

Carte de printemps 2024

Entrées froides

- *Bouchon de foie gras de canard maison, chutney et pain brioché (1,3,7,8)* **25.00**
- *Saumon fumé par nos soins, daikon au vinaigre de riz, macaron au wasabi (1,4,6,7,8)* **24.50**
- *Carpaccio de contrefilet de bœuf Holstein fumé, vieux Comté, roquette et huile de truffes (1,7)* **21.00**
- *Carpaccio de contrefilet de bœuf Holstein fumé et copeaux de foie gras cru roquette et huile de truffe* **24.50**

Entrées chaudes

- *Croquette au fromage d'Orval, écrasée de Plates de Florenville au lard confit (1,3,5,7)* **16.00**
- *Croquette de crevettes grises, taboulé au curry (1,2,3,4,5,7)* **1 pce 10.00/2 pce 19.50**
- *Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7)* **19.50**
- *Ravioles de bar au fenouil (1,3,4,7,9)* **19.50**
- *Sauté de scampis à l'orange épicés au poivre long (1,2,7)* **19.50**
- *Œuf poché aux crevettes grises et haddock fumé, velouté de légumes de saison (1,2,3,4,7)* **20.00**

Pâtes, salades et plats végétariens ✓

- *Spaghetti bolognaise (1,3)* **14.50**
- *Linguine à la crème de truffes et fricassée de volaille fermière (1,7)* **22.00**
- *Salade Florentine (canard confit, foie gras, magret fumé, pdt) (1,7,8,10)* **21.00**
- *Croquette au fromage d'Orval, écrasée de Plates de Florenville aux herbes (1,3,7)* **16.00**
- *Spaghetti bolognaise veggie (haché et fromage 100% protéines végétales) (1,3) ✓* **15.50**
- *Saucisse veggie à la moutarde de Dion, gratin dauphinois au fromage d'Orval (100% protéines végétales) (1,7) ✓* **18.50**

Côté Brasserie

- *Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10)* **23.00**
- *Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3)* **15.00**
- *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)* **19.50**
- *Trio de croquettes maison (volaille, crevette, fromage Orval) (1,2,3,7,9)* **21.00**
- *Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6, 7,10)* **19.50**
- *Épaisse 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 bar au fenouil (1,3,4,7,9)* **26.50**
- *Sauté de scampis à l'orange épicés au poivre long (1,2,7)* **25.50**
- *Dos de cabillaud rôti, pancake de pommes de terre et fine ratatouille au basilic, bisque de langoustines (2,4,7,9)* **30.00**
- *Homard rôti au thym, pomme au four et beurre fouetté au piment d'Espelette (2,7)* **Prix du jour**

Côté Terre

* Viandes cuites au JOSPER GRILL

- * *Pavé de bœuf* **25.00**
- * *Pavé de bœuf, réduction de vin rouge, os à moelle et carottes rôties (1,7,9)* **31.00**
- * *Contrefilet de bœuf Irlandais dry aged (bleu ou saignant uniquement)* **36.00**
- * *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)* **21.50**
- *Suprême de coucou de Malines de l'élevage des beaux chênes, rôti au Sauternes, chou rouge confit et galette de pomme de terre (1,3,7,9)* **27.00**
- *Rognons de veau à la moutarde artisanale de Dion (Beauraing) (7,10)* **26.00**
- *Ris de veau aux morilles (1,7)* **40.00**
- *Côte de veau aux morilles (1,7)* **34.00**

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)

- **Supplément sauce** **4.00**
- **Supplément sauce morilles (uniquement pour ris et côte de veau)** **8.00**
- **Supplément frites, croquettes, pommes de terre** **3.00**
- **Supplément gratin dauphinois** **5.00**

Plats enfants jusqu'à 12 ans

- *Spaghetti bolognaise, 1 boule de glace au choix (1, 3,7)* **9.50**
- *Boulette maison, sauce tomate, frites, 1 boule de glace au choix (1, 3,7)* **9.50**
- *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)* **16.00**

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 de glace au chocolat blanc, brownies aux noix de pécan, crème de noisettes (1,3,7,8)* **9.50**
- *Coupe de glace et sorbet au choix* **3.00/boule**
 - *Glaces : vanille, chocolat noir, moka (1,3,7,8)*
 - *Sorbets : citron, framboise, passion*
 - *Supplément chantilly (7)* **0.50**
 - *Supplément chocolat chaud* **0.70**
- *Ravioles au chocolat, crème pralinée et cacahuètes caramélisées, 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)* **12.00**
- *Assiette de fromages (1,7,8)* **11.00**

Cafés

- *Café, déca, espresso* **3.00**
- *Double espresso* **3.85**
- *Cappucino* **3.00**
- *Irish Coffee* **10.00**
- *French Coffee* **10.00**
- *Italian Coffee* **10.00**
- *Bailey's Coffee* **10.00**

Thés

- *Fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, tisane du berger, camomille, Jasmin* **3.00**

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**
- *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**
- *Accompagnement soft* **2.00**

Gin

- *Gin Arduenna (belge, bastogne, 100% biologique) arôme pin et fleur de sureau, mirabelle* **8.00**
- *Gin Jinzu (inspiration japonaise) : arôme yuzu, fleur de cerisier, sake* **13.00**
- *Gin Hendrick's (Ecosse) : arôme rose, concombre* **13.00**
- *Gin Gordon's (classique)* **7.50**

Les bulles

- *La bouteille de Champagne maison* **61.00**
- *La coupe* **12.00**
- *Le Kir Royal* **12.00**
- *La bouteille de Cava* **39.00**
- *La coupe* **7.00**

Cocktails

- *Le « maison » : le Paradise* **9.00**
- *Le Florentin : vin blanc, cassis, Gin, Cointreau* **9.00**
- *Américano : Gin, Martini dry, Campari* **10.00**
- *Spritz* **9.50**
- *Season's spritz : sirop de framboise, apérol, Cava, eau pétillante, miel* **10.00**
- *Piña colada : jus d'ananas, rhum blanc, batida coco* **9.50**
- *Cosmopolitain : vodka, jus de cranberries, Cointreau, jus de citron* **9.50**
- *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* **9.50**
- *French Kiss : Champagne, vodka, crème de cassis, jus de citron, sucre de canne* **14.00**

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* **7.00**
- *Bonbon : sirop de framboise, jus de pomme, schweppes bitter lemon* **8.00**
- *Juicy fizz : jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, fever tonic mediterranean* **8.00**

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* **3.50**
- *Orval, Rochefort 8°, Triple Westmalle, Triple Karmeliet* **4.90**
- *Duvel, Chimay blanche 8°, rouge 7°, bleue 9°* **4.90**
- *Leffe blonde* **4.00**

Vins maisons

- *Verre de vin rouge, blanc, rosé* **5.00**

Nos prix s'entendent service et TVA compris

