

# Carte printemps 2023

## ~Entrées froides~

- Rémoulade de tourteau et crevettes aux agrumes (1,2,3,4,7,9,10) 23.00
- Nougat de volaille fermière et foie gras aux fruits secs, compotée d'abricots au Jurançon (1,3,7,8) 21.50
- Saumon fumé, salade de Plate de Florenville aux œufs de hareng (1,3,4,7) 24.00
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,3,5,7) 19.00

## ~Entrées chaudes~

- Croquette au fromage d'Orval, oignons confits au balsamique, lard grillé (1,3,5,7) 15.50
- Croquettes de crevettes grises, tomates marinées, mayonnaise à l'ail noire (1,2,3,5,7) 1pce : 10.00/2pces : 19.00
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7) 18.50
- Ravioles de ris de veau au vieux comté, crème de Tartufata (1,3,7,9) 19.50
- Duo de scampis et noix de pétoncles, fondue de poireaux et fenouil, bouillon crémeux au safran (1,2,3,4,7,9,14) 18.50
- Emulsion de Plate de Florenville et foie gras poêlé, sauce truffée crumble de jambon au parmesan (1,3,5,7) 23.50

## ~Pâtes, salade et plats végétariens \*V\*~

- Spaghettis bolognaise (1,3) 12.00
- Penne au saumon à la crème et pesto d'aneth (1,4,7,8) 18.50
- Salade Florentine (lard confit, jambon cru, croquette Orval, raisins secs, noix, ...) (1,7,8) 19.00
- Croquette au fromage d'Orval, oignons confits au balsamique (1,3,7) \*V\* 14.50
- Penne bolognaise gratiné (haché 100% protéines végétales) (1,3) \*V\* 17.50
- Croustillant de céleri, poêlée de poulet végétal aux champignons (100% protéines végétales) (1,7,9) \*V\* 18.50

## ~Côté Brasserie~

- Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) 22.50
- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) 12.50
- Floriflette (fromage d'Orval, lardons, oignons, pdt, crème) (7) 15.50
- 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 (volaille, crevettes, fromage d'Orval) (1,2,3,7,9) 20.00
- Parmentier de canard confit et patate douce, crumble au foie gras (1,3,7,8) 23.00

## ~Côté mer~

- Filet de sandre rôti sur peau, tarte d'échalotes à la sarriette sauce bordelaise (1,4,7,10) 26.00
- Dos de cabillaud rôti, écrasé de pomme de terre aux herbes, beurre blanc aux câpres et yuzu (1,3,4,7) 27.00
- Duo de scampis et noix de pétoncles, fondue de poireaux et fenouil, bouillon crémeux au safran, pomme nature (1,2,3,4,7,9,14) 24.50
- Poêlée de homard au curry rouge et lait de coco, riz pilaf (1,2,4,7) Prix du jour

## ~Côté terre~

- \* Pavé de bœuf 24.00
- \* Contre-filet de bœuf Irlandais dry aged (bleu ou saignant uniquement) 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 (3,7) 20.50
- Médaillon de filet de veau lardé au lard Colonnata, crème de morilles 28.00
- Persillade d'agneau, caviar d'aubergine aux poivrons confits, pastilla d'épaule aux fruits secs (1,3,7,8) 27.00
- Noix de ris de veau au croustillant de pain, mousseline de carottes au curcuma (1,3,7) 37.00
- Ravioles de ris de veau au vieux comté, crème de Tartufata (1,3,7,9) 25.50

## \*Viandes cuites au « JOSPER GRILL »

*Nos viandes et grillades sont accompagnées au choix de :*

*Frites (7), croquettes de pomme de terre (1,3,7), gratin Dauphinois (7), pommes nature, pomme 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~

- Spaghettis 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** (1,3,7) 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 tièdes et parfait glacé à l'Orval** (1,3,7,8) 9.00
- **Délice au chocolat et poire pochée au safran, glace vanille** (1,3,7,8) 9.00
- **Crème brûlée vanille Madagascar** (1,3,7,8) 9.00
- **Café gourmand** (1,3,7,8) 10.00
- **Crêpe normande caramélisée, glace vanille** (1,3,7) 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 Daniel's   | 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  |
| - Spritz   | 8.50  |
| - Piña colada: jus d'ananas, rhum blanc, batida de coco                          | 9.00  |
| - Cosmopolitain: vodka, jus de cranberries, Cointreau, jus de citron             | 9.00  |
| - Tropic : rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine, jus de citron      | 10.00 |
| - Gin Fizz : eau pétillante, Gin, jus de citron, sucre de canne                  | 9.00  |
| - French kiss : Champagne, vodka, crème de cassis, jus de citron, sucre de canne | 13.00 |

## **~Cocktails sans alcool~**

|   |      |
|---|------|
| - Bitter orange pressée   | 6.00 |
| - Pisang orange   | 6.00 |
| - Piña Con Nada: jus d'ananas, jus de citron, sirop de mojito                                   | 7.00 |
| - Ruby : jus d'orange, sirop de fraise, jus de citron   | 6.00 |
| - Bonbon : sirop de framboise, jus de pomme, schweppes bitter lemon                             | 7.00 |
| - Coup de soleil : martini S/A Floreale, jus d'ananas, jus de citron, fever tonic mediterranean | 7.00 |

## **~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, bitter lemon, 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 |
| - Clausthaler 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*