

Apéritifs

Cocktail Maison	6,00
Cocktail sans alcool	4,50
Cocktail avec alcool	6,00
Kir	4,00
Martini blanc ou rouge (6cl)	4,50
Picon nature (5cl)	4,50
Campari nature (5cl)	4,50
Porto rouge ou blanc (8cl)	4,50
Pisang nature (5cl)	4,50
Gin (5cl)	5,00
Vodka (5cl)	5,00
Whisky (5cl)	5,50
Pineau des Charentes (8cl)	4,50
Ricard (2,5cl)	4,50
Suze (5cl)	4,50
Maitrank (12cl)	4,50
Tendera fraise (12cl)	4,50
Accompagnement(jus, soda, cola, vin, bière)	1,50

Softs

Chaudfontaine : plate ou pétillante	2,00
Coca-Cola, Coca Zéro, Fanta, Sprite, Fuze tea,	
Fuze tea pêche	2,30
Perrier, schweppes tonic ou agrumes, Cécémel	2,50

Bières

Orval	3,60
Maes	2,30
Panaché, Tango, Mazout, Monaco	2,40
Clausthaler (alcool < 0,5% vol.)	2,60
Hoegaarden blanche	3,00
Hoegaarden rosée	3,00
Kriek (Belle-vue)	3,00
Liefmans	3,00
Leffe blonde ou brune ou zéro	3,80
Gengoulf (bière artisanale)	4,00
Mc chouffe (brune)	4,00

Jus de fruits

Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Pomme/Cerise, Tomate, Tropical	2,30
--	------

Les vins du patrons

Blanc - Rouge - Rosé

Le verre	3,00
Le pichet 1/4 l	5,50
Le pichet 1/2 l	11,00

Entrées froides

Jambon gaumais	13,00
Saumon fumé	14,00
Salade d'Orval	12,00
Terrine de foie gras	16,00
Assiette gourmande	16,00

Entrées chaudes

Potage	4,50
Toast aux champignons	10,00
Scampis à l'ail	15,00
Scampis au fromage d'Orval	16,00
Escargots à l'ail	12,00
Escargots maison	14,00
Cuisses de grenouilles à l'ail	16,00
Cuisses de grenouilles ail/ crème	17,00

Menu enfants

Pâtes aux choix ou nuggets frite	
Boule de glace au choix	8,00

Viandes

<i>Filet pur : Fromage d'Orval</i>	<i>25,00</i>
<i>Poivre vert</i>	<i>24,00</i>
<i>Maître d'hôtel</i>	<i>24,00</i>
<i>Champignons</i>	<i>25,00</i>
<i>Roquefort</i>	<i>25,00</i>
<i>Rossini</i>	<i>28,00</i>
<i>Escalope savoyarde</i>	<i>22,00</i>
<i>Rognons de veau moutarde à l'ancienne</i>	<i>20,00</i>

Poissons

<i>Truite meunière</i>	<i>15,00</i>
<i>Truite d'Orval</i>	<i>16,00</i>
<i>Pavé de saumon au fromage d'Orval</i>	<i>21,00</i>
<i>Filet de Saint-Pierre à la ciboulette</i>	<i>19,00</i>
<i>Sole meunière</i>	<i>26,00</i>

Volailles

<i>Suprême de pintade à l'estragon</i>	<i>15,00</i>
<i>Magret de canard au poivre vert</i>	<i>23,00</i>
<i>Magret de canard aux framboises</i>	<i>23,00</i>

A votre disposition, la liste des 14 allergènes.

Desserts

<i>Assiette de fromage d'Orval</i>	6,00
<i>Colonel</i>	8,50
<i>Tarte du jour</i>	4,50
<i>Dame blanche</i>	7,50
<i>Brésilienne</i>	7,50
<i>Banana Split</i>	7,50
<i>Coco Royal</i>	7,50
<i>Coupe Jacques</i>	7,50
<i>Panaché de sorbets</i>	6,00
<i>Glace 2 boules</i>	5,00
<i>Mousse au chocolat</i>	6,00
<i>Café gourmand</i>	7,00

Boissons chaudes

<i>Café, Déca, Espresso</i>	2,20
<i>Chocolat chaud, Thés, Infusions</i>	2,30
<i>Cappuccino, Chocolat viennois</i>	2,50
<i>Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee</i>	8,00

Digestifs

<i>Amaretto, Calvados, Cointreau, Grand-Marnier, Baileys, Cognac, Framboise, Mirabelle, Poire (3cl)</i>	6,00
---	------

Vins blancs

	37,5cl	75cl
Vin de Loire : Sancerre		32,00
Vins d'Alsace : Riesling	15,00	24,00
Pinot gris	18,00	26,00

Vins rosés

Paul Blisson		19,00
Pinot noir d'Alsace	19,00	28,00

Vins rouges

Côtes-du-Rhône		19,00
Vacquieras (Rhône)	19,00	30,00
Beaujolais village	14,00	22,00
Saint-Amour (Beaujolais)	19,00	30,00
Hautes Côtes de Beaune (Bourgogne)		32,00
Vins de Bordeaux : Cuvée Hostellerie		19,00
Gaillou		20,00
Médoc		28,00
Saint-Emilion	22,00	45,00