

Les entrées

Croquette au fromage au vieux de Mont fleuri, Coulis paprika grillé	14,50€
Cuisses de grenouilles rôties pesto à l'ail et herbe fraîche	16,50€
Pana cotta tiède de bisque langoustine, tartare de crevette, coulis de cresson	18,50€
Noix de Saint jacques à la flamme, pomelo, daïkon mariné curcuma	18,50€
Foie gras poêlé, pickles de quetsche, vitelotte, jus réduit	18,50€
Jambon de marcassin, figue rôtie, condiment poire , sorbet oignon rouge	17,50€
Carpaccio de biche chimichuri et algue fumée	17,50€

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

Les plats

Contrefilet de bœuf du terroir de la ferme Houard à Bomal	32,00€
Sauces poivre, champignon, roquefort 3,00€ Béarnaise 4,00€	
Rognon de veau à la moutarde de « Bio lorraine » flambé cognac	26,00€
Feuilleté de volaille basse température façon vol au vent	19,00€
Mijoté de gibier à la chouffe garniture de saison	23,00€
Canard colvert en deux préparations, filet rôti, cuisse confite, jus myrtilles	30,00€
Steak de biche, champignons des bois, jus au poivre Timut , mousseline de butternut	28,00€
Filet de truite à la noix huile de persil	28,00€

Sauce froide mayonnaise ketchup suppl. 1 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€
Biscuit Thym citron, framboise, ganache pêche, sorbet chocolat	11,00€
Coque coco, biscuit citron vert, crémeux mangue	11,00€
Crème brûlée maison à la fève tonka	10,00€
Comme un air de tarte citron meringuée gelée mojito	11,00€
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)	9.00€
Sorbet fait maison goût du moment (3 boules)	9.00 €
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 Vissole ,

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 brasserie (servis par table entière)

Pana cotta tiède de bisque de langoustine

Tartare de crevette, coulis de cresson

Ou

Carpaccio de biche chimichuri

Algue fumée

Noix de Saint-Jacques à la flamme

Pomelo

Radis daïkon mariné curcuma

Noisette de biche légumes d'automne

Crumble châtaigne, jus cacao et baie de genévrier

Ou

Filet de truite à la noix

Huile de persil

Assiette de fromage belge et pain aux noix maison

Coque coco, biscuit amande citron, crémeux mangue

Ou

Biscuit thym citron, framboise, Pêche, sorbet chocolat

Menu entré plats dessert 3 plats 48,00€

Menu 2 entrées plat dessert 4 plats 58,00€

Menu 2 entrées plat fromage 4 plats 68,00€

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