

# Carte d'automne 2023

## **Entrées froides**

- Mousse de colvert au porto, pain de campagne grillé (1,7,8,11) **18.00**
- Pâté de chevreuil et foie gras en croûte, compote de coings (1,3,7) **24.00**
- Saumon d'Ecosse fumé, crème aigre à l'aneth, carottes en condiment (1,4,7) **24.00**
- Carpaccio de bœuf, vieux parmesan, roquette et vinaigrette truffée (1,3,5,7) **19.00**

## **Entrées chaudes**

- Croquette au fromage d'Orval, écrasée de Plates de Florenville aux lards confits (1,3,5,7) **15.50**
- Croquette de crevettes grises,  
mousseline de chou-fleur au curry (1,2,3,4,5,7) **1 pce 10.00/2 pce 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**
- Foie gras et butternut poêlé, crème aux champignons des bois (1,7,9) **24.00**

## **Pâtes, salades et plats végétariens V**

- Spaghettis bolognaise (1,3) **14.00**
- Fricassée de volaille et farfalles à la crème de truffes d'automne, (1,3,7) **21.00**
- Salade Florentine (canards confits, foie gras, magret fumé, pdt) (1,7,8,10) **20.50**
- Croquette au fromage d'Orval, écrasée de Plates de Florenville aux herbes (1,3,7) **14.50**
- Spaghettis bolognaise veggie (haché et fromage 100% protéines végétales) (1,3) **V 15.50**
- Saucisses veggie à la moutarde, stoemp du moment (100% protéines végétales) (1,7) **V 18.50**

## **Côté Brasserie**

- Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) **22.50**
- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) **14.00**
- Boulettes de veau à la bière d'Orval (1,3,7) **18.00**
- Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pommes de terre, crème (7) **15.50**
- Filet américain préparé par vos soins, frites, salade (3,5,6,10) **18.50**
- Trio de croquettes maison (volaille, crevette, fromage Orval) (1,2,3,7,9) **20.00**
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6, 7,10) **18.50**
- Epaisse tranche de lard confite 8 heures à basse t°, stoemp du moment, salade, sauce BBQ maison au Jack Daniel's, (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 de cabillaud rôti, légumes d'hiver, bisque de langoustines à l'estragon (2,4,7,9)* **28.00**
- *Curry de scampis au lait de coco, riz pilaf au curcuma, (1,2,4,6,7,9,14)* **24.50**
- *Nage safranée de homard aux petits légumes, tuile de riz (1,2,4,7)* **Prix du jour**

## **Côté Terre**

### **\* Viandes cuites au JOSPER GRILL**

- *\* Pavé de bœuf* **24.00**
- *\* Contrefilet de bœuf Irlandais dry aged (bleu ou saignant uniquement)* **35.00**
- *\* Tomahawk de bœuf Irlandais 2pers. +/- 1.2kg* **75.00**
- *Filet mignon de porc fermier cuit à basse t°, légèrement fumé puis gratiné à l'Orval (3,7)* **21.00**
- *Ris de veau braisé aux trompettes de la mort, émulsion de pommes de terre et copeaux de coppa grillée (1,7)* **39.00**
- *Civet de chevreuil mariné au Jurançon et cuisiné aux épices (1,9)* **24.50**
- *Suprême de faisan flambé au Calvados, tatin d'oignons, chutney d'airelles (1,3,7,8,10)* **28.00**
- *Pavé de biche, champignons de saison sautés au beurre salé, ail, persil et fromage d'Orval "vieil or", quelques légumes d'automne rôtis (7,8,9)* **33.00**

**Nos viandes et grillades sont accompagnées au choix de :** frites (7),  
croquettes de pommes de terre (1,3,7), gratin dauphinois (7),  
pommes natures, pomme de terre au four (7).

\*\*\*

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

- **Sauce et accompagnement en repasse ou en supplément** **4.00**

### **Plats enfants** jusqu'à 12 ans

- *Spaghettis bolognaise, 1 boule de glace au choix (1, 3,7)* **8.50**
- *Boulette maison, sauce tomate, frites, 1 boule de glace au choix (1, 3,7)* **8.50**
- *Suprême de poulet à la crème, frites, 1 boule de glace au choix (7)* **10.00**
- *Pavé de bœuf sauce au choix, frites, 1 boule de glace au choix (7)* **15.50**

*La boule de glace au choix est offerte*

### **Les desserts**

- *Brésilienne (moka, chantilly, caramel) (1,3,7,8)* **9.00**
- *Dame Blanche (vanille, chantilly, chocolat chaud) (1,3,7,8)* **9.00**
- *Coupe glacée Amarena (1,3,7)* **9.00**
- *Coupe de glace et sorbet 3 boules au choix* **8.00**
  - *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 pralinée et marrons confits, glace au lait d'amande (1,3,7,8)* **12.00**
- *Crème brûlée à la vanille Bourbon maison (3,7)* **9.00**
- *Tiramisu maison au spéculoos (1,3,7)* **9.00**
- *Café gourmand (1,3,7,8)* **11.00**
- *Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1,3,7)* **11.00**
- *Assiette de fromages (1,7,8)* **11.00**

### **Cafés**

- *Café, déca, espresso* **2.75**
- *Double espresso* **3.85**
- *Cappucino* **3.00**
- *Irish Coffee* **9.50**
- *French Coffee* **9.50**
- *Italian Coffee* **9.50**
- *Bailey's Coffee* **9.50**

### **Thés**

- *Fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, tisane du berger, camomille, Jasmin* **2.85**

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

▪ Whisky : Johnny walker, J&B, Four Roses, Jameson	<b>8.00</b>
▪ Whisky : Chivas Regal 12, Jack Daniel's	<b>8.00</b>
▪ Rhum : Bacardi, Bacardi Ambré, Havana Club, Havana Club Ambré	<b>8.00</b>
▪ Gin Gordon's	<b>7.50</b>
▪ Gin Hendrick's, Arduenna, Jinzy	<b>13.00</b>
▪ Vodka Absolut blanche	<b>7.00</b>
▪ Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	<b>7.00</b>
▪ Vins : kir vin blanc, porto rouge, porto blanc, pineau des Charentes	<b>7.50</b>
▪ Gancia, Campari, Picon, Suze, Batida coco, Pisang, Get 27, Ricard	<b>7.00</b>
Accompagnement soft	<b>2.00</b>

### **Les bulles**

▪ La bouteille de Champagne maison	<b>61.00</b>
▪ La coupe	<b>12.00</b>
▪ Le Kir Royal	<b>12.00</b>
▪ La bouteille de Cava	<b>39.00</b>
▪ La coupe	<b>7.00</b>

### **Cocktails**

▪ Le « maison » : le Paradise	<b>8.50</b>
▪ Le Florentin : vin blanc, cassis, Gin, Cointreau	<b>9.00</b>
▪ Américano : Gin, Martini dry, Campari	<b>10.00</b>
▪ Spritz	<b>9.50</b>
▪ Piña colada : jus d'ananas, rhum blanc, batida coco	<b>9.50</b>
▪ Cosmopolitain : vodka, jus de cranberries, Cointreau, jus de citron	<b>9.50</b>
▪ Tropic : rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine, jus de citron	<b>10.00</b>
▪ Gin Fizz : eau pétillante, Gin, jus de citron, sucre de canne	<b>9.50</b>
▪ French Kiss : Champagne, vodka, crème de cassis, jus de citron, sucre de canne	<b>14.00</b>
▪ Season'spritz : sirop de cannelle, apérol, cidre, Calvados, Cava	<b>10.00</b>

### **Cocktails sans alcool**

▪ Bitter orange pressée	<b>7.00</b>
▪ Pisang orange	<b>7.00</b>
▪ Piña Con Nada : jus d'ananas, jus de citron, sirop de mojito	<b>7.50</b>
▪ Ruby : jus d'orange, sirop de fraise, jus de citron	<b>7.00</b>
▪ Bonbon : sirop de framboise, jus de pomme, schweppes bitter lemon	<b>8.00</b>
▪ Pomme cannelle : sirop de cannelle, jus de pomme, fever tonic mediterranean	<b>7.50</b>

## **A partager**

- *Planche apéritive* **13.00**

## **Boissons**

- *Eau plate : 25cl/50cl/1l* **2.50/4.50/8.00**
- *Eau pétillante : 25cl/50cl/1l* **2.50/4.50/8.00**
- *San Pellegrino* **5.00**
- *Coca cola, light, zéro, Sprite, Fanta* **3.00**
- *Schweppes tonic, agrum, bitter lemon, soda, Fuze Tea* **3.00**
- *Jus d'oranges pressées* **4.50**
- *Nos jus de fruits Looza : orange, pomme, pomme cerise, tomate, ananas* **3.00**

## **Bières**

- *Jupiler fût : 25cl/33cl* **3.00/3.90**
- *Clausthaler sans alcool* **3.00**
- *Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosée* **3.00**
- *Orval, Rochefort 8°, Triple Westmalle, Triple Karmeliet* **4.90**
- *Duvel, Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°* **4.90**
- *Leffe blonde* **4.00**

*Nos prix s'entendent service et TVA compris*