

Carte d'été 2022

~Entrées froides~

- Gravlax de saumon mariné au Ponzu, guacamole et pickles de légumes (1,4,7)	20.00
- Gaspacho de tomates ananas, émietté de tourteau à la coriandre (1,2)	18.50
- Terrine de foie gras aux épices, confit pomme/rhubarbe/cannelle (1)	23.00
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,5,7)	19.00
- Tomate aux crevettes grises (2,3,5,10)	17.00

~Entrées chaudes~

- Nos croquettes :		
*Crevettes grises (1,2,3,5,7) (min 40% de chair)	1pce : 9.00	2pces : 17.00
*Fromage d'Orval, petite frisée aux lardons (1,3,5,7)		14.50
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7)		17.50
- Ravioles de sole et crevettes grises, émulsion de fenouil au yuzu (1,2,3,4,7)		19.50
- Curry rouge Thaï de scampis au lait de coco (1,2,4,7)		17.50

~Côté terre~

- * Pavé de bœuf Irlandais	22.50
- * Black burger tout à l'Orval (100% pur bœuf 180gr, fromage et saucisson d'Orval) (1,3,4,7)	20.00
- * Entrecôte de bœuf	36.00
- * Tomahawk de bœuf Irlandais 2pers. +/- 1.2kg	70.00
- Filet mignon de porc fermier cuit à basse température, légèrement fumé puis gratiné à l'Orval (7)	20.50
- Suprême de Coucou de Malines aux champignons de saison (1,3,7)	25.50
- Cœur de ris de veau braisé, crème de truffe et petit ragout de gnocchis au fèves des marais (1,3,7)	37.00

*Viandes cuites au « JOSPER GRILL »

Nos viandes, grillades sont accompagnées au choix de : Frites (7), croquettes de pommes de terre (1,3,7), gratin Dauphinois (7), pommes nature, pommes de terre au four (7).

Les sauces pour votre bœuf (sans supplément) : poivre vert (7,9), roquefort (7), fromage d'Orval (7), archiduc (7), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise maison (3,7).

~Côté mer~

- Ravioles de sole et crevettes grises, émulsion de fenouil au yuzu (1,2,3,4,7) 25.50
- Filet de bar cuit sur peau, tarte fine provençale, jus de veau acidulé, huile de roquette (1,3,4) 25.00
- Curry rouge Thaï de scampis au lait de coco, riz pilaf (1,2,4,7) 22.50
- Homard Canadien, rôti au thym, légumes, grenailles aux aromates, beurre Sancerre (2,7) pdj

~Côté Brasserie~

- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) 12.50
- Floriflette : (fromage d'Orval, lardons, oignons, pomme de terre, crème) (7) 14.50
- Filet Américain, frites, salade (3,5,6,10) 18.50
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10) 18.50
- Trio de croquettes maison (volaille, crevettes, fromage d'Orval) (1,2,3,7,9) 20.00
- Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) 22.50
- Parmentier de joue de bœuf à la bière d'Orval 21.50

~Pâtes, salade et plats végétariens *V*~

- Spaghetti bolognaise (1,3) 12.00
- Penne au safran, coquillages et chorizo (1,2,3,4,7) 18.50
- Salade de poulet aux agrumes et œufs poché (1,3) 17.50
- Croquette au fromage d'Orval (1,3,7) *V* 13.50
- Penne façon bolognaise (haché 100% protéines végétales) (1,3) *V* 17.50
- Poêlée printanière et « émincé de poulet » rôti (100% protéines végétales) (1,7,9) *V* 17.50

~Plats enfants~

- Spaghetti bolognaise, une boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Boulette maison, sauce tomate et une boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Suprême de poulet à la crème, une boule de glace au choix (7) 10.00

Accompagnements au choix : Pâtes ou frites (1,3,5)- La boule de glace au choix est offerte

~Les desserts~

- Brésilienne (<i>Moka, chantilly, Caramel</i>) (1,3,7,8)	8.50
- Dame Blanche (<i>Vanille, chantilly, chocolat chaud</i>) (1,3,7,8)	8.50
- Coupe glacée Amarena	8.50
- Coupe de Glace et sorbet 3 boules au choix	7.50
Glaces : Vanille, Chocolat Noir, Moka (1,3,7,8)	
Sorbetes : Citron, Framboise, Passion	
Supplément chantilly	0.50
Supplément chocolat chaud	0.70
- Entremet citron/fraises et chocolat blanc (1,3,7,8)	9.00
- Crème brûlée ananas/coco (1,3,7,8)	9.00
- Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1,3,7)	10.00
- Café gourmand (1,3,7,8)	10.00
- Assiette de Fromages (1,7,8)	10.00

~Cafés~

- Café, déca, expresso	2.50
- Double expresso	3.60
- Cappuccino	2.75
- Irish Coffee	8.50
- French Coffee	8.50
- Italian Coffee	8.50

~Thés~

- Fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, tisane du berger, camomille	2.60
---	------

~Spiritueux sur glace ou accompagnés~

- Whisky : Johnny Walker, J&B, Four Roses, Jameson	7.50
- Whisky : Chivas Regal 12, Jack Daniels	8.00
- Rhum : Baccardi, Baccardi Gold, Havana Club, Havana Club Ambré, Saint-James, Saint-James Ambré	8.00
- Gin Gordon's	7.50
- Gin Hendrick's, Gin du moment	12.00
- Vodka Absolut blanche	7.00
- Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	7.00
- Vins : kir vin blanc, porto rouge, porto blanc, pineau des Charentes, Tio Pepe sherry dry	7.00
- Gancia, Campari, Cynar, Picon, Suze, Batida coco, Pisang, Safari, Passoa, Get 27, Ricard	7.00

~Les bulles~

- La bouteille de Champagne maison	54.00
- La coupe	9.50
- Le Kir Royal	10.00
- La bouteille de Cava	35.00
- La coupe	6.00

~Cocktails~

- Le « maison » : Le Paradise	8.00
- Le Florentin vin blanc, cassis, gin, cointeau	8.50
- Américano : Gin, Martini dry, Campari	9.00
- Pina colada	9.00
- Spritz	8.50
- Cardinal : vin rouge, crème de mûres	7.00
- Piscine de rosé à la pêche de vigne	7.00
- Sans alcool (<i>bitter orange pressée ou pisang orange</i>)	6.00

~Boissons~

- Eau plate : 25cl/50cl/1l.	2.20/4.00/7.00
- Eau pétillante : 25cl/50cl/1l.	2.20/4.00/7.00
- San Pellegrino	4.50
- Coca cola, zéro, Sprite, Fanta	2.50
- Schweppes tonic, agrum, soda, Ice Tea	2.50
- Jus d'orange pressée	4.50

~Jus des Pressoirs de Provence



- Orange	3.00
- Tomate	3.00
- Pomme trouble	3.00
- Pomme framboise	3.00
- Orange, carotte et pomme	3.00

~Bières~

- Jupiler au fût : 25cl/33cl	2.50/3.30
- Claushaler sans alcool	3.00
- Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosé	3.00
- Orval, Rochefort 8°, Triple Westmalle	4.50
- Duvel, Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°	4.50
- Leffe blonde	3.50

Nos prix s'entendent service et tva compris