

ÉDITEUR

La Gourmandise
...

La Gazette Gourmande

ICI, LE
BLANC BLEU BELGE
A LA COTE. (p. 7, p.9)



Inédit !

La Gourmandise vous propose des smoothies dans des gourdes que vous pouvez emporter !



Exclusif

DÉCOUVREZ NOS PLATS À
BASE DE TRAPPISTE (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 € / 7,50 €
Tendance Spritz	9,50 €
Roro (<i>maison</i>) <i>Picon, vin blanc, Cointreau, grenadine</i>	7,00 €
Maitrank 30° du Pays d'Arlon	6,00 €
Élixir d'éternelle jeunesse de Havelange	6,00 €
Pineau des Charentes Rochefort-sur-Mer <i>blanc ou rosé</i>	6,00 €
Vin Vioignier Gourmand	6,00 €
Vin Pinot gris Gourmandise (<i>Alsace</i>)	6,00 €

CLASSIQUES

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

SANS ALCOOL

Pisang, 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 €

NOUVEAU : SMOOTIES



LES GOURDES 100% VITAMINÉES. LE CONTENANT VOUS APPARTIENT. EMPORTEZ-LE.

Le Grand Cactus (<i>kiwi, concombre, lime, pomme, poire, orange, banane</i>)	9,00 €
Le Jardin Vitaminé (<i>tomate, carotte, concombre, radis, poivron, poivre noir</i>)	9,00 €
La Nana Solaire (<i>ananas, pastèque, melon, pêche</i>)	9,00 €
Salade de Fruits Joli Joli (<i>raisin, fraise, ananas, pêche, abricot et autres fruits de saison</i>)	8,00 €
Rouge de Plaisir (<i>fraise, framboise, raisin, pastèque, groseille, citron et autres fruits rouges de saison</i>)	9,00 €

JAMAIS SANS GRIGNOTER «LOCAL»

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

Chiffonade de jambon d'Ardenne / <i>Versnipperde Ardense hesp</i>	8,00 €
Trio de saucissons ardennais (Trappiste, noix/Trappiste, fromage) <i>Trio van saucisse (trappist, noten/trappist, kaas)</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 €

LES COCKTAILS



SANS ALCOOL

Vitaminé - Jus d'orange, jus d'Upigny pomme-cerise-fraise	6,90 €
Cinderella - Jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas, fruits frais	7,50 €
MojitoNa - Mojito, jus de citron, sirop de menthe marocaine bio	7,50 €

CLASSIQUES MAISON

Gin Fizz - Gin, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne	10,50 €
Mojito - Rhum, jus de citron, sirop de menthe bio, eau pétillante	9,00 €
Dolce Vita - Campari, Cointreau, vodka, jus de citron, sucre de canne	9,90 €
Matin Rose - Cointreau, gin, jus de citron, sirop de fraises	9,20 €
Calou - Jus, Pisang, gin, jus d'orange, grenadine	8,70 €

GIN BELGES EN TÊTE DE GONDOLE

Gin 1836 Bleu - Schweppes «Pink peper»	10,00 €
Barrel Gin - Schweppes «tonic»	10,00 €
Gin Biercée Mauve - Schweppes «Pink Peper»	10,00 €
Fillers Dry Gin 28 - Schweppes «tonic»	11,00 €
Gin Buss 59 Pink Grappe Fruit - Schweppes «premium Gingembre»	11,00 €
Black Bird's (Wépion)	10,00 €
Rum 1836 - Schweppes «premium gingembre»	12,00 €
Planteur - rum 1836, jus de citron, d'orange et d'ananas, sucre de canne, fruits frais	11,50 €
Bloody Mary - 1836 Organic Vodka, jus de tomate, citron, poivre	11,00 €

ALCOOLS



C'EST DU BELGE OU DU ROCHEFORT

Grusalle 22° de Rochefort - sucré	5,50 €
Grusali 40° de Rochefort - sec	6,00 €
Cognac 40° Rochefort-sur-Mer	6,90 €
Eau de villée - Biercée	8,00 €
Eau de vie de framboise 45° - Biercée	8,50 €
Limoncello	5,90 €
1836 Organic vodka	7,00 €
Eau de vie de Poire - Biercée	8,50 €
Belgian Owl Whisky	10,00 €

Lambertus Whisky	11,00 €
Rum brun 1836	10,00 €
Genièvre	4,00 €

CLASSIQUES

Cointreau, Grand Marnier, Calvados	7,20 €
Johnnie Walker, J&B	6,90 €
Diplomatico	8,50 €
Amaretto	6,00 €
Gin Bombay	6,50 €

HOT NEWS

CAFÉS « DELAHAUT » Avec 3 mignardises *zoete lekkernijen*

Americano - <i>expresso long 40ml</i>	2,85 €
Expresso - 25 ml - Ristretto - 16 ml	2,85 €
Double Espresso - 25 ml	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 €

THÉS « TEATOWER » DE BAILLONVILLE

Thé à la menthe <i>Thé vert Gunpowder parfumé à la menthe</i>	3,50 €
--	--------

Earl Grey impérial <i>Thé noir parfumé à la bergamotte, jasmin</i>	3,50 €
La lampe merveilleuse <i>Thé noir parfumé à l'orange, cerise, rose, jasmin</i>	3,50 €
Rooibos des étoiles filantes - <i>Rooibos parfumé à la vanille, cannelle, jasmin, anis étoilé</i>	3,50 €
Fruits des bois - <i>Infusion de fruits à la pomme, églantier, sureau, cassis, myrtille</i>	3,50 €

ALCOOLISÉS

Irish Coffee	8,75 €
French Coffee	8,75 €
Dom Coffee	8,75 €
Italian Coffee	8,75 €

LES DÉLICES D'AFRIQUE SIGOJI (NEW)

Du vrai lait avec du pur chocolat

Cameroun 40% - <i>lait onctueux</i>	4,15 €
Baby Cameroun 40% - <i>lait onctueux</i>	3,25 €
Cameroun 65% - <i>noir doux</i>	4,15 €
Madagascar 90% - <i>noir puissant</i>	4,15 €

UNE PETITE SOIF ?

EAUX « CHAUFONTAINE »

Plate, gazeuse	2,30 €
Plate, gazeuse - 50 cl	3,90 €
Plate, gazeuse - 1 l	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 €

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 <i>violette, cuberdon, menthe marocaine, fraise, cassis</i>	1,00 €

BOISSONS LACTÉES

Lait froid ou Cécémel froid	3,00 €
-----------------------------	--------

TOPS SANTÉ DE L'ÉTÉ EN UN CLIN D'OEIL



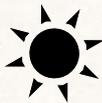
Assortiments de crudités et salades servis avec pain de campagne - Assortiment van rauwkost en salad oggediend met boerenbrood

LES VÉGÉTARIENNES



- Salade du Jardin** - Assortiment de salades, crudités et fruits frais, vinaigrette aux herbes du jardin
Assortiment van salades, rauwkost en vers fruit, vinaigrette met tuinkruiden 12,90 €
- Salade du Sud** - Roquette, tomates et tomates séchées, olives, parmesan, méli mélo de crudité, huile d'olives, fleur de sel et crème balsamique
Roquettesla, verse en gedroogde tomaatjes, olijven, parmezaankaas, mengeling van rauwkost, olijfolie, fleur de sel en balsamicocrème 13,90 €
- Salade Fraicheur** - Roquette, chèvre, herbes, tomates fraîches et séchées, huile d'olive et pruneau
Roquettesla, geitenkaas, verse en gedroogde tomaatjes, olijfolie en pruimpjes 16,50 €
- Salade Soleil** - Méli-mélo de salades et crudités, melon, olives, tomates séchées, fruits frais
Mengelmoes van salade en rauwe groenten, meloen, Ardense ham, olijven, zongedroogde tomaten, vers fruit 14,00 €

LES ESTIVALES



- Salade Campagnarde** - Épinards frais, croûtons, lardons, fromage de Rochefort
Verse spinazie, croûtons, spekblokjes, Rochefortkaas 15,50 €
- Salade Fermière** - Blanc de volaille, jambon cuit, champignons, sauce tartare
Kippenwit, ham, champignons, tartaarsaus 16,80 €
- Salade Jambon et mozzarella d'Ardenne** - Roquette, mozzarella bufflon de Neufchâteau, pesto, câpres, jambon d'Ardenne, tomates fraîches et séchées
Roquettesla, buffelmozzarella uit Neufchâteau, pesto, kappertjes, Ardense hesp, verse en gedroogde tomaatjes 17,50 €
- Salade de Chèvre chaud** - Chèvre chaud sur toast, cerneaux de noix, lard, jambon d'Ardenne, huile et vinaigre de noix
warme geitenkaas op toast, walnoten, spek, Ardense hesp, notenolie en notenazijn 17,50 €
- Salade Melon-Jambon d'Ardenne** - Méli-mélo de salades et crudités, melon, jambon d'Ardenne, olives, tomates séchées
Mengelmoes van salade en rauwe groenten, meloen, Ardense ham, olijven, zongedroogde tomaten 17,90 €
- Salade Mer et Rivière** - Saumon fumé, saumon saumuré, scampis, vinaigre d'orange, filet de truite fumé
Gerookte zalm, artisanale zalm, scampi's, sinaasappel, gerookte forelfilet 19,50 €
- Salade Seguin** - Épinard frais, chèvre, saumon fumé, vinaigrette à l'échalote
Verse spinazie, geitenkaas, gerookte zalm, vinaigrette met sjalotjes 19,50 €
- Salade tiède de Scampis** - Scampis, lardons, pesto à l'ail des ours, crème fraîche et dés de fromage de Rochefort
Scampis, spekblokjes, pesto met daslook, verse room en dobbelsteentjes Rochefortkaas 21,50 €

HISTOIRES GOURMANDES



TARTARE DE BOEUF GOURMANDISE

Tartare de bœuf minute / <i>Rundstartaar</i>	18,50 €
Tartare de boeuf méridional - <i>Tomates séchées, huile d'olive, basilic, parmesan</i> <i>Gedroogde tomaten – olijfolie, basilicum, parmezaanse kaas</i>	19,50 €
Tartare périgourdin - <i>Foie gras</i>	21,50 €

BURGERS DU TERROIR

Burger BBB du chef - <i>Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne</i> <i>Hamburger van de chef met Rochefortkaas en Ardense hesp</i>	15,90 €
Burger BBB mozzarella de Neufchâteau / <i>Mozarella hamburger uit Neufchâteau</i>	17,90 €
Burger BBB aux 4 fromages / <i>Hamburger met 4 kazen</i>	18,90 €
Burger BBB Rossini - <i>foie gras</i> / <i>Hamburger Rossini met foie gras</i>	21,90 €
Burger Suspendu - <i>jambon fermier, sauce tartare</i> / <i>boerenhesp, tartaarsaus</i>	16,90 €
Burger Volaille - <i>poulet caramélisé au miel de rochefort, tartare</i> <i>kip, gekarameliseerd met honing uit Rochefort, tartaar</i>	14,50 €
Burger Saumon Saumuré - <i>saumon artisanal, béarnaise</i> / <i>artisanale zalm met bearnaisesaus</i>	19,50 €

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

Crompires Ardennaises - <i>Crompires, oeufs brouillés, lard, jambon d'Ardenne, oignons, tomates</i> <i>Ardappelen, roerei, spek, Ardense ham, uien, tomaten</i>	15,90 €
Crompires au chèvre chaud - <i>Crompires, chèvre, lardons, noix, miel</i> <i>Aardappelen, geitenkaas, spekreepjes, noten, honing</i>	18,90 €
Crompires aux scampis et fromage de Rochefort, lardons / <i>Ardappelen, scampi's, spek, Rochefortkaas</i>	23,50 €
Crompires au saumon fumé artisanal / <i>Aardappelen met gerookte zalm op artisanale wijze</i>	22,50 €

A BASE DE TRAPPISTE

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</i>	19,90 €
Médaillon de boeuf à la Trappiste et au fromage de Rochefort <i>Rundmedaillon met Trappistenbier en kaas van Rochefort</i>	29,00 €
Cuisse de canard à la Trappiste / <i>Eendenbout met Trappistenbiersaus</i>	19,90 €

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.

EXCLUSIF : LE MEILLEUR DU TERROIR !



TELLEMENT BRASSERIE

POUR COMMENCER

Terrine de pâté d'Ardenne et son pickels à l'ancienne <i>Terrine van Ardense pastei met pickles op oude wijze</i>	9,50 €
Tête pressée du petit boucher et son confit potager <i>Hoofdkaas van het beenhouwertje en confit van moestuingroentjes</i>	9,50 €
Tête de veau et sa tapenade ardennaise / <i>Kalfskop met Ardense tapenade</i>	9,50 €
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 €
Pâté à la Trappiste de Rochefort / <i>Pâté met Rocheforttrappist</i>	9,50 €
Saumon fumé artisanal, citron, échalote / <i>Artisanaal gerookte zalm, citroen en sjalotjes</i>	15,50 €
Tartare de saumon artisanal - citron, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olives, tomate séchées <i>Artisanale zalmtartaar - citroen, sjalotjes, balsamico-azijn, olijfolie en gedroogde tomaatjes</i>	14,50 € - 19,00 €
Croquette ardennaise, jambon d'Ardenne / <i>Ardense kroket, Ardense hesp</i>	11,50 €
Cassolette de scampis du chef / <i>Pannetje met scampis van de chef</i>	16,00 € - 20,00 €
Filet de Truite fumée / <i>Gerookte forelfilet</i>	9,50 €

POUR SUIVRE

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 €
Médaillon de bœuf aux scampis avec frites / <i>Rundsmedaillon met scampis met frieten</i>	29,00 €
Médaillon de bœuf Rossini avec frites / <i>Rundsmedaillon Rossini met frieten</i>	30,00 €
Saumon artisanal saumuré sauce béarnaise avec pommes péchées <i>Artisanaal gepekeldde zalm met béarnaisesaus met aardappelen in de pel</i>	22,50 €
Truite Meunière avec pommes péchées / <i>Forel met botersaus</i>	16,90 €
Truite aux amandes avec pommes péchées / <i>Forel met amandelnootjes met aardappelen in de pel</i>	18,90 €

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, volaille, bœuf, jambon fermier / pens, gevogelte, rundvlees, boerenhesp	18,50 €
Mixed grill - saucisse, jambon, boudin, volaille, bœuf, ribs / worst, boerenhesp, pens, gevogelte, rundvlees, ribbetjes	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 €

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 €

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 6,90 €

LES PLANCHES (servies avec pain de campagne et crudités)

5 variétés de fromages, fruits, noix / 5 soorten kaas, vruchten, noten 13,90 €

Planche Ardennaise - assortiment de charcuteries / assortiment van vleeswaren 13,50 €

Planche Bûcheron - assortiment de charcuteries et fromages / assortiment van Ardense vleeswaren en kaas 16,90 €

Planche mer et rivière - saumon artisanal, saumon saumuré, tartare et scampis, filet de truite fumé
artisanale zalm, gerookte zalm, tartaar en scampis, gerookte forelfilet 19,25 €

Couvert supplémentaire : 2,50 € (pain, beurre) / Bijkomende couvert: 2.50 euro (brood, boter)

CROQUES-MONSIEUR (servi avec crudités)

Croque-Monsieur - jambon blanc fermier, fromage / hesp, kaas 8,50 €

Croque Parisien - champignons 9,25 €

Croque Italien - tomates / tomaten 9,25 €

Croque Madame - oeuf sur le plat / spiegelei 10,25 €

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

Méli mélo chèvre chaud 12,25 €

Méli mélo fromage de Rochefort 11,85 €

Méli mélo mozzarella bufflone 12,50 €

OMELETTES (servies avec pain de campagne et crudités)

Jambon cuit, fromage / ham en kass 9,95 €

Jambon d'Ardenne / Ardense ham 12,50 €

Ardennaise - jambon d'Ardenne, lard, saucisson / Ardense ham, spek, worst 12,50 €

PÂTES (servies avec salade mêlée)

Lasagne bolognaise maison affinée au fromage de Rochefort / lasagne Bolognaise afgewerkt met Rochefortkaas 14,20 €



TOUT EN douceurs

NOS COUPS DE COEUR (fabrication maison)

Yaourt de la ferme Borlon et fruits frais	5,50 €
Salade de fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly	6,50 €
Flan caramel au beurre salé de Rochefort	6,50 €
Crumble aux fruits rouges et son coulis	8,00 €
Fondant au chocolat Sigoji	9,00 €
Fondant chocolat/framboise Sigoji	10,00 €

GLACES (fabrication maison)

	2 b.	3 b.
Dame Blanche - glace vanille, chocolat chaud, chantilly	6,70 €	8,00 €
Dame Noire - glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	6,70 €	8,00 €
Brésilienne - glace noisette, caramel au beurre salé, chantilly	6,90 €	8,00 €
Duo de sorbets - citron-framboise		8,00 €
Café Glacé - glace café, café chaud, chantilly		9,00 €
Spéculoos - glace spéculoos, glace vanille, chocolat chaud, chantilly		9,00 €
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		9,00 €
Banana-Split - glace banane, glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly		9,50 €
Gourmandise multi-goûts : glace fraise, banane, citron, multi-fruits frais, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly		11,00 €
Gourmandise fraise (en saison) - glace vanille, fraise, fraises fraiches, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly		12,00 €
Colonel - sorbet citron et 1836 organic vodka		12,00 €

CRÊPES (fabrication maison)

Sucre	4,50 €
Confiture maison	6,00 €
Caramel au beurre salé de Rochefort	6,50 €
Chocolat chaud et chantilly	6,50 €
Mikado	9,00 €
Banane et chocolat	10,00 €
Fruits frais, glace vanille	11,50 €

MILK-SHAKE

Vanille ou chocolat	8,00 €
Banane	9,00 €



FIERS DE NOS ARTISANS ET DES CIRCUITS COURTS

GIN 1836 BLEU CONFITURE «ENVIE DE GOÛT» **Distillerie de Biercée**

Mozzarella bufflonne de Neufchâteau **VIN DOMAINE DU CHENOY** Brasserie de Namur

Fillers Dry Gin Brasserie de la Lesse **FERME DE JAMBOULE**

Ferme du Gros Chêne **Truquerie** Black Bird's **Ferme de la Moligna**

PÂTISSERIE GERLACHE

Bister Achel

BOULANGERIE DEMOULIN

Miel de M. Delizée

Chimay Maison Delahaut

Vin Bon Baron

Maison Delahaut

Confrérie de Rochefort

LUPULUS

+ de
*40 artisans
du terroir*

Gin Biercée

Un Brin de Campagne

Thés Teatower

BARREL GIN

Brasserie des 3 Fourquets

BOULANGERIE HENNAU

Sigogi *Saveurs du Verger*

Westmael

Vin Ry d'Argent

Phil'cuisine (foie gras) **SAVEURS ET TRADITIONS** M. Dawagne (saumon artisanal)

Defroidmont Stephen Destré Miel et pollen de Rochefort

Fromage plateau du Gerny **POTERIE CLO ANCIAU** F. Boumans

Les Toursiveux du Gros Tiyou **Brasserie Saint-Monon**

FERME D'ASSONVILLE P. De Garde **Abbaye de Rochefort**

Pain d'épices Rochefort en Terre **Ambassadeur ORVAL** Gin Buss 59 Pink

Artisans bouchers de Rochefort **Cognac et Pineau de Rochefort-en-Mer**

Retrouvez les produits dans notre épicerie fine.

