

Les entrées

La Crème du jour 8,00 €

NL : verse dagsoep
D : Frische Tagessuppe

Croquettes de Fromage (entrée) 15,00 €

Croquettes de Fromage, frites (plat) 21,00 €

NL : huisgemaakte kaaskroketten
D : Hausgemachte Kasekroketten

Cassolette Scampis crème ail (entrée) 18,00 €

Cassolette Scampis crème ail, frites(plat) 25,00€

NL : ovenschotel van knoflookscampi's met room
D : Cassolette mit Scampis und dazu eine Knoblauchcreme

Croquettes de Crevettes (entrée) 20,00 €

Croquettes de Crevettes, Frites (plat) 27,00 €

NL : Garnaalkroketten
D : Garnelenkroketten

Carpaccio de boeuf 18,00 €

NL : rundscarapaccio
D : Carpaccio vom Rind

Les snacks

Croque-Monsieur simple 10,00 €

Croque-Monsieur double 16,00 €

Planche mixte (charcuteries-fromages) 24,00 €

NL : bord met charcutrie en streekkaas
D : Aufschnittler mit Wurst und Kase aus unserer Region

Les enfants

Nuggets poulet, frites, compotes 15,00 €

NL : kipnuggets, frietjes en appelmoes
D : Hähnchen nuggets, Pommes und Apfelmus

Boulettes sauce liégeoise, frites 15,00 €

NL : gehaktballen op luidse wijze
D : Hackfleischfrikandellen « à la liégeoise »

Les plats

Bouchée à la Reine 22,00 €

NL : koninginnehapje
D : Hühnerpastetchen

Boulettes à la Leffe 22,00 €

NL : gehaktballen in biersaus (« Leffe »)
D : Hackfleischfrikandellen in Biersosse (« Leffe »)

Spaguetti Bolognaise 18,00 €

Bavette de Bœuf Angus 28,00 €

NL : rundbavette Angus
D : Rinderbavette Angus

Sauce poivre vert crème, champignons crème 4,00 €

L'Escalope de Porc sauce au choix 23,00 €

NL : varkensschnitzel met saus naar keuze
D : Schweineschnitzel mit einer sosse nach wahl

La Truite meunière de notre pays 24,00 €

NL : gebakken forel uit de streek
D : Gebackene Forelle aus unserer Gegend

Burger de Bœuf Angus 25,00 €

Veggie Burger 23,00 €

Les desserts

Dame blanche 8,50 €

Brésilienne 8,50 €

Coupe myrtilles 10,00 €

Crêpes au sucre 8,00 €

Crêpes au chocolat 9,00 €

Crêpes Mikado 11,00 €

Crêpes aux myrtilles 11,00 €

Tartelette myrtilles 7,00 €

Gaufre chaude (crème fraîche) 9,00 €

Gaufre au chocolat 10,00 €

Gaufre Mikado 12,00 €

Gaufre aux myrtilles 12,00 €

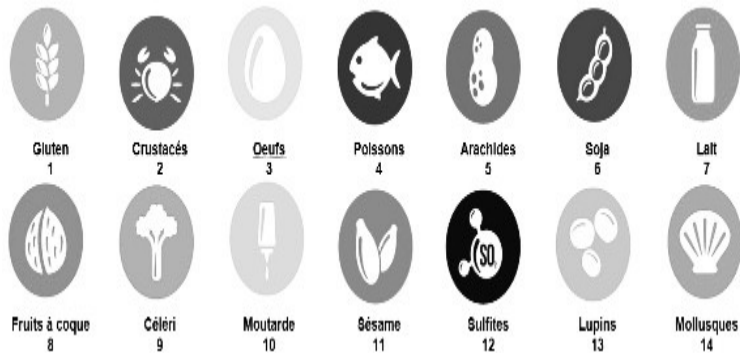
Tarte Tatin (glace vanille) 10,00 €

Crème Brûlée 10,00 €

Pain Perdu (glace vanille) 10,00 €

Les allergènes ...

Les allergènes font partie de notre quotidien. C'est avec plaisir que, dans la mesure du possible, nous adapterons nos préparations.



Apéritifs

Apéritif Maison	8,00 €
Apérol	9,00 €
Cava	7,50 €
Apéritif sans alcool	8,00 €
Apérol sans alcool	8,00 €
Martini blanc ou rouge	7,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Porto blanc ou rouge	7,00 €
Kir vin blanc	7,00 €
Kir cava	8,00 €
Picon vin blanc	8,50 €
Campari / Pisang orange	9,00 €
Pastis	9,00 €

Les bières pressions

Stella 0,25 / Stella 0,50	3,00 € / 5,50 €
Blanche de Hoegaarden 0,25	4,50 €
Blanche de Hoegaarden 0,5	7,50 €
Leffe blonde 0,25	5,00 €
Karmeliet 0,25	5,00 €

Les bières bouteilles

Stella N.A. 0,25	4,50 €
Leffe blonde N.A. 0,33	5,50 €
Chouffe blonde N.A. 0,33	5,50 €
Leffe brune 0,33	6,00 €
Duvel 0,33	6,00 €
Chouffe / Mc Chouffe / Cherry chouffe 0,33	6,00 €
Liefmans 0,25	5,00 €
Kriek 0,25	5,00 €
Scotch CTS 0,25	5,00 €
Super des Fagnes blonde / brune 0,33	6,00 €
Rochefort 8° 0,33	6,00 €
Orval 0,33	6,00 €

Les rafraîchissements

Gerolsteiner sprudel 0,25 / 0,50	3,00 € / 5,50 €
Gerolsteiner naturel 0,25 / 0,50	3,00 € / 5,50 €
Pepsi / Pepsi Max / 7 up / Mirinda	3,00 €
Ice Tea / pêche / green	3,50 €
Schweppes Tonic / Lemon	3,50 €
Schweppes Agrum / Agrum zero / Mojito	3,50 €
Orangina / Oasis Tropical	3,50 €
Canada dry	3,50 €
Fristi fraise / Cécémél Froid	3,50 €
Looza orange / Pomme	3,50 €

Les alcools

Gin & tonic	9,00 €
Jonny Walker / coca	9,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Amaretto	9,00 €
Calvados	9,00 €
Cognac	9,00 €
Poire William	9,00 €

Les boissons chaudes

Café	3,00 €
Expresso	3,00 €
Déca	3,00 €
Double expresso	5,00 €
Cappuccino chantilly	4,50 €
Cappuccino mousse de lait	4,50 €
Café Fagnard (crème de Moka / café / chantilly)	9,00 €
Irish coffee	9,00 €
Choco-Rhum (chocolat / rhum / chantilly)	9,00 €
Vin chaud	6,00 €
Grog (rhum / vin rouge / sucre / cannelle)	7,00 €
Cécémel chaud	3,50 €
Cécémel "Viennois" (avec chantilly)	4,50 €
Latte macchiato	5,00 €
Thé	3,50 €
(nature / citron / camomille / vert / Earl Grey / menthe / Eglantier)	

Les suggestions

Crème de champignons des bois	8,00 €
Duo de terrine de gibier	17,00 €



Civet de marcassin	24,00 €
Filet de sanglier, sauce grand veneur	27,00 €
Burger de bœuf Black Angus	22,00 €

Carte de vins

Vin du patron

Verre 4,50 € / 1/4 L 8,00 € / 1/2 L 15,00 € / 1 L 24 €

1/2 bouteilles

R : Rioja Ramon Bilbao Crianza '18	20,00 €
R : Médoc Château Castera '20	26,00 €
R : Nero d'Avola '21	22,00 €
B : Sancerre '22	24,00 €
B : Mâcon Pouilly-Fuissé '22	26,00 €

BL : Portugal (Sétubal) JP Azeitão '21	25,00 €
BL : Pays d'Oc viognier '22	25,00 €
BL : Sud-Ouest Tursan « Carpe Diem » '18	33,00 €
BL : Sicile riserva Viognier grillo '21	35,00 €
Rosé : Portugal (Sétubal) Trévo '22	25,00 €
R : Sud-Ouest Fronton « Folle Noire » '21	27,00 €
R : Portugal (Alentejo) Pé Tinto '21	25,00 €

Bouteilles 75 cl