

FROMAGES À LA MONTAGNE

FONDUE (à partir de 2 personnes)

- Fondue au fromage avec crudités**
KaasFondue + rauwkost 20,00 €
- Fondue, jambon d'ardenne, frisée aux lardons**
KaasFondue met Ardense lam, sla met spekreepjes..... 23,00 €

RACLETTE RACLÉE (De PRÉFÉRENCE à table entière)

- Raclette savoyarde**
Fromage, crudités, pommes de terre (à volonté), assortiment charcuteries / Kaas, rauwkost, aardappelen (naar believen), assortiment van Ardense vleeswaren..... 21,00 €

TARTIFLETTE

En accompagnement crudités et assortiment de charcuteries

- Reblochon** 20,50 €
- Divine Valentine** (de Jamboule)..... 20,50 €

LES POTÉES DE GRAND-MÈRE *

- Djote lardons, oeuf sur le plat**
Stamppot (stoemp) met kool, spiegelei..... 14,50 €
- Djote jambon grillé**
Stamppot (stoemp) met kool en gegrilde hesp..... 19,00 €
- Djote jambonneau (1 ou 2 pers)**
Stamppot (stoemp) met kool en hammetje 28,00 €

*SAUCE MOUTARDE BISTER

SALADES TIÈDES AUTOMNE/HIVER

- Salade campagnarde au vinaigre à la Trappiste 8°**
Croûtons, lardons, fromage de Rochefort
broodkorstjes, spekreepjes, Rochefortkaas 16,00 €
- Salade chèvre chaud**
sur toast, cerneaux de noix, miel, lardons, jambon d'Ardenne
toast met warme geitenkaas, noten, honing, spekreepjes, Ardense ham 19,00 €
- Salade tiède Framboise**
poêlée de jambon d'Ardenne, lard, saucisson, pomme de terre, tomates, oignons et vinaigre de framboise
Ardense ham, spek, worst, aardappelen, tomaten, uien, frambozenazijn 18,00 €
- Salade tiède de scampis**
scampis, lardons, ail, crème fraîche et dés de fromage de Rochefort
scampi's spekreepjes, knoflook, verse room en kaasblokjes van Rochefort 21,50 €

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 de 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, graine de sésame, dioxyde de soufre, mollusques.

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

LES INCONTOURNABLES

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

Crompires ardennaises
crompires, oeufs brouillés, lard, jambon d'Ardenne, Oignons, tomates
aardappelen, roerei, spek, Ardense ham, uien, tomaten 16,50 €

Crompires au chèvre chaud
crompires, chèvre, lardons, noix, miel
aardappelen, geitenkaas, spekreepjes, noten, honing 19,00 €

Crompires à la raclette
crompires, fromage raclette, oignons, comichons, charcuterie ardennaise
Aardappelen, raclette, uien, augurken, Ardense vleeswaren 21,00 €

Crompires aux scampis et fromage de Rochefort, lardons
Aardappelen, scampi's, spek, Rochefortkaas 23,50 €

Crompires au saumon fumé artisanal
Aardappelen, rmet gerookte zalm op artisanale wijze..... 21,50 €

ENTRÉES DU TERROIR

Terrine de pâté d'Ardenne

Terrine van Ardense pastei 9,00 €

Tête pressée du petit boucher

Hoofdkaas van het beenhouwertje 9,00 €

Saumon fumé artisanal, citron, échalote

Artisanaal gerookte zalm, citroen en sjalotjes..... 14,00, 18,00 €

Cassiolette de scampis du chef

Pannetje met scampis van de chef 16,00, 20,00 €

Foie gras de canard, pain d'épices de Rochefort-en-Terre, confiture de potiron orange

Foie gras van eend, peperkoek van Rochefort-en-Terre
met confituur van oranje pompoen..... 17,00 €

Os à moelle au gros sel de Rochefort-sur-Mer (± 20min)

Mergpijp met grof zout uit Rochefort-sur-Mer..... 14,00 €

Os à moelle et foie gras au gros sel de Rochefort-sur-Mer (± 20min)

Mergpijp en foie gras met grof zout uit Rochefort-sur-Mer..... 21,50 €

Croquette ardennaise, jambon d'Ardenne

Ardense kroket, Ardense hesp..... 11,50 €

GRILL AU FEU DE BOIS DE 12H00 À 14H00 ET APD DE 18H30

ACCOMPAGNEMENTS :
pommes pêchées, beurre de la ferme,
assortiment de crudités, tartare maison

Trio fermier - jambon fermier, saucisse, ribs

boerenhesp, worst, ribbetjes 16,00 €

Carré champêtre - boudin, volaille, boeuf, jambon fermier

pens, gevogelte, rundvles, boeveerhesp..... 19,50 €

Mixed grill - saucisse, jambon, boudin, volaille, boeuf, ribs

worst, boerenhesp, pens, gevogelte, rundvles, ribbetjes 23,50 €

Cuisse de canard confite

Geconfijte eendenbout 21,00 €

Spare ribs au miel et à la Trappiste

Ribbetjes met honing en trappistensaus 21,00 €

Jambon grillé béarnaise ou moutarde Bister

Gegrilde hesp met béarnaisesaus of met Bister mosterd 17,50 €

Jambonneau grillé, sauce béarnaise (1 ou 2 pers)

Gegrild hammetje, béarnaisesaus of met Bister mosterd 28,00 €

Brochette de boeuf géante / Reuzenrundsbrochette 22,50 €

Pavé de boeuf / Rundsstuk 20,50 €

Entrecôte BBB - 400gr 29,00 €

Côte de porc à l'ancienne (450gr) saumurée à l'orval

Varkenskotelet op oude wijze (450gr) gepekeld in Orval..... 24,90 €

Côte à l'os de salers maturée 500gr

Côte à l'os gerijpt op zilte weiden 38,00 €

Sauces chaudes

archiduc, poivre vert, 4 fromages (Rochefort, Méan, Jamboule, Gerny), béarnaise et moutarde Bister

archiduc, groene peper, 4 kazen uit de streek, béarnaise,

Bister mosterd 3,50 €

La Gourmandise à la Montagne

25 ans

Du 21 novembre 2019 au 01 mars 2020

Menu Montagne 25€

GIBIER D'ICI 25€

Du 01 octobre 2019 au 11 novembre 2019

TERRINE DE GIBIER & CONFITURE D'OIGNONS
OU
POTAGE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
OU
ROSACE DE JAMBON DE MARCASSIN (MENU + 2€)

... ..

CIVET DE BICHE AUX SAVEURS DE SAISON
OU
STEAK DE BICHE SAUCE POIVRADE (MENU + 5€)
OU
SUGGESTION DU MOMENT (PRIX DU MARCHÉ)

Réservez sans tarder 084/22.21.81

info@la-gourmandise.be



A BASE DE TRAPPISTE

- Cuisse de canard à la Trappiste**..... 21,00 €
Eendenbout met trappistsaus
- Truite à la Trappiste de Rochefort**..... 21,00 €
Forel me Trappistenbier
- Spare Ribs à la Trappiste et au miel**..... 21,00 €
Ribbetjes met honing en Trappistensaus
- Rognons à l'Orval**..... 21,00 €
Niertjes me Trappistenbier Orval
- Médaille de boeuf à la trappiste et au fromage de Rochefort**..... 28,00 €
Rundmedaille met Trappistenbier en kaas van Rochefort
- Joue de Porc à la Trappiste de Rochefort**..... 21,00 €
Varkenswangetjes bereid met Trappist

TELLEMENT BRASSERIE

- Boulets façon liégeoise avec frites**..... 15,90 €
Gehaktballen op Luikse wijze
- Boulets ardennais sauce tomates, oignons, champignons avec frites**..... 15,90 €
Ardense gehaktballen in tomatensaus, uien en champignons met friteen
- Rognons à la moutarde avec frites** 19,50 €
Niertjes met mosterd met frieten
- Souris d'agneau façon ardennaise**..... 23,50 €
Lamsschenkel met Ardense saus met Krokotten
- Vol-au-vent maison avec frites**..... 16,90 €
Huisgemaakt koninginnehapje met frieten
- Pavé de boeuf avec frites**..... 20,50 €
Rundvles met frieten
- Médaille de boeuf aux scampis avec frites** 30,00 €
Rundmedaille met scampis met frieten
- Médaille de boeuf Rossini avec frites**..... 32,00 €
Rundmedaille Rossini met frieten
- Truite meunière pommes pêchées** 17,50 €
Forel met botersaus
- Truite aux amandes avec pommes pêchées** 19,50 €
Forel met amandelnootjes met aardappelen in de pel

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 COCKTAILS



SANS ALCOOL

Vitaminé – Jus d'orange, jus d'Upigny pomme-cerise-fraise	7,00 €
Violette – Jus de pomme-poire, jus de citron, jus d'orange, sirop de violette	7,00 €
MojitoNa – Mojito, jus de citron, sirop de menthe marocaine	7,00 €

CLASSIQUES MAISON

Gin Fizz – Gin, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne	11,00 €
Gin Tonic – Gin BomBay, «Tonic»	9,00 €
Dolce Vita – Campari, Cointreau, vodka, jus de citron, sucre de canne	10,50 €
Matin Rose – Cointreau, gin, jus de citron, sirop de fraises	10,50 €
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 €	10,50 €
Barrel Gin – Schweppes «Tonic»	7,00 €	10,50 €
Gin Biercée Mauve – Schweppes «Pink Peper»	7,00 €	10,50 €
Fillers Dry Gin 28 – Schweppes «Tonic»	7,50 €	11,50 €
Gin Buss 59 Pink Grappe Fruit – Schweppes «Premium Gingembre»	7,50 €	11,50 €
Rum 1836 – Schweppes «Premium Gingembre»	8,00 €	12,00 €
Bloody Mary – 1836 Organic Vodka, jus de tomate, citron, poivre	7,50 €	11,50 €



**C'EST DU BELGE OU DU ROCHEFORT**

Grusalle 30° de Rochefort – <i>Sucre</i>	6,00 €
Grusali 40° de Rochefort – <i>Sec</i>	7,00 €
Cognac 40° Rochefort-sur-Mer	7,20 €
Eau de villée - <i>Biercée</i>	8,50 €
Eau de vie de framboise 45 °(<i>Biercée</i>)	8,50 €
Limoncello	6,50 €
1836 Organic vodka	7,50 €
Eau de vie de Poire (<i>Biercée</i>)	8,50 €
Belgian Owl Whisky	11,00 €
Lambertus Whisky	12,00 €
Rum brun 1836	10,50 €
Genièvre	5,00 €

CLASSIQUES

Cointreau, Grand Marnier, Calvados	7,60 €
Johnnie Walker, J&B	7,20 €
Diplomatico	9,00 €
Amaretto	6,50 €



LES TRAPPISTES

TRAPPISTES

Rochefort 6° (brune)	4,50 €
Rochefort 8° (brune)	4,80 €
Rochefort 10° (brune)	4,95 €
Chimay rouge - 7° (brune)	4,50 €
Chimay triple - 8° (dorée)	4,70 €
Chimay bleue - 9° (brune)	4,95 €
Orval - 6,2°	4,60 €
Orval - 6,2° (+ de 6 mois)	5,20 €
Westmalle double - 7° (brune)	4,50 €
Westmalle triple - 9° (blonde)	4,95 €
Achel - 8° (blonde)	4,50 €

LES TRILOGIES ET CARRÉ GOURMANDISE *

(p. p. - min 2)

Carré de Trappe Witte – Blonde – Triple – Quadruple	11,75 €
Trilogie Rochefort 6° – 8° – 10°	9,15 €
Trilogie Chimay Triple – Rouge – Bleue	9,50 €
Trilogie Cistercienne Orval – Rochefort 8° – Chimay bleue	9,50 €

* GALOPINS (16CL) SERVIS AVEC DÉGUSTATION DE FROMAGES DE ROCHEFORT, SAUCISSONS À LA TRAPPISTE ET AU FROMAGE DE ROCHEFORT *Degustatieglaasjes (16cl) met trappist opgediend met een degustatie van kaas van Rochefort en salami met trappist en salami met kaas van Rochefort.*

TRAPPISTES D'AILLEURS

La Trappe « Witte Trappist » - 5,5° (Pays-Bas)	4,50 €
La Trappe blonde - 6° (Pays-Bas)	4,50 €
La Trappe Isid'Or - 7,5° (Pays-Bas)	4,70 €
La Trappe triple - 9° (Pays-Bas)	4,80 €
La Trappe « Quadruple » ambrée - 9° (Pays-Bas)	4,95 €
Mont des Cats « Ambrée » - 7° (France)	6,50 €
Gregorius brune - 10,5° (Autriche)	7,50 €
Tre Fontane blonde - 8,5° (Italie)	7,50 €
Spencer blonde - 6,5° (États-Unis)	7,50 €



LES BIÈRES



COUPS DE COEUR

Houppes blonde - 75 cl (<i>Namur</i>)	10,90 €
Lupulus blonde - 75 cl (<i>Bovigny</i>)	10,90 €
Saint-Monon au miel - 75 cl (<i>Ambly</i>)	9,90 €

LOCALES

Saint-Monon 8° au miel d'Ambly – 33cl	4,15 €
La Cambrée ambrée d'Éprave – 33cl	4,15 €
La Chinette d'Éprave	4,15 €
La triple d'Éprave	4,15 €
La Chevetogne – 33cl	4,15 €
Trilogie d'Eprave (<i>p.p. min. 2 p.</i>)	9,15 €

AU FÛT

Flûte Carlsberg	2,75 €
Grand Danois	5,00 €
Ramée blonde – 33cl	4,15 €
Kriek – 25cl	3,60 €
- 33cl	4,15 €
Chouffe – 33 cl	4,15 €



LES APÉRITIFS



COUPS DE COEUR & APÉRITIFS MAISON

Crémant Gourmandise – <i>Bouteille/Coupe</i>	32,00 € / 7,50 €
Tendance Spritz	8,50 €
Roro (<i>maison</i>) – <i>Picon, vin blanc, Cointreau, grenadine</i>	7,50 €
Maitrank 30° du Pays d'Arlon	6,50 €
Élixir d'éternelle jeunesse de Havelange	6,50 €
Pineau des Charentes Rochefort-sur-Mer – <i>Blanc ou rosé</i>	6,50 €
Vin Viognier Gourmand	6,00 €
Vin Pinot gris Gourmandise (<i>Alsace</i>)	6,00 €

CLASSIQUES

Martini	4,95 €
Porto	4,95 €
Gancia	4,95 €
Guignolet	4,95 €
Kir	4,95 €
Ricard	4,95 €
Pisang	4,95 €
Campari	4,95 €
Picon	4,95 €

SANS ALCOOL

Pisang, Bitter	5,00 €
Bière N.A.	3,50 €

SUPPLÉMENTS :

Coca, jus d'ananas	+ 2,20 €
Vin blanc, tonic, bière	+ 2,75 €
Jus de fruits frais	+ 3,50 €



À PARTAGER



Chiffonade de jambon d'Ardenne / <i>Versnipperde Ardense hesp</i>	8,50 €
Trio de saucissons ardennais (Trappiste, noix/Trappiste, fromage) <i>Trio van saucisse (trappist, noten/trappist, kaas)</i>	8,50 €
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>	12,50 €
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>	11,00 €
Planche des amis - <i>Assortiment de 10 produits locaux, pain de campagne et beurre de ferme (pâté, saucisson et jambon d'Ardenne, tête pressée, fromages locaux et rillettes de canard)</i>	
Vriendenplank – <i>Assortiment van 10 plaatselijke producten (paté, Ardense saucisse, Ardense hesp, geperste kop, plaatselijke kazen en rillettes van eend), boerenbrood en hoeveboter</i>	37,00 €



PETITE RESTAURATION



POTAGE (servi avec pain de campagne)

La bonne soupe maison aux légumes / *Onze lekkere huisbereide groentesoep* 7,50 €

LES PLANCHES (servies avec pain de campagne et crudités)

6 variétés de fromages locaux, fruits, noix / *6 lokale kazen, fruit, noten* 15,00 €

Planche Ardennaise – *assortiment de charcuteries*
assortiment van vleeswaren 14,00 €

Planche Bûcheron – *assortiment de charcuteries et fromages*
assortiment van Ardense vleeswaren en kass 16,90 €

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* 9,00 €

Croque Parisien – *champignons* 10,50 €

Croque Italien – *tomates / tomaten* 10,50 €

Croque Madame – *oeuf sur le plat / spiegelei* 12,00 €

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

Méli mélo chèvre chaud 13,50 €

Méli mélo fromage de Rochefort 12,50 €

OMELETTES (servies avec pain de campagne et crudités)

Jambon cuit, fromage / *ham en kass* 10,50 €

Jambon d'Ardenne / *Ardense ham* 12,90 €

Ardennaise – *jambon d'Ardenne, lard, saucisson / Ardense ham, spek, worst* 12,90 €

PÂTES (servies avec salade mêlée)

Lasagne bolognaise maison affinée au fromage de Rochefort
lasagne Bolognaise afgewerkt met Rochefortkaas 14,50 €



DESSERTS



NOS COUPS DE COEUR (fabrication maison)

Flan caramel au beurre salé de Rochefort	6,50 €
Crumble aux fruits rouges	8,50 €
Crumble aux pommes, caramel au beurre salé	8,50 €
Fondant au chocolat Sigoji	9,50 €
Mousse au chocolat Sigoji	7,50 €

GLACES (fabrication maison)

2 b. 3 b.

Dame Blanche – <i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,20 €	9,00 €
Dame Noire – <i>glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,20 €	9,00 €
Brésilienne – <i>glace noisette, caramel au beurre salé, chantilly</i>	7,20 €	9,00 €
Café Glacé – <i>glace café, café chaud, chantilly</i>		9,50 €
Spéculoos – <i>glace spéculoos, glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>		9,50 €
Délice Gourmandise – <i>glace spéculoos, glace caramel au beurre salé, glace délice de gourmandise (1/2 chocolat, 1/2 noisette), chocolat croquant, caramel au beurre salé, chantilly</i>		10,00 €
Banana-Split – <i>glace banane, glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly</i>		10,50 €

CRÊPES (fabrication maison)

Sucre	4,80 €
Confiture maison	6,50 €
Caramel au beurre salé de Rochefort	7,00 €
Chocolat chaud et chantilly	7,00 €
Mikado	9,50 €
Banane et chocolat	11,00 €



CAFÉS & THÉS



CAFÉS « DELAHAUT » Avec 3 mignardises / zoete lekkernijen

Americano – <i>expresso long 40ml</i>	2,95 €
Expresso – <i>25ml - Ristretto – 16ml</i>	2,95 €
Double Expresso – <i>25ml</i>	3,50 €
Cappucino – <i>mousse de lait</i>	3,50 €
Café viennois – <i>crème fraîche</i>	3,50 €
Latte macchiato	3,90 €
Thé nature	2,95 €

TISANES « UN BRIN DE CAMPAGNE »

Chaud lapin <i>Sarriette, menthe, ortie, gingembre, bleuet</i>	3,90 €
Tentation d'Eve <i>Sarriette, sauge, verveine, gingembre, monarde</i>	3,90 €
L'après festin <i>Camomille romaine, mélisse, sauge, mauve</i>	3,90 €
Le calme retrouvé <i>Verveine odorante, origan, aubépine, rose, bleuet</i>	3,40 €
Atchoum <i>Ortie, rose, fleurs de sureau</i>	3,90 €

THÉS « TEATOWER » DE BAILLONVILLE

Thé à la menthe – <i>Thé vert Gunpowder parfumé à la menthe</i>	3,70 €
Earl Grey impérial – <i>Thé noir parfumé à la bergamotte, jasmin</i>	3,70 €
La lampe merveilleuse – <i>Thé noir parfumé à l'orange, cerise, rose, jasmin</i>	3,70 €
Rooibos des étoiles filantes – <i>Rooibos vanille, cannelle, jasmin, anis étoilé</i>	3,70 €
Fruits des bois – <i>Infusion de fruits à la pomme, églantier, sureau, cassis, myrtille</i>	3,70 €





ALCOOLISÉS

Irish Coffee	9,00 €
French Coffee	9,00 €
Dom Coffee	9,00 €
Italian Coffee	9,00 €

LES DÉLICES D'AFRIQUE SIGOJI (NEW)

Du vrai lait avec du pur chocolat

Cameroun 40% – lait onctueux	4,50 €
Baby Cameroun 40% – lait onctueux	3,50 €
Cameroun 65% – noir doux	4,50 €
Madagascar 90% – noir puissant	4,50 €

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	6,50 €
Hot Jumoma – Cognac, jus de pomme-poire, jus de citron, sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort	8,50 €
Vin blanc maison – vin blanc, jus de citron, sucre de canne	6,50 €
Vin rouge maison – vin rouge, jus d'orange, sucre de canne, cannelle	6,50 €

LE CAFÉ DE L'AMITIÉ (MIN 2 PERSONNES)

Servi dans une grolle avec zeste d'Orange, citron et sucre de canne accompagné de mignardises

Le maison Jumoma (Poire/cognac)	8,00 € / p.
Le Confrérie Grusale et Grusali	8,00 € / p.
Le Montagnard pekete et cointreau	8,00 € / p.



SOFTS



EAUX « CHAUFONTAINE »

Plate, gazeuse	2,30 €
Plate, gazeuse – 50cl	3,90 €
Plate, gazeuse – 1l	6,20 €

JUS DE FRUITS

Les jus d'Upigny – <i>pomme-cerise</i>	3,50 €
Les jus d'Upigny – <i>pomme-fraise</i>	3,50 €
Les jus d'Upigny – <i>pomme</i>	3,50 €
Les jus d'Upigny – <i>pomme-poire</i>	3,50 €
Minute Maid – <i>orange, ananas, tomate</i>	3,10 €
Orange pressée ou Citron pressé	4,90 €

LIMONADES

Coca - light - zéro	2,70 €
Fanta - Sprite	2,70 €
Tonic, agrumes	2,90 €
Gini, Canada Dry	2,70 €
Fuze Tea, lemon, peach	2,80 €
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 €
-----------------------------	--------



VINS



BLANC White

Côte du Rhône Cuvée Bonheur – Rochefort-du-Gard, France	26,00 €
Edelzwicker Gourmandise Blanc (1l) – Alsace, Wihr-au-Val, France	26,00 €
Lirac – Rochefort-du-Gard, France	30,00 €
Viognier Gourmand (doux) – Gard, Caissargues, France	30,00 €
Pinot Gris du Domaine de la Marnière – Warsage, Belgique	32,00 €
Pinot Gris Gourmandise – Alsace, Wihr-au-Val, France	33,00 €
Chardonnay Château Bon Baron – Lustin, Belgique	38,00 €

ROUGE Rode

Saint Nicolas de Bourgueil – Loire, France	29,00 €
Côtes de Blaye, Benjamin de la Bertinière – Cubnezais et Cézac Bordeaux, France	29,00 €
Taille aux Renards Domaine du Chenoy – La Bruyère, Belgique	30,00 €
Lirac – Rochefort-du-Gard, France	32,00 €
Crœze Hermitage Domaine Entrefaux – Chanos Curson, France	35,00 €
Bordeau Lalande de Pommerol – Lalande Pomerol, France	35,00 €

ROSE Rose

Saint Chinan Gourmandise – Cessenon sur Orb, France	26,00 €
Côte du Rhône Cuvée Bonheur – Rochefort-du-Gard, France	28,00 €
Lirac – Rochefort-du-Gard, France	30,00 €
Tavel – Rochefort-du-Gard, France	32,00 €



BULLES ET VIN AU VERRE



BULLES BUBBELS

Gourmandise Rosé – <i>Beaujolais, France</i>	32,00 €
Crémant Gourmandise Blanc – <i>Alsace, Wihr-Au-Val, France</i>	32,00 €
Rosé d'Audrey Domaine du Ry d'Argent Rose Pétillant – <i>La Bruyère, Belgique</i>	32,00 €
Campagne Morgan Domaine du Ry d'Argent – <i>La Bruyère, Belgique</i>	32,00 €

LE VIN DU PATRON "ROCHEFORT DU GARD"

verre	1/4	1/2
3,85 €	6,50 €	12,75 €

LE VIN AU VERRE

verre 75 cl

Blanc

Vin du mois	4,50 €	23,00 €
Pinot Blanc Gourmandise – <i>Alsace, Wihr-au-Val, France</i>	5,00 €	28,00 €
Batte de la Reine du Château de Bioul – <i>Bioul, Belgique</i>	6,00 €	32,00 €
Mercrey du Domaine de l'Europe Guy Cinquin et Chantal Côte – <i>Mercrey Bourgogne, France</i>	7,00 €	33,00 €

Rouge

Vin du mois	4,50 €	23,00 €
Côtes du Rhône Cuvée Bonheur – <i>Rochefort-du-Gard, France</i>	5,00 €	28,00 €
Saint Chinan gourmandise – <i>Cessenon dur ORB, France</i>	5,50 €	30,00 €
Mercrey du Domaine de l'Europe Guy Cinquin et Chantal Côte – <i>Mercrey Bourgogne, France</i>	7,00 €	38,00 €
Pinot Noir Château Bon Baron – <i>Lustin, Belgique</i>	7,00 €	39,00 €

Rosé

Vin du mois	4,50 €	23,00 €
Alsace Pinot Noir Gourmandise – <i>Alsace, Wihr-au-Val, France</i>	6,00 €	32,00 €

