

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>	13,50€
Les 2 croquettes aux crevettes grises <i>2 Garnaalkroketten</i>	16,00€
Les 6 scampis sauce crème ail & paprika <i>Scampis, roomsaus met look & paprika</i>	15,50€
Salade de filet de truite grillé, pignons de pin, oignons séchés & vinaigrette curry <i>Salade met gegrilde forelfilet, pijnboompitten, gedroogde ui & curry vinaigrette</i>	14,00€
Croustillant de chèvre , salade et crudités, noix et raisins, sirop de Liège <i>Krokantje van geitenkaas, salade & rauwkost, noten & rozijnen, Luikse stroop</i>	14,00€
Carpaccio de bœuf , de la coopérative 'En direct de mon élevage', roquette, tomates confites, crème de balsamique, parmesan <i>Rundscarpaccio, rucola, gedroogde tomaten en parmezaanse kaas, balsamico</i>	15,00€

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>	18,00€
La truite de nos Ardennes servie meunière au beurre noisette, frites <i>Gebakken forel van de Ardennen, botersaus, frietjes</i>	18,00€
	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>	23,50€
Fish & chips , salade, sauce tartare, frites <i>Fish & chips, salade, huisgemaakt tartaar, frietjes</i>	21,00€
Tartare de boeuf de 'La Vache d'ici' à Méan, frites & salade <i>Rundstartaar van 'La Vache d'ici' (Méan), frietjes & salade</i>	22,00€
Vol-au-vent maison, minis boulettes & feuilleté, frites <i>Vol au vent met paddestoelen, mini balletjes, bladerdeegje, frietjes</i>	19,00€
Poêlée de pâtes aux légumes , roquette & parmesan  <i>Wok van pasta met groenten, rucola, parmezaanse kaas</i>	15,00€
Les 2 boulettes de chez Eddy Bourgeois (Haversin), sauce chasseur, salade, frites <i>2 Gehaktballetjes met jagerssaus, frietjes</i>	17,00€
Steak de boeuf BBB , de la coopérative 'En direct de mon élevage', sauce au choix, frites & salade <i>Belgische rundssteak, saus naar keuze, frietjes & salade</i>	26,50€
Entrecôte de boeuf irlandaise, sauce au choix, frites & salade <i>Ierse entrecote, saus naar keuze, frietjes & salade</i>	37,00€

Sauce au choix: Maison (poivre tomate), 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

Cointreapolitan | Cointreau, lime, jus de cranberries 10,00€

LE MOCKTAIL

Jus de pomme de notre jardin, sirop de cannelle maison, lime, Fever Tree Ginger Ale 6,50€

LA BIÈRE LOCALE

L'Ardenne Givrée | Brasserie Minne à Baillonville 5,20€

VIN ROUGE SUGGESTION

Espagna, Jumilla, Vina Alta Monastrell 2023 **Verre** : 5,80€ | **1/4L**: 11,20 € | **1/2L**: 22,00€ | **Bout.**: 32,00€

A PARTAGER, POUR L'APÉRO

Saumon fumé, oignons, ciboulette, pain (2 pers.) 13,00€

Planche **Jambon d'Ardenne & rillettes de canard**, condiments (2 pers.) 11,00€

La planche de **petites frites** à grignoter (2 pers.) 12,00€

Bitterballen, moutarde (6 pièces) 9,00€

LES ENTRÉES

Foie gras en terrine, pommes fondantes, crumble, brioche dorée 17,00€

Terrine van eendenlever, appel, crumble, brioche

Carpaccio Holstein, mousse de burrata citronnée, chips de câpres, pickles de radis, amandes grillées 16,50€

Carpaccio van Holstein, mousse van burrata met citroen, chips van kappers, pickles van radijs, gegrilde amandelen

Saint-Jacques snackées, poireau grillé fondant, émulsion de curry 16,50€

Sint-Jacobsnootjes, gegrilde prei, emulsie van curry

Scampis sautés aux épices, mayonnaise ail & paprika (non décortiqués) 15,50€

Gebakken scampi's (niet gepeld), mayonaisse met look & paprika

LES PLATS

Cabillaud en papillote, légumes à l'estragon, purée 27,00€

Papillote van Kabeljauw, groenten met dragonsaus, puree

Scampis sautés aux épices, mayonnaise ail & paprika, salade, frites (non décortiqués) 23,50€

Gebakken scampi's (niet gepeld), mayonaisse met look & paprika, salade, frietjes

Suprême de volaille, arancini coeur tomate, sauce crème basilic 22,50€

Suprême van gevogelte, arancini met tomaat, roomsaus met basilicum

Joues de porc confites à la bière brune, croquettes 22,50€

Gekonfijte varkenswangetjes met bruin bier, kroketten

Magret de canard, écrasé de pommes de terre, carottes glacées, réduction au Porto 25,00€

Eendenborst, geplette aardappelen, gekonfijte wortels, reductie van Porto

Rigatoni au Gorgonzola, poires & noix, pancetta croustillante 17,00€

Rigatoni met Gorgonzola, peer & walnoten, krokante pancetta

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

Saumon fumé, oignons, ciboulette, pain (2 pers.)	13,00€
Planche Jambon d'Ardenne & rillettes de canard, condiments (2 pers.)	11,00€
La planche de petites fritures à grignoter (2 pers.)	12,00€
Bitterballen, moutarde (6 pièces)	9,00€

LES CLASSIQUES

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

NOS APÉRITIFS

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

LES GINS

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

LES SANS ALCOOL

Gin sans alcool Framboises & menthe, Fever Tree Mediterranean	11,00€
Pisang sans alcool Jus d'orange	5,50€
Le mocktail du moment  A découvrir dans les suggestions	

LES BULLES

Cava	Verre: 7,00€ Bout.: 35,00€	Chant d'Eole Rosé	Bout.: 70,00€
Chant d'Eole	Verre: 12,00€ Bout.: 65,00€	Laurent Perrier Brut	Bout.: 78,00€
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: 2,80€ 33cl: 3,60€ 50cl: 5,40€
La Chouffe 8,0°	25cl: 3,60€ 33cl: 4,80€

SPÉCIALES

Super Sanglier 4,8°	5,20€	Lupulus Hopera 6°	4,70€
Durbuy Z 6,8°	6,00€	Cornet 8,5°	4,80€
Durboyse blonde 6°	5,20€	Kriek Lindemans 3,5°	4,00€
Durboyse brune 7°	5,20€	Pêcheresse Lindemans 2,5°	4,00€
Duvel 8,5°	4,80€	Vedett White 4,7°	3,60€
Triple Karmeliet 7°	5,00€	Vedett Extra blonde 5,2°	3,60€

TRAPPISTES

Rocheport triple 8,1°	4,60€	Orval 6,2°	4,80€
Rocheport 8 9,2°	5,00€	Chimay bleue 9°	5,50€
Rocheport 10 11,3°	5,90€	Westmalle Tripel 9,5°	4,80€

ABBAYES

Leffe blonde 6,6°	4,50€	St Bernardus Abt 12 10°	5,50€
Leffe brune 6,5°	4,50€		

SANS ALCOOL

Stella 0%	2,80€	Chouffe 0,4%	4,80€
Leffe blonde 0%	4,30€		

LES DESSERTS

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

EN SUGGESTION

	Sabayon , glace vanille, framboises (Min. 2 pers.)	11,00€/pers.
	Coupe Baba au Rhum, glace vanille, chantilly, zestes d'orange	10,00€
	Le pain perdu de Christine (brioche de la Planche à Papa) , glace vanille, caramel beurre salé maison	10,00€

NOS CLASSIQUES

Café Gourmand	9,50€
Tiramisu au café	8,50€
Mousse au chocolat	8,00€
Moelleux au chocolat, glace vanille & chantilly	9,50€
Tarte aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly	9,50€
Gaufre de Bruxelles, chantilly	7,00€
Gaufre de Bruxelles, glace vanille, chantilly	9,00€
Dame Blanche	9,00€
Brésilienne	9,00€
Colonel (Sorbet citron vert & Vodka)	9,00€
Mélange de sorbet (passion, framboise, citron vert)	9,00€
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 l pétillante	25cl: 2,50€ 50cl: 3,60€ 1L: 5,40€
Perrier	3,00€
Sprite l Fanta l Coca-Cola l Coca-Cola Zéro l Ice-tea l Ice-Tea pêche	2,80€
Minute-Maid: Orange l Pomme l Pomme-cerise l Tomate	3,00€
Schweppes Tonic l Schweppes Agrum	3,00€
Fever Tree	3,60€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Espresso	2,80€
Le véritable chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	3,20€
Latte Macchiato	3,50€
Thés: Noir (English Breakfast), Vert, Citron, Earl Grey, menthe	2,80€
Infusions: Camomille, Rooibos, Fruits rouges, Tilleul, Eglantier	2,80€
Irish coffee, French coffee, Italian coffee, Rhum coffee, Baileys coffee	9,00€
Chouffe Café	6,50€

LES ALCOOLS

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

LES WHISKYS

Jack Daniel's n°7 l Etats-Unis	6,00€
Glenrothes Select Reserve 10 ans l Ecosse	9,00€
Macallan 12 ans l Ecosse	11,50€
Glenfiddich 12 ans l Ecosse	10,50€