

Les entrées	Entrée	Plat
Croquette au fromage au vieux de Mont fleuri, Coulis paprika grillé	14,50€	19,50€
Cuisses de grenouilles rôties pesto à l'ail et herbe fraîche	16,50€	21,00€
Raviole de sole et crevette grise tartare de tomate, Mousseux langoustine	15,50€	23,00€
Carpaccio de veau mi- cuit , crème de thon, mélange croquante de pousse	17,50€	23,50€
Emincé de Poulpe, chou rouge, gel porto rouge, betterave	18,50€	
Gambas Géante comme un nem, beurre citron	22,50€	
Salade césar à notre façon		18,00€
Tartare de veau coupé minute, betterave en fraîcheur, framboise	17,50€	23,00€

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

Les plats

Pièce de bœuf Aubrac de la ferme Houard à Bomal	28,00€
Sauces poivre, champignon, roquefort 3,00€ Béarnaise 4,00€	
Cote à l'os Simmental Dry Aged à la plancha sauce au choix	45,00€
Rognon de veau à la moutarde de « Bio lorraine » flambé cognac	26,00€
Feuilleté de volaille basse température façon vol au vent	18,50€
Filet de coucou de Maline Giroles Pomme de terre nouvelle jus corsé	29,00€
Filet de sébaste cuit sur peau courgette, tapenade olive ,espuma tomate	28,00€
Spareribs de la brasserie du char	23,50€

Sauce froide mayonnaise ketchup suppl. 50 cents

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€
Le forêt noir, cerise, crème mascarpone vanille , chocolat	11,00€
Crème brulée 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	8,00 €
Café glacé	8,00 €
Coupe aux fruits frais	9,00 €
Coupe framboise	10,00€
Coupe du Bordjeu (glace chouffe coffee, Glace 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 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

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

Veillez 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)

Tartare de veau coupé minute

Betterave en fraîcheur, framboise

Ou

Gambas géante comme un nem

Beurre citron ciboulette

Raviole de sole et crevette grises

Tartare de tomate

Mousseux de langoustine

Filet de coucou de Maline Girolles jus corsé

Pomme de terre nouvelle au beurre salé

Ou

Filet de Sébaste cuit sur peau

Courgette, tapenade d'olives, Espuma tomate basilic

Assiette de fromage belge et pain aux noix maison

Le forêt Noir, cerise, crème mascarpone vanille, chocolat

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€