



Carte d'été



A partager

- *Planche de charcuteries des salaisons G.Blaise (2 pers.)* **16.00**
(Jambon fermier, saucisson et pâté à la bière d'Orval, saucisson gaumais, tête pressée, boudin noir et fromage d'Orval)

Plats signatures du chef

- *Émulsion de Plates de Florenville et foie gras poêlé, jus truffé, crumble de jambon G.Blaise au parmesan (1,3,5,7)* **28.00**
- *Homard rôti au thym, beurre fouetté au Sancerre ±500gr (1,2,6,7)* **PDJ**
- *Filet mignon de porc fermier cuit à basse température, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval (3,7)* **22.50**
- *Côte de bœuf Irlandaise marinée au Jack Daniel's, sauce barbecue maison (1 pers. ± 450gr) (6,9,10)* **33.00**

Entrées froides

- *Carpaccio de contrefilet de bœuf Holstein fumé, sablé truffé, vinaigrette chimichurri (1,5,7,8)* **25.00**
- *Comme un tartare, saumon fumé maison et crevettes grises, Gaspacho Bloody Mary (1,4,9)* **25.00**
- *Panna cotta de choux fleur et boudin de foie gras à la truffe d'été (1,7,8)* **26.00**

Entrées chaudes

- *La grande croquette maison au fromage d'Orval, salade et écrasée de Plates de Florenville au lard confit (1,3,5,7)* **16.00**
- *Croquette de volaille, salade et ketchup maison (1,3,7,9)*
1 pce 8.00
2 pces 15.50
3 pces 21.00
- *Croquette aux crevettes grises de la mer du nord, salade, wakamé et germes de soja (1,2,3,4,5,6,7)*
1 pce 10.00
2 pces 19.50
3 pces 27.00
- *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 flambés, risotto aux calamars et bouillon de crustacés (2,4,7,14)* **18.50**
- *Ravioles de lotte à la nage au curry rouge (1,2,3,4,7,9)* **19.50**

Pâtes et salades

- *Spaghettis 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**

Plats végétariens V

- *Carpaccio de « saumon fumé » végétal, Gaspacho Bloody Mary (1,9)* **21.00**
- *La grande croquette maison au fromage d'Orval, salade et écrasée de Plates de Florenville aux herbes (3,5,7)* **16.00**
- *Raviolis tomates-mozzarella, bouillon crémeux au basilic (1,3,7)* **21.00**
- *Burger au fromage d'Orval (1,3,6,7,8)* **24.00**

Côté Brasserie

- *Tomates aux crevettes grises de la mer du nord, frites (2,3,5,10)* **23.50**
- *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**
- *La grande croquette maison au fromage d'Orval et jambon fermier maison, frites et salade (1,3,5,7)* **21.50**
- *Trio de croquettes (volaille, crevette, fromage d'Orval) (1,2,3,7,9)* **22.50**
- *Croustillant de pied de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10)* **19.50**

Côté mer

- *Scampis flambés, risotto aux calamars et bouillon de crustacés (2,4,7,14)* **25.50**
- *Ravioles de lotte à la nage au curry rouge (1,2,3,4,7,9)* **25.50**
- *Filet de bar cuit sur peau, tarte fine provençale, jus de veau acidulé, tranché à l'huile de ciboulette (1,3,4)* **27.00**
- *Homard rôti au thym, beurre fouetté au Sancerre ±500gr (1,2,6,7)* **PDJ**
- *Moules de Zélande 1Kg : * vin blanc, frites (9,14)* **24.00**
 - * *crème ail, frites (7,9,14)* **25.00**
 - * *curry et lait de coco, oignons rouges, frites (9,14)* **26.50**
- *Poêlée de moules au poivre vert, cuites au Josper grill et flambées au Cognac (± 500gr de moules, oignons rouges, lardons, crème) (7,14)* **18.00**

Côté Terre

* Bœuf cuit au JOSPER GRILL

- **Le burger du Florentin, frites**
Steak haché pur bœuf, pain buns, sauce poivre, pancetta, fromage d'Orval (1,3,7,8,10,11) **23.00**
- * **Pavé de bœuf** origine de Gaume **25.00**
- * **Entrecôte** origine de Gaume **29.00**
- * **Contrefilet de bœuf Irlandais mûré, servi bleu ou saignant uniquement** **36.00**
- * **Côte de bœuf Irlandaise marinée au Jack Daniel's, sauce barbecue maison** (1 pers. ± 450gr) (6,9,10) **33.00**

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 température, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval** (3,7) **22.50**
- **Vol au vent gourmand, ris de veau et coucou de Malines** (1,7,9)
Elevage des Beaux Chênes à Noirefontaine **29.00**
- **Boulettes de veau maison à la bière d'Orval façon Grand-Mère**
(lardons, oignons, champignons), frites **18.00**
- **Rognons de veau flambés au gin Arduenna** (baies de genévrier, petits oignons, champignons) (1,3,7) **26.50**

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

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

- **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

- **Spaghettis 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 est offerte

Les desserts

▪ <i>Brésilienne (moka, chantilly, caramel) (1,3,7,8)</i>	9.50
▪ <i>Dame Blanche (vanille, chantilly, chocolat chaud) (1,3,7,8)</i>	9.50
▪ <i>Coupe de glace au chocolat blanc, brownies aux noix de pécan, crème de noisettes (1,3,7,8)</i>	10.00
▪ <i>Coupe de glace et sorbet au choix</i>	3.50/boule
- <i>Glaces : vanille, chocolat noir, moka (1,3,7,8)</i>	
- <i>Sorbets : citron, framboise, passion</i>	
- <i>Supplément chantilly (7)</i>	0.50
- <i>Supplément chocolat chaud</i>	0.70
▪ <i>Mousse au chocolat noir et cookies au thé vert Matcha (1,3,7,8)</i>	9.00
▪ <i>Tiramisu maison au spéculoos (1,3,7)</i>	10.00
▪ <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon (3,7)</i>	10.00
▪ <i>Soupe de fraises au basilic, glace yaourt (1,3,7)</i>	10.00
▪ <i>Crêpe Normande caramélisée, flambée au calvados, glace vanille (1,3,7)</i>	12.00
▪ <i>Café / thé gourmand</i>	12.00
▪ <i>Champagne gourmand</i>	18.00
▪ <i>Assiette de fromages (1,7,8)</i>	11.00

Cafés

▪ <i>Café, déca, expresso</i>	3.00
▪ <i>Double expresso</i>	3.85
▪ <i>Cappuccino chantilly / cappuccino italien</i>	3.50 / 3.85
▪ <i>Latte macchiato</i>	3.85
▪ <i>Irish Coffee</i>	10.00
▪ <i>French Coffee</i>	10.00
▪ <i>Italian Coffee</i>	10.00
▪ <i>Bailey's Coffee</i>	10.00

Thés

▪ <i>Fruits rouges, tilleul, menthe, vert, noir, verveine, tisane du berger, camomille, Jasmin</i>	3.00
--	-------------

Spiritueux sur glace ou accompagnés

▪ <i>Whisky : Johnny walker, J&B, Four Roses, Jameson</i>	8.00
▪ <i>Whisky : Chivas Regal 12, Jack Daniel's</i>	8.00
▪ <i>Rhum : Bacardi, Bacardi Ambré, Havana Club, Havana Club Ambré</i>	8.00
▪ <i>Vodka Absolut blanche, Gin Gordon's</i>	7.00
▪ <i>Vermouth : Martini blanc, rouge, dry</i>	7.00
▪ <i>Vins : kir vin blanc, porto rouge, porto blanc, pineau des Charentes</i>	7.50
▪ <i>Gancia, Campari, Picon, Suze, Batida coco, Pisang, Get 27, Ricard</i>	7.00
▪ <i>Accompagnement soft</i>	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* **13.00**
- *Gin Jinzu (inspiration japonaise) : arôme yuzu, fleur de cerisier, sake* **13.00**
- *LIÈGin summer fruits : basilic, fraises* **13.00**
- *Gin Sir Chill Black Edition (belge) : vanille, tabac* **13.00**
- *Gin Hendrick's (Ecosse) : arôme rose, concombre* **13.00**

Gin SANS alcool

- *LIÈGin organic virgin original* **11.00**
- *Gin Arduenna : framboises, pin, bergamote, sureau* **11.00**

Les bulles

- *La bouteille de Champagne maison* **61.00**
- *La coupe de Champagne maison* **12.00**
- *Le Kir Royal* **12.00**
- *La bouteille de Cava* **39.00**
- *La coupe de Cava* **7.00**
- *La bouteille de Cava sans alcool* **39.00**
- *La coupe de Cava sans alcool* **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**
- *Spritz break : Apérol, sirop de framboise, jus d'orange, 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**
- *Piscine de rosé : crème pêche de vignes, vin rosé* **9.00**
- *Lemon Spritz : Limoncello, eau de Villée, eau pétillante, Cava* **10.00**
- *Mojito : rhum, jus de citron, soda, menthe fraîche, sucre de canne* **9.50**
- *Bloody Mary : vodka, jus de tomate, jus citron jaune, sauce worcestershire* **9.50**
- *Whisky Sour : Bourbon, pulco citron jaune, sucre de canne, eau pétillante* **11.00**
- *Cuba libre : rhum brun, pulco citron vert, Coca* **10.00**
- *Expresso Martini : Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne* **10.00**

Mocktails / Cocktails SANS alcool

▪ Bitter orange pressée	7.00
▪ Pisang orange	7.00
▪ Piña Con Nada : jus d'ananas, jus de citron, sirop de mojito	8.00
▪ 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
▪ Virgin Spritz : schweppes spritz, Cava 0.00%	9.00
▪ Fresh pool : jus de citron vert, sucre de canne, vin rose 0.00%, fever méditerranéen	9.00
▪ La timide : sirop de violette, jus de citron vert, vin blanc 0.00%	9.00
▪ Virgin Mojito : citron vert, Sprite, menthe fraîche, sucre de canne	8.50
▪ Green détox : jus de pomme, jus citron vert, concombre, miel, eau pétillante	9.00
▪ Sunset color : jus d'ananas, jus de pomme, jus citron vert, grenadine	8.50

Vins maisons avec ou sans alcool

- Consultez notre carte des vins

Boissons

▪ Eau plate : 25cl/50cl/1l	2.50/4.50/8.50
▪ Eau pétillante : 25cl/50cl/1l	2.50/4.50/8.50
▪ 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
▪ Carlsberg, Blanche de Hoegaarden, Blanche de Hoegaarden rosée	3.50
▪ Leffe blonde	4.00
▪ Triple Karmeliet, Duvel	5.00
▪ Kasteel rouge	5.00
▪ Rochehaut triple – brune	5.50

Nos bières trappistes



▪ Orval, Rochefort 8°, triple Westmalle	5.00
▪ Chimay blanche 8°, Chimay rouge 7°, Chimay bleue 9°	5.00

Bières SANS alcool

▪ Clausthaler	3.50
▪ Carlsberg 0.00%	3.50
▪ Kasteel rouge 0.00%	5.00

Nos prix s'entendent service et TVA compris