

Carte printemps 2023

~Entrées froides~

- Rémoulade de tourteau et crevettes aux agrumes (1,2,3,4,7,9,10) 23.00
- Royal d'aspergers et foie gras truffé (1,7) 19.00
- 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 turbo aux asperges, crème de Tartufata (1,2,3,4,7) 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
- Œufs pochés et lard confit 8h à basse température, vélouté d'asperges blanches
à l'ail des ours (1,3,7) 22.50

~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~

- Navarin de Saint-Jacques aux crevettes grises et chorizo (1,2,4,7,14) 26.50
- Ravioles de turbo aux asperges, crème de Tartufata (1,2,3,4,7) 25.50
- 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
- Filet d'agneau rôti, tatin de tomates confites aux oignons, croquettes d'épaule aux fruits secs, jus corsé aux épices (1,3,7,8,10) 28.00
- Noix de ris de veau au croustillant de pain, mousseline de carottes au curcuma (1,3,7) 37.00

*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
- Finger glacé façon tarte au citron (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	59.00
- La coupe	11.00
- Le Kir royal	11.00
- La bouteille de Cava	39.00
- La coupe	.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

~A partager~

- Planche apéritive	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