



## Carte d'été 2024



### Entrées froides

- Cannelloni d'asperges vertes et saumon fumé maison, crème d'aneth aux œufs de hareng (1,4,7,8) **25.00**
- Contre filet de bœuf Holstein fumé, burrata et vieux balsamique, compotée de tomates-cerises, ail et basilic (1,7,8) **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, compotée de tomates-cerises, ail et basilic (1,2,3,4,5,7) **1 pce 10.00/2 pce 19.50**
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7) **20.50**
- Ravioles de scampis au curry vert et lait de coco (1,2,3,7,9,11) **19.50**

### Pâtes, salades et plats végétariens V

- Spaghetti bolognaise (1,3) **14.50**
- Penne à la crème de truffes, parmesan et volaille fermière (1,7) **22.50**
- Salade de gambas grillées et tataki de thon au sésame (salade, maïs, concombre, olives, avocat, tomates) (2,4,6,10,11) **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) **V 15.50**
- Burger veggie à la moutarde de Dion (Beauraing), légumes glacés, frites de patate douce (100% protéines végétales) (1,7,10) **V 18.50**
- Ravioles ricotta et légumes provençaux, jus de ratatouille au basilic (1,3,7,9) **24.00**

### 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 (lardons, oignons, champignons) (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**
- Tartare de bœuf coupé au couteau à l'italienne, frites (1,5,8) **22.00**
- Trio de croquettes, salade (volaille, crevette, fromage Orval) (1,2,3,7,9) **21.50**
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6, 7,10) **19.50**

## Côté mer

- *Ravioles de scampis au curry vert et lait de coco (1,2,7)* **26.50**
- *Dos de lieu noir cuit sur peau, risotto au fenouil, bisque safranée (2,4,7,8,9)* **28.00**
- *Moules de Zélande 1KG*
  - ❖ *Vin blanc, frites (4,9)* **24.00**
  - ❖ *Crème et ail, frites (7,9,14)* **25.00**
  - ❖ *A la Dionnaise, frites (moutarde de DION, lardons, crème) (7,9,10,14)* **26.50**
- *Poêlée de moules au poivre vert, cuites au Jospier grill et flambées au cognac, frites (±500gr de moules, oignons rouges, lardons, crèmes) (7,14)* **18.00**

## Côté Terre

- *Filet mignon de porc fermier cuit à basse t°, légèrement fumé puis gratiné à l'Orval (3,7)* **22.50**
- *Mijoté de coucou de Malines et ris de veau aux écrevisses (élevage des beaux chênes à Noirefontaine) (1,2,7,9)* **28.00**
- *Rognons de veau à la moutarde de Dion (Beauraing) (1,7,10)* **26.00**

**Accompagnement au choix de :** frites (7),  
croquettes de pommes de terre (1,3,7), gratin dauphinois (7), pomme de terre au four (7).

## Sélection de bœuf cuit au Jospier grill

- *Pavé de bœuf (origine diverse)* **25.00**
- *Entrecôte de Gaume* **26.00**
- *Filet pur de Gaume* **33.50**
- *Contre filet de bœuf Irlandais mûré (± 350gr)* **36.00**
- *New York steak mûré (origine diverse, ± 400gr)* **36.00**
- *Côtes à l'os mûré Prusiana Italie 2CVTS (± 1kg)* **72.00**

*Les viandes mûrées seront servies bleues ou saignantes uniquement*

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

\*\*\*

**Les sauces maison (sans supplément) :** poivre vert (7,9), roquefort (7), champignons (7), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3,7), bbq au Jack Daniel's (3,5,10), chimichurri (5,6)

- **Supplément sauce** **4.00**
- **Supplément frites, croquettes, pomme de terre au four** **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**

*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**
- *Tiramisu maison au spéculoos (1,3,7)* **9.00**
- *Grand macaron mangue/passion, ananas flambé au rhum (1,3,7,8)* **10.00**
- *Soupe de fraises, pistaches torréfiées et glace vanille (1,3,7,8)* **10.00**
- *Crêpe Normande caramélisée, glace vanille (1,3,7)* **12.00**
- *Assiette de fromages (1,7,8)* **11.00**
- *Glace Orval, biscuit sablé et banane rôtie (1,3,7,8)* **10.00**

## Cafés

- *Café, déca, espresso* **3.00**
- *Double espresso* **3.85**
- *Cappucino chantilly / cappucino italien* **3.50 / 3.85**
- *Latte macchiato* **3.85**
- *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**

## Apéritifs et spiritueux

- *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, Gin Gordon's* **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 Lady Barbes (belge) : gin floral, rose de Damas & genièvre* **13.50**
- *Gin Arduenna (belge, bastogne, 100% biologique) arôme pin et fleur de sureau, mirabelle* **13.00**
- *Gin Jinzu (inspiration japonaise) : arôme yuzu, fleur de cerisier, sake* **13.00**
- *Gin Hendrick's (Ecosse) : arôme rose, concombre* **13.00**
- *Gin summer fruits (belge) : arôme de fraises, basilic* **13.50**
- *LIÈGin organic virgin original (sans alcool)* **11.00**

## 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**
- *Piscine de rosé : crème de pêche de vignes, vin rosé* **8.50**
- *Américano : Gin, Martini dry, Campari* **10.00**
- *Spritz* **9.50**
- *Lemon spritz : Limoncello, Eau de Villée, Cava, eau pétillante* **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**
- *Soupe champenoise : Champagne, Cointreau, jus de citron vert, sucre de canne* **13.00**

## 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**
- *Sunrise : Gin organic virgin, sirop de fraise, jus de citron vert, jus d'orange pressé* **9.00**
- *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 maison**

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

*Nos prix s'entendent service et TVA compris*

