

# Carte d'été 2023

## ~Entrées froides~

- Cocktail de crevettes grises, gelée de tomate au basilic (1,2,3,4,10) 18.00
- Saumon fumé, salade de mangue et poivron doux au yuzu, pickles de fenouil (1,4,7) 24.00
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,3,5,7) 19.00

## ~Entrées chaudes~

- Croquettes 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 (1,2,3,5,7,10) 1pce : 10.00 / 2pces : 19.00
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7) 18.50
- Ravioles de Saint-Jacques, bouillon de crustacés à la coriandre (1,2,3,4,7,9,14) 19.50
- Curry de scampis au lait de coco (1,2,4,6,7,9,14) 18.50

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

- Spaghettis bolognaise (1,3) 12.00
- Fricassée de volaille et farfalles à la crème de truffe d'été (1,2,3,4,7) 21.00
- Salade de jeune pousse, effiloché d'aile de raie et scampis, vinaigrette tiède au balsamique (1,2,4,14) 19.50
- Salade Florentine (canards confits, foie gras, magret fumé, pdt) (1,7,8,9) 20.50
- Croquette au fromage d'Orval, oignons confits au balsamique (1,3,7) \*V\* 14.50
- Pennes gratinées façon bolognaise (haché 100% protéines végétales) (1,3) \*V\* 14.50
- Tatin d'oignons et tomates confites, poêlée de faux poulet 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
- Boulettes de veau à la bière d'Orval, frites (1,3,7) 18.00
- Tourte Gaumaise au fromage d'Orval, salade (1,3,7) 18.00
- 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 maison (volaille, crevettes, fromage d'Orval) (1,2,3,7,9) 20.00
- Epaisse tranche de lard confit 8h à basse t°, purée fine aux épices, salade, sauce BBQ maison au Jack Daniels (1,3,7,10) 19.00

## ~Côté mer~

- Ravioles de Saint-Jacques, bouillon de crustacés à la coriandre (1,2,3,4,7,9,14)	25.50
- Dos cabillaud rôti, bouquetière de légumes au Noilly Prat et anis étoilé (1,4,7)	27.00
- Curry de scampis au lait de coco, riz pilaf au curcuma (1,2,4,6,7,9,14)	24.50
- Moules de Zeelande au vin blanc (9,14)	24.00
- Moules de Zeelande crème à l'ail (7,9,14)	25.50
- Moules de Zeelande du chef (...9,14)	26.50

## ~Côté terre~

- Pavé de bœuf *	24.00
- Burger au brie de Meaux, (100% pur bœuf, pancetta, pancake de pomme de terre, oignons confits) sauce vin blanc au brie (1,3,5,7,10,11)	20.00
- Contrefilet 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
- Filet de canette rôtie, tatin de tomates confites et oignons, pomme Anna, jus corsé aux épices (1,3,7,8,10)	28.00

## \*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).*

- Sauces et accompagnement en repasse ou en supplément	3.50
--	------

## ~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
- Ravioles au chocolat, crème pistache et cacahuètes caramélisées (1,3,7,8) 10.00
- Crème brûlée vanille Madagascar (1,3,7,8) 9.00
- Soupe vanillé aux fruits de saison, glace yaourt (1,3,7,8) 10.00
- 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 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, Jasmin 2.60

## **~Spiritueux sur glace ou accompagnés~**

- Whisky : Johnny Walker, J&B, Four Roses, Jameson	8.00
- Whisky : Chivas Regal 12, Jack Daniel's	8.00
- Rhum : Bacardi, Bacardi Ambré, Havana Club, Havana Club Ambré	8.00
- Gin Gordon's	7.50
- Gin Hendrick's, Arduenna, Jinzy	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	7.50
- Gancia, Campari, Picon, Suze, Batida coco, Pisang, 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	7.00

## **~Cocktails~**

- Le « maison » : Le Paradise	8.00
- Le Florentin : vin blanc, cassis, Gin, cointreau	8.50
- Américano : Gin, Martini dry, Campari	9.00
- Spritz	9.50
- Piña colada : jus d'ananas, rhum blanc, batida 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	7.00
- French kiss : champagne, vodka, crème de cassis, jus de citron, sucre de canne	13.00
- Lemon spritz : limoncello, eau de villée, eau pétillante, cava	9.50
- Piscine de rosé à la pêche de vigne	8.00

## **~Cocktails sans alcool~**

- Bitter orange pressée	7.00
- Pisang orange	7.00
- Piña Con Nada : jus d'ananas, jus de citron, sirop de mojito	7.50
- Ruby : jus d'orange, sirop de fraise, jus de citron	6.50
- Bonbon : sirop de framboise, jus de pomme, scheppes bitter lemon	7.50
- Coup de soleil : martini S/A Floreale, jus d'ananas, jus de citron, fever tonic mediterranean	7.50

## **~A partager~**

- Planche apéritive 13.00

## **~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 2.75
- Schweppes tonic, agrum, bitter lemon, soda, Fuze Tea 2.75
- 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, Triple Karmeliet 4.50
- Duvel, Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9° 4.50
- Leffe blonde 3.50

*Nos prix s'entendent service et tva compris*