

NOS PLANCHES À PARTAGER

Nos planches sont disponibles toute la journée

Planche de charcuterie

Pour 2 personnes

Jambon fumé ardennais, saucisson au thym, pâté à la Michtrolle 23 €

Planche mixte

Pour 2 personnes

*Jambon fumé ardennais, saucisson au thym, fromage de Maredsous,
fromage de Sommière* 25 €

Planche de la mer

Pour 2 personnes

*Rillettes de truite fumée, gravlax de truite saumonée, scampis,
crème de Maredsous aux herbes* 27 €

Planche terre et mer

Pour 4 personnes

*Jambon fumé ardennais, saucisson au thym, fromage de Maredsous,
rillettes de truite fumée, gravlax de truite saumonée, scampis* 39 €

Pour les tables à partir de 12 personnes, nous vous remercions de limiter à 4 le choix de vos entrées et de vos plats lors de la commande à la carte.

Cela nous permettra de vous servir dans les meilleures conditions.

MERCI

NOS ENTRÉES

	Entrée	Plat
Profiteroles d'escargots de Warnant à l'ail des ours (6 pièces)	21 €	
Nos croquettes de fromage de Maredsous faites maison	19 €	24 €
Croquettes de crevettes artisanales	25 €	29 €
Duo de croquettes aux crevettes et au fromage de Maredsous	22 €	
Tartare de truite saumonée façon asiatique, kiwi, sésame, chips de riz	19 €	
Carpaccio de bœuf fumé, salade de blé, huile aux thym	23 €	

NOS SALADES

Salade fraîcheur <i>Quinoa, fromage de chèvre, crudités de saison, vinaigrette miel et thym</i>	23 €
Salade printanière <i>Asperges, gravlax de truite saumonée, vinaigrette au pamplemousse</i>	24 €
Salade Ardennaise <i>Jambon de nos Ardennes, Mozzarella, roquette, tomates séchées</i>	24 €
Salade Océane. <i>Truite fumée, gravlax de truite saumonée, scampis, vinaigrette curry doux</i>	28 €

NOS PLATS ENFANTS

Uniquement pour nos petits loulous (-12 ans)

Une croquette de fromage de Maredsous faite maison, salade	10 €
Petit carbonara	14 €
Mini burger, frites.	14 €
Nuggets de volaille, frites	14 €
Fish and chips	14 €

NOS PLATS TRADITIONNELS

Tous nos plats sont accompagnés de salade et de frites, sauf les plats servis avec pâtes ou légumes chauds

Boulettes à la bière de Maredsous	22 €
Jambonneau grillé	27 €
<i>Sauce béarnaise ou Sauce Maison (deux moutardes, lardons, thym frais)</i>	
Burger de bœuf 180g	25 €
<i>Fromage de Sommière, sauce du chef</i>	
Burger de bœuf à la truffe	26 €
<i>Chips de jambon d'Ardenne, fromage de Sommière, sauce à la truffe</i>	
Osso bucco de veau avec ses pâtes fraîches	31 €
Américain maison préparé par nos soins	25 €

Pennes ou tagliatelles fraîches*

Pâtes aux scampis curry et tagliatelles de courgette	24 €
Pâtes carbonara comme chez nous	23 €

NOS VIANDES

Tous nos plats sont accompagnés de salade et de frites, sauf les plats servis avec pâtes ou légumes chauds

Pavé de bœuf 280g	28 €
Brochette de volaille marinée	23 €
Entrecôte de boeuf Holstein 320g	35 €
Souris d'agneau au Porto et thym frais, légumes de saison, pommes grenaille	34 €
Nos sauces maison	3.50 €
<i>Béarnaise Poivre concassé Champignons Roquefort Beurre café de Paris Maison (deux moutardes, lardons, thym frais)</i>	

Suppléments : Légumes chauds 3.50€ | Salade 3.50€ | Frites 3.50€
Mayonnaise & ketchup 1.50€

NOS POISSONS

Truite d'Annevoie meunière	26 €
Thon mi-cuit, crème de chorizo, légumes de saison et pomme dauphine	33 €
Tataki de noix de Saint-Jacques, purée de petits pois, pommes grenaille	31 €

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Burger végétarien, Maredsous, tomates, roquette, sauce du chef	23 €
Pâtes aux légumes, crème aux tomates séchées et roquette, copeaux de parmesan	23 €
Poelée d'asperges et carottes, purée à l'huile d'olive, beurre aux pêches de vigne	24 €

NOS FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages de nos artisans	16 €
Rock'N Choc et sa boule de sorbet framboise hibiscus	12 €
Tiramisu aux spéculoos.	10,90 €
Crème brûlée à la rhubarbe	10,90 €
Sablé breton, crème au citron, fraise	11,90 €
Café ou thé gourmand	13,90 €
Coupe de fraises et sa boule de glace	12,50 €
Véritable dame blanche.	12,50 €
Coupe brésilienne	11 €
Coupe de glaces/sorbets 3 boules au choix	10,50 €
Vanille Chocolat Caramel beurre salé Lait d'amande Moka Framboise Citron Fruit de la passion Fraise Framboise hibiscus	

Tous nos desserts sont faits maison.