

Pour le bon déroulement du service, nous demandons de limiter la carte à 4 choix!

Voor het goede verloop van de dienst, vragen wij de kaart te beperken tot 4 keuzes!

LES CLASSIQUES - ONZE KLASSIEKERS

LES ENTRÉES

Les 2 croquettes aux fromages Comté & parmesan <i>2 Kaaskroketten Comté & Parmesan</i>	13,90€
Les 2 croquettes aux crevettes grises <i>2 Garnaalkroketten</i>	16,50€
Les 6 scampis sauce crème ail & paprika <i>Scampis, roomsaus met look & paprika</i>	15,90€
Salade de filet de truite grillé, pignons de pin, oignons séchés & vinaigrette curry <i>Salade met gegrilde forelfilet, pijnboompitten, gedroogde ui & curry vinaigrette</i>	14,50€
Croustillant de chèvre , salade et crudités, noix et raisins, sirop de Liège <i>Krokantje van geitenkaas, salade & rauwkost, noten & rozijnen, Luikse stroop</i>	14,50€
Carpaccio de bœuf , roquette, tomates confites, crème de balsamique, parmesan <i>Rundscarpaccio, rucola, gedroogde tomaten en parmezaanse kaas, balsamico</i>	15,90€

LES PLATS

Salade de filets de truite grillés, pignons de pin, oignons séchés & vinaigrette curry <i>Salade met gegrilde forelfilets, pijnboompitten, gedroogde ui & curry vinaigrette</i>	19,00€
La truite de nos Ardennes servie meunière au beurre noisette, frites <i>Gebakken forel van de Ardennen, botersaus, frietjes</i>	19,00€
	Avec amandes met amandelen +1,50€
Scampis , linguines aux petits légumes, sauce crème ail & paprika <i>Scampis met fijne groenten, linguines, roomsaus met look & paprika</i>	24,00€
Fish & chips , salade, sauce tartare, frites <i>Fish & chips, salade, huisgemaakt tartaar, frietjes</i>	21,50€
Tartare de boeuf de 'La Vache d'ici' à Méan, frites & salade <i>Rundstartaar van 'La Vache d'ici' (Méan), frietjes & salade</i>	22,90€
Vol-au-vent maison, minis boulettes & feuilleté, frites <i>Vol au vent met paddestoelen, mini balletjes, bladerdeegje, frietjes</i>	19,50€
Poêlée de pâtes aux légumes , roquette & parmesan  <i>Wok van pasta met groenten, rucola, parmezaanse kaas</i>	16,50€
Les 2 boulettes de chez Eddy Bourgeois (Haversin), sauce chasseur, salade, frites <i>2 Gehaktballetjes met jagerssaus, frietjes</i>	17,50€
Steak de boeuf , sauce au choix, frites & salade <i>Rundsteak, saus naar keuze, frietjes & salade</i>	27,00€
Entrecôte de boeuf irlandaise, sauce au choix, frites & salade <i>Ierse entrecote, saus naar keuze, frietjes & salade</i>	38,00€

Sauce au choix: Maison (poivre томатé), Poivre, champignons, béarnaise

PLATS ENFANTS

Pâtes bolognaise (hachi de 'La Vache d'ici' à Méan) <i>Pasta bolognaise</i>	9,00€
Fish & chips , salade, sauce tartare, frites <i>Fish & chips, salade, huisgemaakt tartaar, frietjes</i>	12,00€
Poulet croquant , compote de pommes, frites <i>Krokante kip met appelmoes, frietjes</i>	12,00€
La boulette de chez Eddy Bourgeois (Haversin), sauce chasseur, frites <i>Gehaktballetje met jagerssaus, frietjes</i>	12,00€

Suppléments:

Salade mixte (mesclun, carottes, choux, tomates, oignons rouges: 3,50€ | **Portion de frites, croquettes ou pâtes:** 3,50€

LES SUGGESTIONS - ONZE SUGGESTIES

L'APÉRO DU MOMENT

9,50€

Apple Amaretto: Lindemans pomme, Amaretto, sirop d'orgeat, citron vert

LE MOCKTAIL

7,50€

Jus de pomme de notre jardin, sirop de cannelle maison, citron vert, Fever Tree Ginger Beer

LA BIÈRE LOCALE

5,80€

"Havelangeoise", Brasserie La Trap' taupe, bière blonde, 6°

VINS "SUGGESTION"

Verre : 5,80€ | **1/4L:** 11,20 € | **1/2L:** 22,00€ | **Bout.:** 32,00€

ROSE: "Favori"; IGP Méditerranée, 2025

ROUGE: Espagne, Rioja, Heraclio Alfaro, Crianza, 2021

A PARTAGER, POUR L'APÉRO

Planche italienne (4 pers.)

28,00€

Tomates & burrata stracciatella, pesto vert, jambon italien, morceaux de pinsa, amandes salées & coeurs d'artichaut

Sélection de **minis croquettes artisanales** (6 pièces)

13,90€

Crevettes & Bière Tout Bien - Feta - Saumon Aneth

La planche de **petites fritures** à grignoter (2 pers.)

12,50€

Bitterballen, moutarde (6 pièces)

9,50€

LES ENTRÉES

Carpaccio de thon, vinaigrette citron, câpres, oignons rouges

17,50€

Carpaccio van tonijn, citroendressing, kappertjes, rode uien

Sushi crunchy au saumon, mayonnaise wasabi, wakamé, gel de soja

17,50€

Sushi crunchy met zalm, wasabimayonnaise, wakamé, gel van soja

Raviole de ricotta, huile d'olive & condiments

14,00€

Ravioli met ricotta, olijfolie & kruiden

Champignon farci à la chair à saucisse, sauce crème-ail

14,00€

Champignon gevuld met gehakt & kruiden, roomsaus met look

LES PLATS

Cabillaud, sauce curry et lait de coco, tombée d'épinards, riz

27,00€

Kabeljauw, saus met curry en kokosmelk, verse spinazie, rijst

Pastaellä: pâtes, moules, chorizo, poulet, scampis, poivrons, calamars panko

25,00€

Pastaellä: pasta, mosselen, chorizo, kip, scampis, paprika, gepaneerde inktvisringen

Parmentier de canard, carottes, sauce moutarde à l'ancienne

24,50€

Parmentier van gekonfijte eend met wortelen, mosterdsaus

Civet de cerf à l'ancienne, pomme reinette aux airelles, croquettes

24,50€

Hertestoofpotje, appel met veenbessen, kroketten

Filet de biche, purée de céleri rave, choux de Bruxelles, sauce poivrade, croquettes

34,00€

Hindefilet, knolselderpuree, Brusselse spruiten, poivrade-saus, kroketten

Nous remettons une seule addition par table

Nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 substances allergènes. Si vous avez une allergie ou une intolérance, merci d'en informer notre personnel

--

1 rekening per tafel

Onze gerechten kunnen sporen van 14 allergene stoffen bevatten. Als u een allergie of intolerantie heeft, informeer dan ons personeel.

POUR GRIGNOTER

Sélection de minis croquettes artisanales (6 pièces)	13,90€
Planche italienne (4 pers.) <i>Tomates & burrata stracciatella, pesto vert, jambon italien, morceaux de pinsa, amandes salées & coeurs d'artichaud</i>	28,00€
La planche de petites fritures à grignoter (2 pers.)	12,50€
Bitterballen , moutarde (6 pièces)	9,50€

LES CLASSIQUES

Verre de vin maison <i>A découvrir dans la carte des vins</i>	4,80€	Rhum brun Kraken	6,50€
Verre de vin moelleux Viognier Gourmand	5,80€	Ricard	5,50€
Picon vin blanc maison 	8,60€	Safari orange	6,50€
Apérol Spritz	10,50€	Passoa orange	6,50€
Kir	6,00€	Campari	5,50€
Bacardi blanc	6,50€	Pisang Ambon orange	6,50€
Porto blanc rouge	6,00€	Martini blanc rouge	5,50€
J&B	6,50€	Vodka Smirnoff	6,50€
Jack Daniels n°7	7,00€	Pineau des Charentes	6,00€

NOS APÉRITIFS

L'Apéro du moment.  <i>A découvrir dans les suggestions</i>	
L'Apéritif maison <i>Rhum blanc, crème de pêche, jus d'orange et d'ananas</i>	8,50€
Cuba Libre <i>Rhum brun Kraken, citron vert, Coca-Cola</i>	11,00€
Moscow Mule <i>Vodka Smirnoff, jus de citron, Fever Tree Ginger Beer</i>	12,00€
Jamaïcan Mule <i>Rhum brun Kraken, jus de citron, Fever Tree Ginger Beer</i>	12,00€

LES GINS

Gordon <i>Schweppes Tonic</i>	9,50€
Gin Passerelle  <i>Lime, Fleurs d'Hibiscus, Fever Tree Mediterranean</i>	12,50€
Hendrick's <i>Concombre, Fever Tree Indian</i>	13,50€
Liegin <i>Framboises, Fever Tree Framboise/Rhubarbe</i>	13,50€

LES SANS ALCOOL

Gin sans alcool <i>Framboises & menthe, Fever Tree Mediterranean</i>	11,00€
Pisang sans alcool <i>Jus d'orange</i>	6,00€
Le Mocktail du moment  <i>A découvrir dans les suggestions</i>	

LES BULLES

Cava	Verre: 7,00€ Bout.: 38,00€	Chant d'Eole Rosé	Bout.: 70,00€
Chant d'Eole	Verre: 12,00€ Bout.: 68,00€	Laurent Perrier Brut	Bout.: 95,00€
Cava Royal	7,50€		
Chant d'Eole Royal	12,50€		

LES BIÈRES

La bière du moment  | *A découvrir dans les suggestions*

AU FÛT

Stella Artois 5,2°	25cl: 3,00€ 33cl: 3,90€ 50cl: 5,60€
La Chouffe 8,0°	25cl: 3,80€ 33cl: 4,90€

SPÉCIALES

Super Sanglier 4,8°	5,30€	Lupulus Hopera 6°	4,80€
Durbuy Z 6,8°	6,00€	Cornet 8,5°	4,90€
Durboyse blonde 6°	5,30€	Kriek Lindemans 3,5°	4,20€
Durboyse brune 7°	5,30€	Pêcheresse Lindemans 2,5°	4,20€
Duvel 8,5°	4,90€	Vedett White 4,7°	3,70€
Triple Karmeliet 7°	5,20€	Vedett Extra blonde 5,2°	3,70€

TRAPPISTES

Rochefort triple 8,1°	4,80€	Orval 6,2°	5,00€
Rochefort 8 9,2°	5,20€	Chimay bleue 9°	5,70€
Rochefort 10 11,3°	6,20€	Westmalle Tripel 9,5°	4,90€

ABBAYES

Leffe blonde 6,6°	4,80€	St Bernardus Abt 12 10°	5,70€
Leffe brune 6,5°	4,80€		

SANS ALCOOL

Stella 0%	3,00€	Chouffe 0,0%	4,90€
Leffe blonde 0%	4,80€		

LES DESSERTS

Certaines préparations nécessitent une cuisson jusqu'à 15 min
Glaces artisanales de Chez Frédéric Lizen

EN SUGGESTION

	Crème brûlée	11,00€
	Lacquemant de chez Désiré de Lille, glace vanille, crème fraîche	10,00€

NOS CLASSIQUES

Café Gourmand	10,00€
Tiramisu au café	9,00€
Mousse au chocolat	8,50€
Moelleux au chocolat, glace vanille & chantilly	11,00€
Tarte aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly	10,00€
Gaufre de Bruxelles, chantilly	8,00€
Gaufre de Bruxelles, glace vanille, chantilly	9,50€
Dame Blanche	9,50€
Brésilienne	9,50€
Colonel (Sorbet citron vert & Vodka)	9,50€
Mélange de sorbet (passion, framboise, citron vert)	9,50€
Coupe junior (2 boules au choix, chantilly)	6,00€

Glaces au choix: Vanille, fraise, chocolat, moka, citron vert, passion, framboise

LES BOISSONS FRAICHES

Eau plate pétillante	25cl (Chaudfontaine): 2,60€ 50cl : 3,70€ 1L : 5,50€
Sprite Fanta Coca-Cola Coca-Cola Zéro Ice-tea Ice-Tea pêche	2,90€
Minute-Maid: Orange Pomme Pomme-cerise Tomate	3,10€
Schweppes Tonic Schweppes Agrum	3,10€
Fever Tree	3,70€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Espresso	2,90€
Le véritable chocolat chaud	4,20€
Cappuccino	3,30€
Latte Macchiato	3,60€
Thés: Noir (English Breakfast), Vert, Citron, Earl Grey, menthe	2,90€
Infusions: Camomille, Rooibos, Fruits rouges, Tilleul, Eglantier	2,90€
Irish coffee, French coffee, Italian coffee, Rhum coffee, Baileys coffee	9,50€
Chouffe Café	6,90€

LES ALCOOLS

Cointreau	6,50€	Peket	4,00€
Amaretto	6,50€	Poire Williams	6,50€
Grand Marnier	6,50€	Eau de Villée	6,50€
Calvados	6,50€	Poire Cognac	6,50€
Cognac Courvoisier VS	6,50€	Limoncello	6,50€
Chartreuse verte	7,50€	Baileys	6,50€
Armagnac Saint Vivant	6,50€	Sambucca	6,50€
		Grappa	6,50€

LES WHISKYS

Bushmill's Malt 10 ans <i>Irlande</i>	9,50€
Macallan 12 ans <i>Ecosse</i>	12,00€
Glenfiddich 12 ans <i>Ecosse</i>	11,00€

LES RHUMS

Diplomatico 'Reserva Exclusiva' <i>Vénézuela</i>	9,00€
Mount Gay XO <i>Barbade</i>	11,00€
Zacapa n°23 <i>Guatemala</i>	11,50€