

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€ |
| Terrine de biche aux girolles maison pickles de griotte | 17,50€ |
| Noix de Saint jacques de Dieppe snackée, étuvée de poireaux, crème caviar avruga | 20,50€ |
| Foie gras poêlé, crème de champignons des bois, crumble châtaigne | 20,50€ |
| Œuf à 63 ° espuma topinambour et noisette, copeaux de truffe | 18,50€ |
| Saumon mariné pamplemousse et gin ,herbes fraîche croquante | 19,00€ |

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, légumes de saison | 34,00€ |
| Rognon de veau à la moutarde de « Bio lorraine » | 26,00€ |
| Feuilleté de volaille basse température façon vol au vent | 20,00€ |
| Mijoté de gibier à la chouffe garniture de saison | 25,00€ |
| Faisan brabançonne à ma façon jus au pineau des Charentes et foie gras | 29,00€ |
| Steak de biche, jus au poivre Timut garniture d'automne | 32,00€ |
| Filet dorade meunière coulis de potiron et noisette | 28,00€ |

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€ |
| Tarte fine de pommes cuite minute | |
| Coque coco, biscuit citron vert, crémeux mangue | 11,00€ |
| Crème brûlée maison chocolat blanc et fruit de la passion, sorbet mandarine | 10,00€ |
| Crémeux 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 (servis par table entière)

Entrées 1

Terrine de biche aux girolles maison

Pickles de griotte

Ou

Saumon mariné

Gin et pamplemousse

Entrée 2

Foie gras poêlé

Crumble de châtaigne

Crème de champignons des bois

Les plats

Chevreuril de nos forêt légumes d'automne

Jus griottes et gingembre

Ou

Filet de dorade au beurre

Coulis de potiron et noisette

Le fromage

Assiette de fromage belge et pain aux noix maison

Les desserts

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

Ou

Tarte fine de pommes cuite minute, glace yogourt (+/- 15min)

Menu entré 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€