



CARTE PRINTEMPS 2025



ENTREES FROIDES

- *Carpaccio de contrefilet de bœuf Holstein fumé,
Sablé truffé, vinaigrette chimichuri (1,5,7,8) 25.00*
- *Comme un tartare, saumon fumé maison et crevettes grises
Radis, pommes vertes, ponzu (1,4,7) 24.00*
- *Bouchon de foie gras de canard
Aux éclats de noisettes et cacao torréfiés (1,7,8) 26.00*

ENTRÉES CHAUDES

- *Croquette au fromage d'Orval,
écrasé de plates de Florenville au lard confit (1,3,5,7) 16.00*
- *Croquette de crevettes grises,
chutney de tomates aux épices (1,2,3,4,5,7) 1 pce 10.00/2 pces 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 au parmesan (1,3,5,7) 28.00*
- *Poêlée de scampis et calamars au chorizo
(Tomates, ail, poivrons) (2,4,7,14) 18.50*
- *Ravioles de turbot aux asperges, bisque à l'estragon (1,2,4,7) 19.50*

PÂTES ET SALADES

- *Spaghetti bolognaise (1,3) 14.50*
- *Tagliolini aux noix de St-Jacques et scampis sautés,
crème de poireaux au curry (1,2,3,4,7) 24.50*
- *Salade de gambas grillées et tataki de thon au sésame
(salade, maïs, concombre, olives, avocat, tomates)(2,4,6,10,11) 24.00*
- *Salade Florentine (canard confit, foie gras, magret fumé, pdt) (1,7,8,10) 22.00*

PLATS VÉGÉTARIENS

- *Carpaccio de "saumon fumé" végétal, radis, pommes vertes, avocat (1) 21.00*
- *Croquette au fromage d'Orval,
Écrasé de plates de Florenville aux herbes (1,3,7) 16.00*
- *Spaghetti bolognaise veggie (haché et fromage 100% protéines végétales) (1,3) 15.50*
- *Ravioles aux asperges, parmesan et tartufata (1,3,7) 21.50*
- *Boulettes de pois chiches au curry rouge et lait de coco,
Gnocchi poêlés (1,3,6,7,9) 24.00*

CÔTÉ BRASSERIE

- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) **15.00**
- Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pomme de terre, crème (7) **15.50**
- Filet américain préparé par vos soins frites, salade (3,5,6,10) **19.50**
- Trio de croquettes (volaille, crevettes, fromage Orval), salade (1,2,3,7,9) **21.50**
- Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6, 7,10) **19.50**
- Tomates aux crevettes grises, frites (2,3,5,10) **23.50**

CÔTÉ MER

- Poêlée de scampis et calamars au chorizo, riz safrané
(tomates, ail , poivrons) (2,4,7,14) **25.50**
- Ravioles de turbot aux asperges, bisque à l'estragon (1,2,4,7) **25.50**
- Cœur de cabillaud cuit sur peau, haricots coco,
shimenji et coulis de piquillos (1,4,7) **27.50**
- Homard rôti au thym, beurre fouetté au sancerre +/- 500gr (1,2,6,7) **PDJ**

CÔTÉ TERRE

BŒUFS CUIT AU JOSPER GRILL

- Pavé origine diverse **25.00**
- Entrecôte " **29.00**
- Filet pur " **33.50**
- Contrefilet de bœuf Irlandais mûré, servi bleu ou saignant uniquement **36.00**
- Tomahawk de bœuf Irlandais servi bleu ou saignant uniquement 2pers. +/- 1.2kg **78.00**

Les sauces Maison

poivre vert (7,9), roquefort (7), champignons(7), crème au fromage d'Orval,
beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3,7)

Supplément sauce

4.00 €

- Boulettes de veau maison à la bière d'Orval façon Grand-Mère
(lardons,oignons,champignons), frites (1,3,7) **18.00**
- Filet mignon de porc fermier cuit à basse t°, légèrement fumé
puis gratiné à l'Orval (3,7) **22.50**
- Paupiette de Coucou de Malines au foie gras,
gratin de Plates de Florenville truffé (7) **28.00**
élevage des Beaux Chênes à Noirefontaine
- Rognons de veau flambés au gin Arduenna
(baies de genévrier, petits oignons, champignons) (1,3,7) **26.50**
- Médailon de filet de veau aux morilles (1,7) **33.00**

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

*frites(7), croquettes de pomme de terre (1,3,7),
gratin dauphinois (7), Pomme de terre au four(7)*

Supplément frites, croquettes, pdt four	3.00 €
Supplément gratin dauphinois	5.00 €
Supplément gratin de Plate de Florenville truffé	6.00 €

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**
- *Mousse au chocolat noir et éclats de cookies (1,3,7,8)* **9.00**
 - *Tiramisu maison aux spéculoos (1,3,7)* **10.00**
 - *Crème brûlée à la vanille Bourbon (3,7)* **10.00**
 - *Tartelette aux pommes servie tiède
rafraîchie avec une glace à la bière d'Orval (1,3,7,8)* **11.00**
 - *Crêpe Normande caramélisée, flambée au Calvados, glace vanille (1,3,7)* **12.00**
 - *Café/thé gourmand* **12.00**
 - *Champagne gourmand* **17.00**
 - *Assiette de fromages (1,7,8)* **11.00**