

Carte octobre 2022

~Entrées froides~

- Gourmandise de saumon fumé, crevettes grises et artichaut (1,2,3,4,10) 22.00
- Terrine de gibier maison, chutney de potiron aux lentilles vertes du Puy (1,3,8) 18.50
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,5,7) 19.00
- Pressé de foie gras de canard, figues au Banyuls et marmelade d'oignons (1,4,8) 23.00

~Entrées chaudes~

- Nos croquettes :
 - * Crevettes grises (1,2,3,5,7) (min 40% de chair) 1pce : 10.00 2pces : 19.00
 - * Chevreuil forestière (1,3,5,7,9) 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) 18.50
- Ravioles de faisan dans un pot au feu de légumes et champignon des bois (1,3,7,9) 19.50
- Scampis à la Bordelaise (mirepoix, cognac, vin bl., tomates, estragon) (1,2,7) 17.50
- Emulsion de plate de Florenville et foie gras poêlé, sauce truffée 22.50
crumble de jambon au parmesan (1,3,5,7)

~Pâtes, salade et plats végétariens *V*~

- Spaghettis bolognaise (1,3) 12.00
- Penne au safran, coquillages et chorizo (1,2,3,4,7) 18.50
- Salade Florentine (lard confit, jambon cru, pdt, champignons, croquette Orval) (1,7,8) 19.00
- Croquette au fromage d'Orval (1,3,7) *V* 13.50
- Penne façon bolognaise (haché 100% protéines végétales) (1,3) *V* 17.50
- Poêlée forestière et « émincé de poulet » rôti (100% protéines végétales) (1,7,9) *V* 18.50

~Côté Brasserie~

- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) 12.50
- Floriflette : (fromage d'Orval, lardons, oignons, pdt, crème) (7) 14.50
- Filet Américain préparé par vos soins, 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
- Tatin de Plates de Florenville et canard confit à la bière d'Orval (1,3,7) 21.50
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10) 18.50

~Côté mer~

- Scampis à la Bordelaise (*mirepoix, cognac, vin bl., tomates, estragon*) riz pilaf (1,2,7) 25.00
- Filet de sandre rôti sur peau au vin rouge, émincé de choux aux girolles (1,4,7,10) 26.00
- Poêlée de homard flambé au whisky, PDJ
champignons de saison et pommes grenailles (1,2,4,7)

~Côté chasse~

- Ravioles de faisan dans un pot au feu de légumes et champignons des bois (1,3,7,9) 25.50
- Civet de faon à l'Orval (1,7,9) 24.00
- Filet de biche au Sauternes, coings, racines glacées, pommes bouchon (1,3,7,9) 28.50
- Viennoise de faon aux épices, marrons confits, butternut glacé, frite de polenta (1,3,5,7,8,9) 29.50

~Côté terre~

- * Pavé de bœuf Irlandais 23.00
- * Entrecôte de bœuf 33.00
- * 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
- Cœur de ris de veau braisé, crème de truffe, petit ragoût de gnocchis et légumes racines (1,3,7) 37.00

*Viandes cuites au « JOSPER GRILL »

Nos viandes et 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).

- Sauces et accompagnement en repasse ou en supplément 3.00

~Plats enfants~

- Spaguettis bolognaise, une boule de glace au choix (1,3,7) 8.50
- Boulettes maison sauce tomate, 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 (Moka, chantilly, Caramel) (1,3,7,8) 8.50
- Dame Blanche (Vanille, chantilly, chocolat chaud) (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)
 - Sorbets : Citron, Framboise, Passion
 - Supplément chantilly 0.50
 - Supplément chocolat chaud 0.70
- Fine tartelette aux pommes tiède et parfait glacé au pralin (1,3,7,8) 9.00
- Crème brûlée ananas/coco (1,3,7,8) 9.00
- Quenelles de mousse au chocolat, compotée de poire, glace vanille et crumble spéculoos (1,3,7,8) 10.00
- Café gourmand (1,3,7,8) 10.00
- Crêpe Normande caramélisée, glace vanille 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	9.00
-	French Coffee	9.00
-	Italian Coffee	9.00
-	Bailey's Coffee	9.00

~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 : Bacardi, Bacardi Ambré, Havana Club, Havana Club Ambré, Saint-James, Saint-James Ambré	8.00
-	Gin Gordon's	7.00
-	Gin Hendrick's, Gin du moment	13.00
-	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, Cointreau 8.50
- Américano : Gin, Martini dry, Campari 9.00
- Pina colada 9.00
- Spritz 8.50
- Cardinal : vin rouge, crème de mûres 7.00
- Sans alcool (*bitter orange pressée, pisang orange, Pina Con Nada*) 6.00

Spiritueux sur glace ou accompagnés

~Boissons~

- Eau plate : 25cl/50cl/1l. 2.20/4.00/7.50
- Eau pétillante : 25cl/50cl/1l. 2.20/4.00/7.50
- San Pellegrino 4.50
- Coca cola, light, zéro, Sprite, Fanta 2.50
- Schweppes tonic, agrum, soda, Ice Tea 2.50
- Jus d'oranges pressées 4.50
- Nos jus de fruits Looza : orange, pomme, pomme cerise, tomate, ananas 3.00

~Bières~

- Jupiler au fût : 25cl/33cl 2.75/3.60
- Claushaler sans alcool 3.00
- Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosée 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