de poireau fumé

ou

Civet de biche d'en temps, pommes
fruits aux airelles et gratin dauphinois

Sélection fromagère d'ici et d'ailleurs
ou

Palette de douceur composée par
notre pâtissière

29,90€ par personne