

Les entrées

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Croquette de porc façon ribs, concassé de tomate et jambon fumé	14,50€	19,50€
Cuisse de grenouille à l'ail	16,50€	21,00€
Raviole de turbot aux asperges bouillon de moules	18,50€	26,50€
Carpaccio de thon rouge vinaigrette ponzu et sésame torréfié	17,50€	24,50€
½ Aubergine au four, tomate, pesto, burata, roquette	14,50€	21,50€
Melon mariné miel verveine, jambon de la Sûre	14,50€	21,50€

Les entrées en plat sont servies avec pain supp frites et salade 3.00€

Les plats

Contrefilet de bœuf Brassica « 300 gr » poivre, champignon, roquefort	34,00€
Ris et Rognons veau à la moutarde à l'ancienne	28,00€
Hamburger de bœuf, pain complet oignons confit salade fromage Orval	21,50€
Filet de veau jus au romarin garniture d'été	31,00€
Bouchée à la reine maison	18,50€
Filet de bar risotto vénéré, moules, bouillon aux épices douce	28,00€

Pour les moins de 12 ans

Croquettes de fromage « maison » frites salade,	12,50€
Nuggets de poulet frites salade	12,50€

Les desserts

Crème brûlée maison à la vanille	8,00€
Moelleux au chocolat maison « cuit minute » glace au lait d'amande (10 min)	10,00€
Poêlée de fraise, vinaigre balsamique, glace vanille, menthe	10,00€
Biscuit noisette compotée de rhubarbe, crème citron ,fraise	10,00€
Fruit de la passion en sabayon pickles de mangue sorbet agrumes	10,00€
Assiette de fromage belge et pain aux noix maison	13,50€

Les glaces

Dame blanche chocolat chaud maison	8,00 €
Café glacé	8,00 €
Coupe aux fruits frais	9,00 €
Coupe Fraise (en saison)	10,00€
Coupe du Bordjeu (glace chouffe coffee ,vanille ,chouffe coffee crème)	9.00€
Sorbet fait maison goût du moment (3 boules)	8.00 €
Brésilienne	8.50 €
Colonel (sorbet citron vert maison, vodka)	10.00 €
Coupe Advocaat	8.50 €
Glace 2 boules avec chantilly	6.00 €
Glace enfant 1 boule avec chantilly	4.50 €

Voici les partenaires locaux avec qui nous travaillons

**Ferme Koeune à Vissoule ,
Le Préai Glacé Famille Jonkeau à Taverneux
Boucherie Antoine à Houffalize
Jambon de la Sûre Etablissement Hartman Vaux-Sur-Sûre
Fromage&cie à Bastogne**

Nous travaillons des produits frais et de première qualité avec un arrivage journalier
Il se peut toutefois qu'un produit arrive à manquer nous vous prions de nous en excuser

Veuillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergie afin
de vous proposer des plats en conséquence

Veillez grouper votre commande svp ou privilégiez notre menu

Notre restaurant ferme en semaine à maximum à 23h

et le week-end à maximum à minuit

Une addition par table svp

Le Menu (servis par table entière)

Melon mariné miel verveine

Jambon de la Sûre

Ou

Carpaccio de thon rouge

Vinaigrette ponzu et sésame

Raviole de turbot et asperges bouillon marinière

Filet de veau Jus au romarin

Garniture d'été

Ou

Filet de bar risotto vénéré, moules

Bouillon d'épices

Assiette de fromage belge et pain aux noix

Biscuit noisette, compotée de rhubarbe

Crème citron, fraise

Ou

Sabayon fruit de la passion

Pickles de mangue, sorbet agrumes

Menu entré plats dessert 3 plats	48,00€
Menu 2 entrées plat dessert 4 plats	56,00€
Menu 2 entrées plat fromage 4 plats	58,00€
Menu 2 entrée plat fromage dessert 5 plats	64,00€

Les suggestions du moment

Cassolette de moule et scampi au beurre d'ail

16,50€

**

Terrine de campagne maison confit de figue

12,50€

**

Salade de caille rôtie

19,50€

**

Salade gourmande volaille et chèvre

19,50€

**

Tartare de bœuf au couteau à ma façon

19,50€

**

Spareeribs au four en basse température

23,50€

**

Truites Façon « Brasserie du char » (amandes , tomates , estragon)

22,00 €

**

Tagliatelle végétarienne

23,00€

Les moules

En plus de notre carte habituelle nous vous les proposons en casserole de 1,100kg

Marinière 26,00 €

Vin Blanc 26,00 €

Crème Ail 27,00 €

Vin blanc crème ail frais

A l'ardennaise 29,00 €

Oignons lardons champignons crème vin blanc

Maison 30,00 €

Fenouil vin blanc ail curry crème Pastis

Crème roquefort 28,00 €

Vin blanc roquefort crème ail

Nos moules sont accompagnées de frites