

Les entrées

Croquette au fromage au vieux de Mont fleuri, Crème d'oignon et vinaigre xères	14,50€
Cuisses de grenouilles rôties pesto à l'ail et herbe fraîche	16,50€
Terrine de biche aux champignons des bois maison pickles poire et graine de moutarde	17,50€
Noix de Saint jacques de Dieppe snackée, coco-curry vert, chou-rave	20,50€
Foie gras poêlé, bouillon champignon, condiment noisette, ketchup de champignon	20,50€
Raviole de carbonnade de bœuf, beurre blanc à la blanche Lupulus estragon	18,50€
Tartare de bar citron noir concombre crème fumée huile aneth	17,50€

Les entrées sont servies avec pain suppl. frites 3,00 € ou salade 3,00€

Les plats

Filet de bœuf « Brassica » jus à l'ail noir,	34,00€
Ris de veau croustillant endive braisé orange sanguine, condiment noisette-orange	36,00€
Cuisse de canard confite sauce vin rouge réduit miel, cacao, poivre Timut	26,00€
Bouchée à la reine maison	20,00€
Emincé de bavette de bison de Recogne jus sauce whisky-érable fumé	32,00€
Dos de skrei nacré confit au beurre d'algues panais fumé espuma de lait ribot	28,00€

Mayonnaise ketchup suppl. 1,5 euro

Les desserts

Moelleux au chocolat maison « cuit minute » glace caramel beurre salé (15 min)	11,00€
Assiette de fromage belge et pain aux noix maison	13,50€
Raviole chocolat, mandarine, bouillon verveine épices douce, glace yogourt	10,00€
Cardamome café noisette, crème expresso,	10,00€
Crème brûlée maison chocolat blanc et fruit de la passion, sorbet mandarine	10,00€
Crèmeux bergamote, pomme verte, kiwi, biscuit sarrasin, fenouil	10,00€
Café gourmand maison	10,00€

Pour les moins de 12 ans

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

Une addition par table

Les glaces

Dame blanche ou noire et son chocolat chaud maison	10,00 €
Café glacé	10,00 €
Coupe aux fruits frais	11,00 €
Coupe du Bordjeu (glace chouffe coffee, Glace vanille, chouffe coffee crème)	11.00€
Sorbet fait maison goût du moment (3 boules)	10.00 €
Brésilienne	10.00 €
Colonel (sorbet citron vert maison, vodka)	11.00 €
Coupe Advocaat	10.50 €
Glace 2 boules avec chantilly	7.00 €
Glace enfant 1 boule avec chantilly	5.50 €

Voici les partenaires locaux avec qui nous avons l'habitude de travailler

Ferme Koeune à Vissoule ,

Le Préai Glacé Famille Jonkeau à Taverneux

Boucherie Antoine à Houffalize

Jambon de la Sûre Etablissement Hartman Vaux-Sur-Sûre

Ferme Houard à Bomal

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

Pour les tables de plus de 6 convives veuillez 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

Le Menu gourmet (servi par table entière)

Entrées 1

Pressé de foie gras de canard et rillettes de canard

Chutney de coing , gelée verjus

Ou

Tartare de bar citron noir

concombre crème fumée huile aneth

Entrée 2

Saint-Jacques snackée

Coco-curry vert , chou-rave

Les plats

Râble de lapin farci aux morilles

Sauce vin jaune

Ou

Dos de skrei nacré confit au beurre d'algues

Pannais fumé espuma de lait ribot

Le fromage

Assiette de fromage belge et pain aux noix maison

Les desserts

Crèmeux bergamote, pomme verte, kiwi, biscuit sarrasin, fenouil

Ou

Raviole chocolat , mandarine , bouillon verveine épicée , glace yogourt

Menu entrée 1, plats, dessert 3 plats 48,00€

Menu entrées 1 et 2, plat dessert 4 plats 58,00€

Menu entrées 1 et 2, plat, fromage ou dessert 4 plats 68,00€

Menu entrée 1 et 2, plat, fromage, dessert 5 plats 78,00€

Menu du marché

Servis tous les jours midi et soir

Croquette moules et chorizo

Coulis de poivron grillé

Mijoté de marcassin de nos forêt

Garniture de saison

Croquette maison

Dôme châtaigne

Cœur groseilles rouge

Streusel croquant

35€