

Les entrées

Croquette au fromage au vieux de Mont fleuri, Crème moutarde miel et estragon	14,50€
Cuisses de grenouilles rôties pesto à l'ail et herbe fraîche	16,50€
Foie gras de canard poêlé fraise lactofermenté échalotte purée de pomme au poivre	22,50€
Comme une Caprese Bavarois de tomate, mousse de mozzarella, basilic frais	18,50€
Carpaccio de crevette rouge d'argentine, gel concombre livèche, espuma curry vert	19,50€
Filet de maquereau , poivron jaune en textures, amande et citron confit	18,50€

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

Les plats

Filet de bœuf « Brassica » girolles marinées jus court aux herbes fraîche	38,00€
Tomahawk de porc Dry Rub Chili doux jus au foin et cacao	34,00€
Taglioni au homard bleu, jus de carapace, courgette jaune, tartare de tomate truffe d'été	36,00€
Tartare de bison des Ardennes, myrtilles en pickles, noisettes et jaune d'œuf confit	32,00€
Bouchée à la reine de poules fait maison	24,00€
Thon mi- cuit en croute de sésames crémeux maïs et pêche, vierge citron coriandre	36,00€

Les desserts

Moelleux au chocolat 77% maison « cuit minute » glace caramel beurre salé (15 min)	12,00€
Assiette de fromage du Mont fleuri à Mont et pain aux noix maison	13,50€
Crème brûlée maison à la reine des prés sorbet mûres	10,00€
Panna cotta au lait d'amande abricots caramélisés au miel de tilleul sorbet framboise	12,00€
Pêche Blanche rôtie Crème légère au yogourt streusel amandes Sorbet pêche estragon	12,00€
Café gourmand maison	12,00€

Pour les moins de 12 ans

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

Mayonnaise ketchup suppl. 1,5 euro

Une addition par table

Les glaces

Dame blanche ou noire et son chocolat chaud maison	10.00€
Café glacé	10.00 €
Coupe aux fraises	13.00€
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)	12.00€
Glace 2 boules avec chantilly	7.00€
Glace enfant 1 boule avec chantilly	5.50€
Café français (Grand-Marnier)	12.00€
Café Irish (whisky)	12.00€
Café italien (Amaretto)	12.00€
Café normand (Calvados)	12.00€
Expresso Martini	12.00€

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

Fromagerie le Mont Fleuri à Mont Houffalize

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

Pour le confort de vie de notre personnel le restaurant ferme en semaine à maximum à 23h

Et le week-end à maximum minuit

Une addition par table

Le Menu gourmet
(servis par table entière)

Entrées 1

Carpaccio de crevette rouge d'argentine
gel concombre livèche, espuma curry vert

Ou

Tartare de bison des Ardennes,
myrtilles en pickles, noisettes et jaune d'œuf confit

Entrée 2

Foie gras de canard poêlé fraise lactofermenté, échalote
purée de pomme au poivre Timut

Les plats

Filet de coq des prés en cuisson douce

Jus aux griotte

Ou

Thon mi- cuit en croute de sésames crémeux maïs pêche,
vierge citron coriandre

Le fromage

Assiette de fromage du Mont Fleuri à Mont et pain aux noix maison

Les desserts

Myrtille Crèmeux chocolat blanc estragon coulis kéfir kéfir

Ou

Pêche Blanche rôtie Crème légère au yogourt streusel amandes Sorbet pêche estragon

Menu entré 1, plats, dessert 3 plats 54,00€

Menu entrées 1 et 2, plat dessert 4 plats 62,00€

Menu entrées 1 et 2, plat, fromage ou dessert 4 plats 72,00€

Menu entrée 1 et 2, plat, fromage, dessert 5 plats 80,00€