

Nos apéritifs:

<i>Apéritif maison</i>	7,00
<i>Martini rouge ou blanc</i>	5,00
<i>Porto rouge ou blanc</i>	5,00
<i>Pineau des Charentes</i>	5,00
<i>Muscat</i>	5,00
<i>Banyuls</i>	5,00
<i>Guignolet</i>	5,00
<i>Sherry dry</i>	5,00
<i>Suze</i>	5,00
<i>Vin blanc cassis</i>	5,00
<i>Picon nature</i>	5,00
<i>Picon vin blanc ou Bière</i>	7,00
<i>Picon Amer</i>	5,00
<i>Campari nature</i>	5,00
<i>Gancia</i>	5,00
<i>Safari</i>	5,00
<i>Pisang</i>	5,00
<i>Batida de coco</i>	5,00
<i>Ricard</i>	5,00
<i>Whisky</i>	5,00
<i>Gin</i>	5,00
<i>Cidre Ruwet</i>	4,00
<i>Apéritif sans alcool</i>	4,00
<i>Bacardi</i>	5,00
<i>1/2 Eau (plate ou gazeuse)</i>	4,00
<i>1 L Eau (plate ou gazeuse)</i>	6,00
<i>1/2 Bru</i>	4,00
<i>Supplément Soft</i>	2,00

Menu:



“Culottes courtes”

Assiette de jambon

ou

Petit fondu au fromage

Boulette sauce tomates frites

ou

Vol au vent frites

Glace junior

ou

Crêpe au sucre

- 15,00 €.

-Ce menu est servi uniquement aux enfants âgés de moins de 10 ans.

Potage du jour 3,00

Entrées froides

Petite Salade Paysanne (végé) 10,00
Petite salade grand-mère (Lardons) 12,00
Duo de Jambons du Pays 14,00
Filet de truite d'Annevoie 14,00
Chiffonade de saumon fumé 15,00

Entrées chaudes

Fondus au fromage 13,00
Cuisses de grenouilles :
-Ail
-Meunière
-Crème Ail 15,00
Scampis :
-Meunière
-Ail
-Américaine
-Crème Ail 15,00

Nos prix s'entendent service et T.V.A. compris

Les Incontournables de Notre Région.

-Les escargots que nous vous proposons sont un pur produit du terroir. En effet, ceux-ci sont élevés en face de notre restaurant par Monsieur Frolli, héliciculteur, il nous garantit un produit de qualité exceptionnelle.

<i>Escargots au beurre d'aïl</i>	<i>13,00</i>
<i>Cassolette Warnantaise</i>	<i>14,00</i>
<i>Cassolette grand-mère</i>	<i>14,00</i>
<i>Crumble au parmesan et Crème d'Aïl</i>	<i>14,00</i>



<i>Truite meunière</i>	<i>18,00</i>
<i>Truite aux amandes</i>	<i>20,00</i>
<i>Truite à l'Ardennaise</i>	<i>20,00</i>
<i>Truite au beurre d'aïl</i>	<i>20,00</i>

Accompagnement pomme au four ou frites.

Nos Viandes :

Grillées Nature :

<i>Pièce d' aloyau</i>	19,00
<i>Entrecôte</i>	20,00
<i>Filets de Porc Fermier</i>	18,00
<i>Côtes d' Agneau</i>	20,00

Accompagnées d' 'une Sauce au choix :

<i>-à la Bière de Maredsous</i>	
<i>-au Poivre vert crème</i>	
<i>-aux Champignons crème</i>	
<i>-au Beurre d' Ail</i>	
<i>-à la Provençale</i>	
<i>-Béarnaise</i>	+3,00

-Tous nos plats sont accompagnés de frites ou pommes au four et garnis de crudités de saison.

Nos Plats Traditionnels :

<i>Cassolette de boeuf:</i>	
<i>-à la bière de Maredsous</i>	20,00
<i>Médailon de Veau</i>	
<i>-à la Façon de Grand-Mère</i>	
<i>-Sauce vinaigre de Framboise et Miel</i>	
	22,00
<i>Jambonneau Grillé</i>	
<i>-Sauce Moutarde</i>	
<i>-Sauce Béarnaise</i>	21,00

Desserts



-Les desserts que nous vous proposons sont tous faits Maison.

<i>Brésilienne</i>	<i>6,00</i>
<i>Dame blanche chocolat chaud</i>	<i>6,00</i>
<i>Parfait vanille ou moka</i>	<i>5,00</i>
<i>Palette de sorbets du jour</i>	<i>6,00</i>
<i>Nougat glacé et son coulis</i>	<i>7,00</i>
<i>Crêpes au sucre</i>	<i>5,00</i>
<i>Crêpe flambée</i>	<i>6,00</i>
<i>Crêpe comédie Française</i>	<i>7,00</i>
<i>Crêpe glacée au chocolat chaud</i>	<i>7,00</i>
<i>Le Trois chocolats et Boule Vanille</i>	<i>7,00</i>
<i>Dessert du Jour</i>	<i>7,00</i>

Fromages d'ici

<i>Planche de fromages belges</i>	<i>8,00</i>
<i>(Trois Sortes du Moment)</i>	

Alcools

Alcools Wallons:

Poire au Cognac (xante)	5,00
Pomme au Calvados	5,00
Eau de Villée	6,00
Peket	4,00

Les classiques:

Cognac (Bisquit)	5,00
Armagnac	5,00
Calvados	5,00
Mandarine Napoléon	5,00
Grand Marnier	5,00
Cointreau	5,00

Eaux de vie:

Poire	6,00
Framboise	6,00
Mirabelle	6,00
Marc de Gewurtraminer	6,00
Amaretto	5,00

Café-Thés

Irich coffee	7,00
Café expresso	2,00
Café décaféiné expresso	2,00
Cappuccino	2,50
Thés:	2,00

=>Demandez notre coffret d'assortiment thés

Maís Encore :

<i>Filet Américain frites-crudités</i>	19,00
<i>Boulettes Sauce Tomates</i>	15,00
<i>Vol au vent</i>	15,00
<i>Jambon à l'Os Grillé Sauce Moutarde</i>	18,00
<i>Patate Grand-Mère</i>	13,00

**TOUS NOS PLATS EN SAUCE PEUVENT CONTENIR DES TRACES
DE GLUTEN,DE LACTOSE ET DE CELERI.(NOS FONDS DE SAUCE SONT
FAITS MAISON)
LES CUISSONS SE FONT AU BEURRE DE FERME.(SAUF GRILLADES)
N'HESITEZ PAS A NOUS DEMANDER DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS**