

Carte octobre 2024

Entrées froides

- Contrefilet de bœuf Holstein fumé, pickles d'échalotes, graines de moutarde et sablé à la truffe d'automne (1,5,8,10) **25.00**
- Terrine de gibier aux pistaches et trompettes de la mort (1,3,7,8,10) **23.00**
- Délice de saumon fumé maison et gravlax de thon rouge, coulis de persil plat au caviar de hareng (1,4,7) **24.00**
- Bouchon de foie gras de canard maison aux figes (1,8) **26.00**

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, patate douce violette aux algues (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**
- Émulsion de Plates de Florenville et foie gras poêlé, jus truffé, crumble de jambon G.Blaise au parmesan (1,3,5,7) **28.00**
- Scampis sautés aux girolles, velouté de butternut aux châtaignes (2,7,9) **18.50**
- Ravioles de perdreaux au sésame, crémeux de chicons à la bière (1,3,7,11) **19.50**

Pâtes et salades

- 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**

Plats végétariens V

- 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**
- Burger veggie à la moutarde de Dion (Beauraing), légumes glacés et frites de patates douces (1,3,7) **20.50**
- Ravioles de ricotta et potiron, crème de courges au gingembre **24.00**

Côté Brasserie

- Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) **23.00**
- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) **15.00**
- 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 (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

- *Scampis sautés aux girolles, velouté de butternut aux châtaignes (2,7,9)* **25.50**
- *Filet de sandre rôti sur peau, choucroute à la bière, Plates de Florenville et saucisse de Morteau, sauce à la moutarde de Dion (Beuraing) (1,3,4,7,10)* **27.50**
- *Homard rôti aux thym, beurre fouetté au sancerre ±500gr (1,2,6,7)* **PDJ**

Côté Terre

* Bœuf cuit au JOSPER GRILL

- * *Pavé de bœuf origine diverse* **25.00**
- * *Entrecôte origine diverse* **29.00**
- * *Filet pur origine diverse* **35.00**
- * *Contrefilet de bœuf Irlandais maturé, servi bleu ou saignant uniquement* **36.00**

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

- *Filet mignon de porc fermier cuit à basse t°, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval (3,7)* **22.50**
- *Boulettes de veau maison à la bière d'Orval façon Grand-Mère (lardons, oignons, champignons), frites* **18.00**
- *Suprême de coucou de Malines au poivre Timut, flambé à la mandarine Napoléon (élevage des beaux Chênes à Noirefontaine) (1,7,8,9)* **27.00**
- *Caquelon de ris de veau aux champignons des bois et topinambour rôtis à l'ail (1,7,9)* **38.00**

Côté gibiers

- *Ravioles de perdreaux au sésame, crémeux de chicons à la bière (1,3,7,11)* **25.00**
- *Civet de chevreuil cuisiné à la bière d'Orval façon Grand-Mère (lardons, oignons, champignons) (1,7,8,9)* **26.00**
- *Filet de biche aux poivres des tropiques, céleri en textures, aumônière de champignons des bois aux fruits secs (1,3,7,8,9)* **33.00**
- *Suprême de faisan cuit à basse température, la cuisse en croquette, crème de maïs fumé, chicons et butternut braisés (1,3,7)* **29.00**

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

- **Supplément sauce** **4.00**
- **Supplément frites, croquettes, pommes de terre 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

Plats signatures du chef

- Émulsion de Plats de Florenville et foie gras poêlé, jus truffé, crumble de jambon G.Blaise au parmesan (1,3,5,7) **28.00**
- Homard rôti aux thym, beurre fouetté au sancerre ±500gr (1,2,6,7) **PDJ**
- Filet mignon de porc fermier cuit à basse t°, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval (3,7) **22.50**

A partager

- Planche apéritive **13.00**

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**
- Fantaisie de chocolat noir aux agrumes (1,3,7,8) **10.50**
- Tiramisu maison au spéculoos (1,3,7) **10.00**
- Crème brûlée au praliné (3,7,8) **10.00**
- Tartelette de bananes flambées, glace à la bière d'Orval (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, expresso **3.00**
- Double expresso **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 **13.00**
- Gin Lady Barbès (belge) : gin floral, rose de Damas & genièvre **13.50**
- Gin Jinzu (inspiration japonaise) : arôme yuzu, fleur de cerisier, sake **13.00**
- LIÈGin organic virgin original (sans alcool) **13.50**
- Gin Sir Chill Black Edition (vanille, tabac) **13.00**

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**

Vins maisons

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

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 canelle, calvados, cidre, Cava **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**
- *American zero* : Gin organic virgin, bitter, martini vibrante **9.00**
- *Pomme / cannelle* : Sirop de cannelle, jus de pomme, fever tonic mediterranean **8.50**

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**

Nos prix s'entendent service et TVA compris