



Carte de printemps

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**
- *Crêpe Normande caramélisée, flambée (ou non) au Calvados, glace vanille (1,3,7)* **12.50**

Entrées froides

- *Mousse de canard au foie gras et magret aux fruits rouges, jeunes pousses acidulées (1,7,8)* **23.50**
- *Saumon gravlax maison au thé matcha, pickles de concombre et yaourt au raifort (1,4,7)* **26.50**
- *Bouchon de foie gras maison, chutney kiwi-rhubarbe (1,8)* **27.00**

Entrées chaudes

- *Cappuccino de célerirave, truffe fraîche râpée, petits gris poêlés et pancetta croustillante (1,7,9)* **20.50**
- *La grande croquette maison au fromage d'Orval, salade et écrasé de Plates de Florenville au lard confit (1,3,5,7)* **16.00**
- *Croquette de volaille, salade et ketchup maison (1,3,5,7)*

1 pièce	8.00
2 pièces	15.50
3 pièces	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 pièce	10.00
2 pièces	19.50
3 pièces	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 au parmesan (1,3,5,7)* **28.00**
- *Scampis flambés, risotto aux champignons de saison, jus brun relevé au poivre rouge de Kampot (2,4,7)* **18.50**
- *Ravioles de saumon à l'aneth, fenouil et citrons confits (1,2,3,4,7,9)* **20.50**

Pâtes et salades

- *Spaghetti bolognaise (1,3)* **14.50**
- *Fettuccini aux noix de Saint-Jacques et scampis sautés, crème de poireaux au curry (1,2,3,4,7)* **24.50**
- *Salade Florentine (canard confit, foie gras, filet de caille fumé, pdt) (1,7,8,10)* **25.00**

Plats végétariens V

- *Carpaccio de « saumon fumé » végétal, gazpacho Bloody Mary (1,9)* **21.00**
- *Croquette au fromage d'Orval, écrasé de Plates de Florenville aux herbes (1,3,7)* **16.00**
- *Gratiné de ravioles du Dauphiné*, champignons et épinards (1,3,7)* **22.00**
- *Tofu grillé, crémeux de céleri et émulsion de Plates de Florenville, truffe fraîche râpée (1,3,6,7)* **25.00**

Côté Brasserie

▪ <i>Tomates aux crevettes grises de la Mer du Nord, frites (2,3,5,10)</i>	23.50
▪ <i>Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3)</i>	15.00
▪ <i>Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pommes de terre, crème (7)</i>	15.50
▪ <i>Filet américain préparé par vos soins, frites, salade (3,5,6,10)</i>	20.50
▪ <i>La grande croquette maison au fromage d'Orval et jambon fermier maison, frites et salade (1,3,5,7)</i>	23.00
▪ <i>Trio de croquettes (volaille, crevette, fromage Orval), Salade (1,2,3,7,9)</i>	22.50
▪ <i>Croustillant de pieds de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10)</i>	19.50

Côté mer

▪ <i>Scampis flambés, risotto aux champignons de saison, jus brun relevé au poivre rouge de Kampot (2,4,7)</i>	25.50
▪ <i>Ravioles de saumon à l'aneth, fenouil et citrons confits (1,2,3,4,7,9)</i>	25.50
▪ <i>Ballotine d'aiglefin et langoustine, antiboise, salicornes, sauce aurore au jus d'huîtres, mousseline de Plates de Florenville (2,3,4,7,14)</i>	29.50
▪ <i>Homard rôti au thym, beurre fouetté au Sancerre ±500gr (1,2,6,7)</i>	PDJ

Côté terre

BŒUF CUIT AU JOSPER GRILL

▪ <i>Pavé de bœuf Irlandais</i>	25.00
▪ <i>Entrecôte (viande de Gaume)</i>	30.00
▪ <i>Steak au poivre à l'ancienne (viande de Gaume) (poivre concassé, cognac, crème) (7)</i>	26.00
▪ <i>Contre-filet de bœuf Irlandais maturé, servi bleu ou saignant uniquement</i>	37.00
▪ <i>Côte de bœuf Irlandaise marinée au Jack Daniel's sauce barbecue maison (1 pers. ±450gr servi bleu ou saignant uniquement)</i>	34.50

Les sauces Maison (sans supplément)

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

▪ <i>Boulettes de veau maison à la bière d'Orval façon Grand-Mère (lardons, oignons, champignons) (1,3,7)</i>	19.00
▪ <i>Filet mignon de porc fermier cuit à basse température, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval (3,7)</i>	22.50
▪ <i>Tian d'agneau à la provençale, crème d'artichaut au chorizo (7,9)</i>	31.50
▪ <i>Onglet de veau aux morilles</i>	30.00
▪ <i>Coucou de Malines des Beaux Chênes*, inspiration coq au vin (1,3,7,10)</i>	28.50
▪ <i>Rognons de veau flambés à l'Arduenna gin*, billes de légumes colorées parfumées au thym (1,7)</i>	27.50

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).

▪ <i>Supplément sauce</i>	4.00
▪ <i>Supplément frites, croquettes, pommes de terre four</i>	3.00
▪ <i>Supplément gratin dauphinois</i>	5.00

Plats enfants jusqu'à 12 ans

▪ <i>Spaghetti bolognaise, 1 boule de glace au choix (1,3,7)</i>	9.50
▪ <i>Boulette maison, sauce tomate, frites, 1 boule de glace au choix (1, 3,7)</i>	9.50
▪ <i>Suprême de poulet à la crème, frites, 1 boule de glace au choix (7)</i>	10.00

La boule de glace est offerte

Les desserts

▪ <i>Brésilienne (moka, chantilly, caramel) (1,3,7,8)</i>	10.00
▪ <i>Dame Blanche (vanille, chantilly, chocolat chaud) (1,3,7,8)</i>	10.00
▪ <i>Coupe de glace au chocolat blanc, brownies aux noix de pécan, crème de noisettes (1,3,7,8)</i>	11.00
▪ <i>Coupe de glace et sorbet au choix</i>	3.50/boule
- <i>Glaces : vanille, chocolat noir, moka (1,3,7,8)</i>	0.50
- <i>Sorbets : citron, framboise, passion</i>	0.80
- <i>Supplément chantilly (7)</i>	0.50
- <i>Supplément chocolat chaud</i>	0.80
▪ <i>Mousse au chocolat noir et cookies au thé vert matcha (1,3,7,8)</i>	10.00
▪ <i>Tiramisu maison au spéculoos (1,3,7)</i>	10.50
▪ <i>Tarte citron – yuzu meringuée (1,3,7,8)</i>	11.00
▪ <i>Paris-Brest, crème glacée au nougat de Montélimar (1,3,7,8)</i>	11.00
▪ <i>Crêpe Normande caramélisée, flambée (ou non) au Calvados, glace vanille (1,3,7)</i>	12.50
▪ <i>Café/thé gourmand</i>	12.00
▪ <i>Champagne gourmand</i>	18.00
▪ <i>Assiette de fromages (1,7,8)</i>	11.00

* *La raviole du Dauphiné, fabriquée à Romans-sur-Isère et dans le Royans (département de Drôme et Isère). C'est une IGP.*

* *Élevage des Beaux Chênes, Noirefontaine (Bouillon).*

* *Arduenna gin combine la fraîcheur du sapin, la douceur de la fleur de sureau et la rondeur de la mirabelle, offrant un véritable voyage au cœur de la nature ardennaise.*