

ÉDITEUR

La Gourmandise
...

La Gazette Gourmande

Exclusif

LES TRAPPISTES D'ICI ET
D'AILLEURS À DÉGUSTER
OU À EMPORTER (p. 2)



Inédit !

Les produits de plus de 20 artisans locaux composent les plats et boissons proposés sur cette carte. Ceux-ci sont aussi disponibles dans notre boutique du Terroir.



La djote et les pot-
au-feu de mamy,
ça réchauffe (p. 7)



Bienvenue Bancontact !
Visa, Mastercard,
Maestro,... : à pd 25 €



RUBRIQUE APÉRITIVE

COUPS DE COEUR & APÉRITIFS MAISON

Crémant Gourmandise <i>Bouteille/Coupe</i>	30,00 € / 7,90 €
Tendance Spritz	9,50 €
Roro (maison) - Picon, vin blanc, Cointreau, grenadine	7,00 €
Véro (maison) - Rhum, jus de citron, eau pétillante, menthe marocaine	7,00 €
Maitrank 30° du Pays d'Arlon	6,00 €
Élixir d'éternelle jeunesse de Havelange	6,00 €
Pineau des Charentes Rochefort-sur-Mer blanc ou rosé	6,00 €
Vin Viognier Gourmand	6,00 €
Vin Pinot gris Gourmandise (Alsace)	6,00 €

CLASSIQUES

Martini, Porto, Gancia, Guignolet, Kir, Ricard, Pisang, Campari, Picon	4,75 €
--	--------

SANS ALCOOL

Pisang	4,00 €
Bitter	4,00 €
Bière N.A.	3,30 €

SUPPLÉMENTS:

Coca, jus d'ananas	2,00 €
Vin blanc, tonic, bière	2,50 €
Jus de fruits frais	3,50 €

JAMAIS SANS GRIGNOTER «LOCAL»

Servi avec moutarde de Bister, oignons et cornichons / *Opgeediend met Bistermosterd, uitjes en augurkjes*

Chiffonade de jambon d'Ardenne / <i>Versnipperde Ardense hesp</i>	8,00 €
Chiffonade de noix de jambon / <i>Versnipperd noothammetje</i>	8,00 €
Trio de saucissons ardennais (Trappiste, noix/Trappiste, fromage) <i>Trio van saucisse (trappist, noten/trappist, kaas)</i>	8,00 €
Pâté à la Trappiste de Rochefort / <i>Paté van Rochefort trappist</i>	8,00 €
Pâté de campagne ardennais / <i>Ardense boerenpaté</i>	8,00 €
Assortiment de produits ardennais (pâté, saucissons, jambon d'Ardenne, fromage de Rochefort) <i>Assortiment van Ardense producten (paté, saucisses, Ardense hesp, Rochefortkaas)</i>	12,50 €
Bâtonnets de fromages de Rochefort / <i>Kaasstengels van Rochefortkaas</i>	11,00 €
Rillettes de canard - toast / <i>Rillettes van eend op toast</i>	13,00 €
Trio de fromages d'ici - toast / <i>Trio van plaatselijke kazen</i>	10,00 €
Planche des amis - Assortiment de 10 produits locaux, pain de campagne et beurre de ferme <i>(pâté, saucisson et jambon d'Ardenne, tête pressée, fromages locaux et rillettes de canard)</i>	
<i>Vriendenplank - Assortiment van 10 plaatselijke producten (paté, Ardense saucisse, Ardense hesp, geperste kop, plaatselijke kazen en rillettes van eend), boerenbrood en hoeveboter</i>	35,00 €
Baguette 10 céréales et beurre de ferme	4,00 €

LES COCKTAILS



SANS ALCOOL

Vitaminé - Jus d'orange, jus d'Upigny pomme-cerise-fraise	6,90 €
Violette - Jus de pomme-poire, jus de citron, jus d'orange, sirop de violette	6,90 €
MojitoNa - Mojito, jus de citron, sirop de menthe marocaine	6,90 €

CLASSIQUES MAISON

Gin Fizz - Gin, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne	11,00 €
Gin Tonic - Gin BomBay, « tonic »	8,50 €
Dolce Vita - Campari, Cointreau, vodka, jus de citron, sucre de canne	10,00 €
Matin Rose - Cointreau, gin, jus de citron, sirop de fraises	9,50 €
Calou - Jus, Pisang, gin, jus d'orange, grenadine	9,00 €

GIN BELGES EN TÊTE DE GONDOLE

	Baby	Happy
Gin 1836 Bleu - Schweppes «Pink peper»	7,00 €	10,00 €
Barrel Gin - Schweppes «tonic»	7,00 €	10,00 €
Gin Biercée Mauve - Schweppes «Pink Peper»	7,00 €	10,00 €
Fillers Dry Gin 28 - Schweppes «tonic»	7,50 €	11,00 €
Gin Buss 59 Pink Grappe Fruit - Schweppes «premium Gingembre»	7,50 €	11,00 €
Terra Nova Finish Poireco - Schweppes «tonic»	7,50 €	11,00 €
Rum 1836 - Schweppes «premium gingembre»	8,00 €	12,00 €
Bloody Mary - 1836 Organic Vodka, jus de tomate, citron, poivre	7,50 €	11,00 €

ALCOOLS



C'EST DU BELGE OU DU ROCHEFORT

Jumoma (Poire-Cognac maison)	7,00 €	Belgian Owl Whisky	10,00 €
Grusalle 30° de Rochefort - sucré	5,50 €	Lambertus Whisky	11,00 €
Grusali 40° de Rochefort - sec	6,00 €	Rum brun 1836	10,00 €
Cognac 40° Rochefort-sur-Mer	6,90 €	Genièvre	4,00 €
Eau de villée - Biercée	8,00 €		
Eau de vie de framboise 45° - Biercée	8,50 €	CLASSIQUES	
Limoncello	5,90 €	Cointreau, Grand Marnier, Calvados	7,20 €
1836 Organic vodka	7,00 €	Johnnie Walker, J&B	6,90 €
Peket de Wallonie - pomme, framboise, citron, cuberdon ou violette	5,00 €	Diplomatico	8,50 €
Eau de vie de Poire - Biercée	8,50 €	Amaretto	6,00 €

HOT NEWS



CAFÉS « DELAHAUT » Avec 3 mignardises

zoete lekkernijen

Americano - <i>expresso long 40 ml</i>	2,85 €
Expresso - <i>25 ml - Ristretto - 16 ml</i>	2,85 €
Double Espresso - <i>25 ml</i>	3,45 €
Cappuccino - <i>mousse de lait</i>	3,40 €
Café viennois - <i>crème fraîche</i>	3,40 €
Latte macchiato	3,80 €
Thé nature	2,85 €

TISANES « UN BRIN DE CAMPAGNE »

Chaud lapin	
<i>Sarriette, menthe, ortie, gingembre, bleuet</i>	3,70 €
Tentation d'Eve	
<i>Sarriette, sauge, verveine, gingembre, monarde</i>	3,70 €
L'après festin	
<i>Camomille romaine, mélisse, sauge, mauve</i>	3,70 €
Le calme retrouvé	
<i>Verveine odorante, origan, aubépine, rose, bleuet</i>	3,70 €
Atchoum - <i>ortie, rose, fleurs de sureau</i>	3,70 €

CHOCOLATÉS

Cécémel chaud	3,00 €
Chocolat chaud viennois	3,50 €
Vrai chocolat au lait chaud	5,00 €

THÉS « TEATOWER » DE BAILLONVILLE

Thé à la menthe	
<i>Thé vert Gunpowder parfumé à la menthe</i>	3,30 €

UNE PETITE SOIF ?



EAUX « CHAUDFONTAINE »

Plate, gazeuse	2,30 €
Plate, gazeuse - <i>50 cl</i>	3,90 €
Plate, gazeuse - <i>1 l</i>	6,20 €

JUS DE FRUITS

Le verger d'à côté - <i>pomme</i>	3,30 €
Le verger d'à côté - <i>pomme-poire</i>	3,30 €
Les jus d'Upigny - <i>pomme-cerise</i>	3,30 €
Les jus d'Upigny - <i>pomme-fraise</i>	3,30 €
Minute Maid - <i>orange, ananas, tomate</i>	3,00 €
Orange pressée ou Citron pressé	4,90 €

Earl Grey impérial

Thé noir parfumé à la bergamotte, jasmin 3,50 €

La lampe merveilleuse

Thé noir parfumé à l'orange, cerise, rose, jasmin 3,50 €

Rooibos des étoiles filantes - *Rooibos parfumé*

à la vanille, cannelle, jasmin, anis étoilé 3,50 €

Fruits des bois - *Infusion de fruits à la pomme,*

églantier, sureau, cassis, myrtille 3,50 €

LES GROGS DE L'HIVER

Hot Pomme-Poire (sans alcool) - *jus de*

pomme-poire, jus de citron, sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort 6,00 €

Hot Jumoma - *Poire-Cognac maison,*

jus de pomme-poire, jus de citron, sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort 8,00 €

Vin blanc maison - *vin blanc, jus*

de citron, sucre de canne 6,00 €

Vin rouge maison - *vin rouge, jus*

d'orange, sucre de canne, cannelle 6,00 €

ALCOOLISÉS

Gourmandise Coffee - *Poire-Cognac maison* 8,75 €

Irish Coffee 8,75 €

French Coffee 8,75 €

Dom Coffee 8,75 €

Italian Coffee 8,75 €

LIMONADES

Coco - light - zéro 2,60 €

Fanta - Sprite 2,50 €

Tonic, agrumes 2,80 €

Gini, Canada Dry 2,60 €

Fuze Tea, lemon, peach 2,60 €

Supplément sirop grenadine 0,50 €

Supplément sirop artisanal
violette, cuberdon, menthe marocaine, fraise, cassis 1,00 €

BOISSONS LACTÉES

Lait froid ou Cécémel froid 3,00 €

TOPS SANTÉ DE L'HIVER



Assortiments de crudités et salades servis avec pain de campagne - Assortiment van rauwkost en salad oggediend met boerenbrood

SALADES TIÈDES AUTOMNE HIVER

Salade campagnarde au vinaigre à la Trappiste 8° - croûtons, lardons, fromage de Rochefort <i>broodkorstjes, spekreepjes, Rochefortkaas</i>	15,00 €
Salade chèvre chaud - chèvre chaud sur toast, cerneaux de noix, miel, lardons, jambon d'Ardenne <i>toast met warme geitenkaas, noten, honing, spekreepjes, Ardense ham</i>	18,00 €
Salade tiède Framboise - poêlée de jambon d'Ardenne, lard, saucisson, pommes de terre, tomates, oignons et vinaigre de framboise / <i>Ardense ham, spek, worst, aardappelen, tomaten, uien, frambozenazijn</i>	17,50 €
Salade tiède de scampis - scampis, lardons, ail, crème fraîche et dés de fromage de Rochefort <i>scampi's, sprekreepjes, knoflook, verse room en kaasblokjes van Rochefort</i>	21,50 €
Salade César - méli mélo de salades, parmesan, dés de volaille chauds, croûtons, paprika <i>gemengde salade, parmezaankaas, dobbelsteentjes van warm gevogelte, broodkorstjes, paprika</i>	17,50 €
Salade Fraicheur - chèvre frais, herbes, tomates fraîches et sèches, huile d'olive et prunet <i>verse geitenkaas, kruiden, verse en zongedroogde tomaten, olijfolie en pruimen</i>	16,50 €

LES QUICHES DE DAMIEN

Quiche al d'jote - <i>potée au chou et lardons, frisée aux lardons / stoofschotel met kool en spekjes</i>	12,00 €
Quiche végétarienne - <i>légumes de saison / seizoensgroenten</i>	12,00 €
Quiche aux fromages locaux - <i>pommes de terre, oignons, crème fraîche, salade méele aardappelen, uien, slagroom, gemengde salade</i>	12,00 €

Merci de veiller à ne pas commander trop de types de plats par table. Au delà de 6 préparations différentes, votre temps d'attente et celui des autres tables est augmenté.

Merci pour votre compréhension !

Bedankt om niet te veel verschillende gerechten te bestellen per tafel. Bij meer dan 6 verschillende gerechten, zal uw wachttijd en die van andere tafels verhogen.

Bedankt voor uw begrip!



Liste des allergènes : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, céréales, soja, lupin, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre, mollusques.

Si vous êtes allergique à un de ces produits, soyez prié de nous prévenir, nous nous ferons un plaisir de vous orienter dans votre choix.

HISTOIRES GOURMANDES



CROMPIRES (avec assortiment de crudités - met rauwkost en sla)

Crompires Ardennaises - Crompires, oeufs brouillés, lard, jambon d'Ardenne, oignons, tomates <i>Aardappelen, roerei, spek, Ardense ham, uien, tomaten</i>	16,00 €
Crompires au blanc de volaille - Crompires, blanc de volaille, champignons, crème fraîche, fromage <i>Aardappelen, kippenwit, champignons, room, kaas</i>	17,00 €
Crompires au chèvre chaud - Crompires, chèvre, lardons, noix, miel <i>Aardappelen, geitenkaas, spekreepjes, noten, honing</i>	18,00 €
Crompires aux scampis et fromage de Rochefort, lardons / <i>Aardappelen, scampi's, spek, Rochefortkaas</i>	22,50 €
♥ Crompires à la raclette - crompires, fromage raclette, oignons, cornichons, charcuterie ardennaise <i>aardappelen, raclette, uien, augurken, Ardense vleeswaren</i>	21,00 €
Crompires au saumon fumé artisanal / <i>aardappelen met gerookte zalm op artisanale wijze</i>	20,00 €

LES POTEES DE GRAND-MÈRE

Djote lardons, oeuf sur le plat / <i>Stamppot (stoemp) met kool, spiegelei</i>	14,00 €
♥ Djote jambon grillé / <i>Stamppot (stoemp) met kool en gegrilde hesp</i>	18,00 €
Djote jambonneau / <i>Stamppot (stoemp) met kool en hammetje</i>	25,00 €

POT-AU-FEU

Civet de biche aux saveurs de saison → 31/12 / <i>Stoofpotje van biche met seizoensmaken</i> → 31/12	22,00 €
♥ Joutes de porc à la Trappiste / <i>Varkenswangetjes bereid met Trappist</i>	20,00 €
Cuisse de canard à la Trappiste / <i>Eendenbout met trappistsaus</i>	20,00 €
♥ Souris d'agneau façon ardennaise / <i>Lamskoteletten op Ardense wijze</i>	22,00 €

A BASE DE TRAPPISTE

MENU À LA TRAPPISE DE ROCHEFORT - 27,00 €/p.

Terrine de pâté à la Trappiste et son confit d'oignons à la Trappiste
Terrine van pastei met trappist en ajuinconfit van trappist 8° (11,00 €)

Blanc de volaille à la Trappiste et au fromage de Rochefort
Kippenwit met Trappistenbiersaus en met Rochefortkaas (18,00 €)

Sorbet à l'eau de Tridaine
Sorbet van Tridaine water (7,00 €)

PLATS À BASE DE TRAPPISTE

Truite à la Trappiste de Rochefort / <i>Forel met Trappistenbier</i>	19,90 €
Spare Ribs à la Trappiste de Rochefort et au miel / <i>Ribbetjes met honing en Trappist</i>	19,90 €
Rognons à l'Orval / <i>Niertjes met Trappistenbier Orval</i>	19,90 €
Médaillon de boeuf à la Trappiste et au fromage de Rochefort <i>Rundmedaillon met Trappistenbier en kaas van Rochefort</i>	27,00 €

EXCLUSIF : LE MEILLEUR DU TERROIR !



TELLEMENT BRASSERIE

Terrine de pâté d'Ardenne et son pickels à l'ancienne <i>Terrine van Ardense pastei met pickles op oude wijze</i>	11,00 €
♥ Tête pressée du petit boucher et son confit potager <i>Hoofdkaas van het beenhouwertje en confit van moestuingroentjes</i>	11,00 €
Foie gras de canard, pain d'épices de Rochefort-en-Terre, confiture de potiron orange <i>Foie gras van eend, peperkoek van Rochefort-en-Terre met confituur van oranje pompoen</i>	16,50 €
Saumon fumé artisanal, citron, échalote / <i>Artisanaal gerookte zalm, citroen en sjalotjes</i>	16,00 €
Croquette ardennaise, jambon d'Ardenne / <i>Ardense kroket, Ardense hesp</i>	11,00 €
♥ Croquettes de pieds de porc sauce gribiche / <i>Kroket van varkenspootjes met een gribischesaus (soort mayonnaise met augurkjes, kappetjes, peterselie, kervel en dragon)</i>	11,00 €
Os à moelle au gros sel de Rochefort-sur-Mer (+- 20 min) <i>Mergpijp met grof zout uit Rochefort-sur-Mer (+- 20 min)</i>	12,00 €
♥ Os à moelle et foie gras au gros sel de Rochefort-sur-Mer (+- 20 min) <i>Mergpijp en foie gras met grof zout uit Rochefort-sur-Mer (+- 20 min)</i>	19,50 €
Cassolette de scampis du chef / <i>Pannetje met scampis van de chef</i>	16,00 € / 20,00 €
...	
♥ Boulets façon liégeoise avec frites / <i>Gehaktballen op Luikse wijze</i>	15,90 €
Boulets ardennais sauce tomates, oignons, champignons avec frites <i>Ardense gehaktballen in tomatensaus, uien en champignons met frieten</i>	15,90 €
Rognons à la moutarde avec frites / <i>Niertjes met mosterd met frieten</i>	18,50 €
♥ Vol au vent maison avec frites / <i>Huisgemaakt koninginnehapje met frieten</i>	16,90 €
Pavé de bœuf avec frites / <i>Rundvlees met frieten</i>	19,50 €
Médaille de bœuf aux scampis avec frites / <i>Rundsmedaillon met scampis met frieten</i>	29,00 €
Médaille de bœuf Rossini avec frites / <i>Rundsmedaillon Rossini met frieten</i>	30,00 €
...	
Truite Meunière avec pommes pêchées / <i>Forel met botersaus</i>	16,90 €
Truite aux amandes avec pommes pêchées / <i>Forel met amandelnootjes met aardappelen in de pel</i>	18,90 €
Truite ardennaise avec pommes pêchées / <i>Ardense forel met aardappelen in de pel</i>	19,50 €

GRILL AU FEU DE BOIS



Uniquement de 12h00 à 14h00 et à partir de 18h30

Accompagnements: pommes pêchées, beurre de la ferme Moligna, assortiment de crudités, sauce tartare maison
Opgediend met aardappelen in de pel, boter van de hoeve Moligna, rauwkost en sla, huisbereide tartaarsaus

Trio fermier - jambon fermier, saucisse, ribs / boerenhesp, worst, ribbetjes	15,50 €
Carré champêtre - boudin, agneau, bœuf, jambon fermier / pens, lam, rundvlees, boerenhesp	19,50 €
Mixed grill - saucisse, jambon, boudin, volaille, bœuf, agneau / worst, boerenhesp, pens, gevogelte, rundvlees, lam	23,50 €
Cuisse de canard confite / Geconfijte eendenbout	19,90 €
Spare ribs au miel et à la Trappiste 8° / Ribbetjes met honing en trappistensaus	19,90 €
♥ Côte de porc à l'ancienne (450gr) saumurée à l'Orval / Varkenskotelet op oude wijze (450gr) gepekeld in Orval	22,90 €
Jambon grillé béarnaise / Gegrilde hesp met béarnaisesaus	17,25 €
Jambonneau grillé, moutarde Bister / Gegrild hammetje met Bister mosterd	25,00 €
♥ Brochette de bœuf géante BBB / Reuzenrundsbrochette	21,90 €
Pavé de bœuf BBB / Rundsstuk	19,50 €
Entrecôte de boeuf B.B. 400 gr / Runds tussenribstuk 400gr	28,00 €
Côte à l'os de salers maturée 500gr / Côte à l'os gerijpt op zilte weiden	36,00 €
Côtes d'agneau en carré, jardinière de légumes, pointe de menthe <i>Lamsribstuk met tuingroenten en een vleugje munt</i>	26,00 €

Sauces chaudes - archiduc, poivre vert, 4 fromages (Rochefort, Méan, Jambjoule, Gerny), béarnaise et moutarde Bister, archiduc, groene peper, 4 kazen uit de streek, béarnaise, Bister mosterd

3,50 €

LE COIN DES KIDS



PLATS

Lasagne	9,50 €
Boulet à la liégeoise	9,50 €
Boulet ardennais	9,50 €
Vol-au-vent, frites	9,50 €
Jambon grillé, frites, salade	9,50 €

Spirelli jambon/fromage gratinés 9,00 €

Pièce de boeuf, frites 11,50 €

DESSERTS

Glace vanille, chantilly	3,60 €
Glace vanille, chocolat, chantilly	3,90 €
Glace vanille, fraise, chantilly	3,90 €



LES BRÈVES DU JOUR

POTAGE (servi avec pain de campagne)

La bonne soupe maison aux légumes / <i>Onze lekkere huisbereide groentesoep</i>	7,50 €
Potage aux champignons des bois » 31/12 / <i>Soep van boschampignons » 31/12</i>	9,00 €

LES PLANCHES (servies avec pain de campagne et crudités)

6 variétés de fromages locaux, fruits, noix / <i>6 lokale kazen, fruit, noten</i>	14,50 €
Planche Ardennaise - assortiment de charcuteries / <i>assortiment van vleeswaren</i>	13,50 €
Planche Bûcheron - assortiment de charcuteries et fromages / <i>assortiment van Ardense vleeswaren en kass</i>	16,90 €
<i>Couvert supplémentaire : 2,50 € (pain, beurre) / Bijkomende couvert: 2.50 euro (brood, boter)</i>	

CROQUES-MONSIEUR (servi avec crudités)

Croque-Monsieur - jambon blanc fermier, fromage / <i>hesp, kaas</i>	8,20 €
Croque Parisien - champignons	9,50 €
Croque Italien - tomates / <i>tomaten</i>	9,50 €
Croque Madame - oeuf sur le plat / <i>spiegelei</i>	10,00 €

CROUSTILLANTS (toasts, jambon d'Ardenne, fromage et crudités)

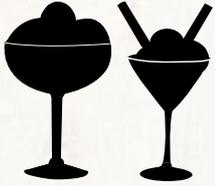
Méli mélo chèvre chaud	13,00 €
Méli mélo fromage de Rochefort	12,00 €

OMELETTES (servies avec pain de campagne et crudités)

Jambon cuit, fromage / <i>ham en kass</i>	10,00 €
Jambon d'Ardenne / <i>Ardense ham</i>	12,50 €
Ardennaise - jambon d'Ardenne, lard, saucisson / <i>Ardense ham, spek, worst</i>	12,50 €

PÂTES (servies avec salade mêlée)

Spirelli jambon avec fromage gratiné / <i>gegratineerde pasta met hesp en kaas</i>	12,00 €
Lasagne bolognaise maison affinée au fromage de Rochefort / <i>lasagne Bolognaise afgewerkt met Rochefortkaas</i>	14,50 €
Spirelli au pesto / <i>spirelli met pesto</i>	12,00 €



TOUT EN douceurs

NOS COUPS DE COEUR (fabrication maison)

Glace vanille/speculoos à la Trappiste de Rochefort	6,00 €
Mousse au chocolat maison, chantilly	6,50 €
Flan caramel au beurre salé de Rochefort	6,50 €
Crumble aux pommes, caramel brun au beurre salé	8,50 €
Crumble aux fruits rouges et son coulis	8,50 €
Colonel - sorbet citron et 1836 organic vodka	12,00 €

GLACES (fabrication maison) 	2 b.	3 b.
Dame Blanche - glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 €	8,50 €
Dame Noire - glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 €	8,50 €
Brésilienne - glace noisette, caramel au beurre salé, chantilly	7,00 €	8,50 €
Café Glacé - glace café, café chaud, chantilly		9,50 €
Spéculoos - glace spéculoos, glace vanille, chocolat chaud, chantilly		9,50 €
Craquante - glace caramel au beurre salé, glace vanille, glace noisette, croquantine, meringue, caramel au beurre salé, chantilly		9,50 €
Délice Gourmandise - glace spéculoos, glace caramel au beurre salé, glace délice de gourmandise (1/2 chocolat, 1/2 noisette), chocolat croquant, caramel au beurre salé, chantilly		9,50 €
Bolet d'Aloé - glace vanille, meringue, amandes, chocolat chaud et chantilly		9,50 €

CRÊPES (fabrication maison)

Sucre	4,50 €
Confiture maison	5,50 €
Caramel au beurre salé de Rochefort	6,50 €
Chocolat chaud et chantilly	6,50 €
Mikado	9,50 €

MILK-SHAKE

Vanille ou chocolat	8,00 €
---------------------	--------

LES MENUS DE SAISON

GIBIER D'ICI

/// jusqu'au 31/12 ///

30,00 €/p. par table entière



Terrine de gibier et confiture d'oignons / *Wildpastei met uienconfijt* - 12,00 € -



Civet de biche aux saveurs de saison / *Hertenstoofpotje met seizoenssmaken* - 22,00 € -

ou / of

Steak de biche sauce poivrade / *Hertenbiefstuk met pepersaus* - 27,00 € - menu +5 € -



Lamelles de crêpes flambées (Poire Cognac) et sa glace
Pannenkoekreepjes geflambeerd in Poire Cognac met ijs - 10,00 € -



Le menu Montagne

/// du 26/11 au 24/02 ///

25,00 €/p. par table entière

Saumon artisanal saumuré / *Artisanaal ingezoute zalm*
ou / of

Foie gras, pain d'épices et confiture de potiron / *Foie gras, peperkoek en pompoenconfituur*



Raclette raclée, charcuteries, frisée aux lardons (**de préférence par table entière**)
Raclette, fijne vleeswaren, krulsla met spekjes (bij voorkeur voor een ganse tafel)

ou / of

Fondue au fromage, frisée aux lardons, pommes péteées et jambon d'ardenne (+ 2 €) min 2p.
Kaasfondue, krulsla met spekjes, aardappelen in de pel en ardense hesp (+ 2 €) min 2p.

ou / of

Brochette de boeuf, crudités, tartare maison / *Rundsbrochette, rauwkost en tartaar van het huis*