

ÉDITEUR

La Gourmandise
...

La Gazette Gourmande

LES BURGERS,
UNE DES SPÉCIALITÉS
ESTIVALES. (p. 7)



PRODUITS FRAIS + ARTISANS + CIRCUITS COURTS × TERROIR

100% QUALITE
GOURMANDISE

LABEL "FAIT MAISON" = PLATS CUISINÉS OU TRANSFORMÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS. CETTE MENTION PERMET D'IDENTIFIER LES PLATS DE FABRICATION ARTISANALE ISSUS DE CIRCUITS COURTS.

1995 - 2020



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



Trappiste ... je suis



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 €

TRAPPISTES D'AILLEURS

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° (Etats-Unis)	7,50 €

ON SE FAIT MOUSSER

COUPS DE CŒUR

Houpe blonde - 75 cl (Namur)	10,90 €
Lupulus blonde - 75 cl (Bovigny)	10,90 €
Saint-Monon au miel - 75 cl (Ambly)	9,90 €
Chimay grande réserve - 75 cl	36,00 €
Geuze Boon - 37,5 cl	6,00 €
Curcu bio blonde 6,5% - 33 cl	4,15 €

LOCALES

Saint-Monon 8° au miel d'Ambly - 33 cl	4,15 €
La Cambrée ambrée d'Éprave - 33 cl	4,15 €
La Chinette d'Éprave - 33 cl	4,15 €

LES TRILOGIES ET CARRÉ GOURMANDISE

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.

Trilogie Rochefort (6°, 8°, 10°)	9,15 € (p. p.)
Carré de Trappe (witte, blond, triple, quadruple)	11,75 € (p. p. - min 2)
Trilogie Chimay (triple, rouge, bleu)	9,50 € (p. p. - min 2)
Trilogie Cistercienne (Orval, Rochefort 8°, Chimay bleue)	9,50 € (p. p. - min 2)
Trilogie d'Éprave	9,15 € (p. p. - min 2)

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 €

La triple d'Éprave - 33 cl	4,15 €
La Chevetogne - 33 cl	3,90 €

AU FÛT

Flûte Carlsberg	2,80 €
Grand Danois	5,00 €
St-Hubertus blonde - 33 cl	4,15 €
St-Hubertus blanche - 33 cl	4,15 €
Kriek - 25 cl - 33 cl	3,60 € 4,15 €
Chouffe - 33 cl	4,15 €

RUBRIQUE APÉRITIVE

COUPS DE CŒUR & APÉRITIFS MAISON

Crémant Gourmandise <i>Bouteille/Coupe</i>	32,00 € / 7,50 €
Tendance Spritz	9,00 €
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 Vioignier Gourmand	6,00 €
Vin Pinot gris Gourmandise (<i>Alsace</i>)	6,00 €

CLASSIQUES

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

SANS ALCOOL

Pisang, Bitter	4,50 €
Carlsberg 0%	3,30 €

SUPPLÉMENTS

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

SMOOTIES



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

Le Grand Cactus (<i>kiwi, concombre, lime, pomme, orange, banane</i>)	9,50 €
Le Jardin itaminé (<i>tomate, carotte, concombre, radis, poivron</i>)	9,00 €
Salade de fruits, jolie, jolie (<i>raisin, fraise, ananas, pêche, abricot et autres fruits de saison</i>)	9,50 €

JAMAIS SANS GRIGNOTER «LOCAL»

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

Chips de Lucien (artisanal - Mettet) / <i>Chips van Lucien (artisaanaal uit Mettet)</i>	3,50 €
Chiffonade de jambon d'Ardenne / <i>Versnipperde Ardense hesp</i>	8,50 €
Le Menhir Géoparc (saucisson au poivre) / <i>De Géopark Menhir (pepersalami)</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>	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>	42,00 €

LES COCKTAILS



SANS ALCOOL

Vitaminé - Jus d'orange, jus d'Upigny pomme-cerise-fraise	7,00 €
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'œuf, sucre de canne	11,00 €
Mojito - Rhum, jus de citron, sirop de menthe bio, eau pétillante	9,00 €
Dolce Vita - Campari, Cointreau, vodka, jus de citron, sucre de canne	10,50 €
Matin Rose - Cointreau, Gin, jus de citron, sirop de fraise	9,50 €
Calou - Jus, Pisang, Gin, jus d'orange, grenadine	9,00 €
Gin Tonic - Gin Bombay, Tonic	8,80 €

GIN BELGES EN TÊTE DE GONDOLE

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

ALCOOLS



C'EST DU BELGE OU DU ROCHEFORT

Grusalle 22° de Rochefort - sucré	6,00 €
Grusali 40° de Rochefort - sec	7,00 €
Cognac 40° Rochefort-sur-Mer	7,20 €
Eau de Villée - Biercée	8,50 €
Eau de vie de framboise 45° - Biercée	8,50 €
Limoncello	6,50 €
1836 Organic vodka	7,50 €
Eau de vie de poire - Biercée	8,50 €
Belgian Owl Whisky	11,00 €

Lambertus Whisky	12,00 €
Rhum 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 €



CAFÉS « DELAHAUT »

Americano - <i>expresso long 40 ml</i>	2,95 €
Expresso - 25 ml - Ristretto - 16 ml	2,95 €
Double Expresso - 25 ml	3,50 €
Cappuccino - <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>	3,90 €
Atchoum - <i>ortie, rose, fleur 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

Thé noir parfumé à la bergamotte, jasmin 3,70 €

La lampe merveilleuse

Thé noir parfumé à l'orange, cerise, rose, jasmin 3,70 €

Rooibos des étoiles filantes - Rooibos parfumé

à la vanille, cannelle, jasmin, anis étoilé 3,70 €

Fruits des bois - Infusion de fruits à la pomme,

églantier, sureau, cassis, myrtille 3,70 €

ALCOOLISÉS

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

LES DÉLICIES D'AFRIQUE SIGOJI (NEW)

Du vrai lait avec du pur chocolat

Cameroun 40% - <i>lait onctueux</i>	4,50 €
Baby Cameroun 40% - <i>lait onctueux</i>	3,50 €
Cameroun 65% - <i>noir doux</i>	4,50 €
Madagascar 90% - <i>noir puissant</i>	4,50 €

UNE PETITE SOIF ?



EAUX « CHAUDFONTAINE »

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

JUS DE FRUITS

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

LIMONADES

Coca - light - zéro	2,80 €
Fanta - Sprite	2,80 €

Tonic, agrumes, agrumes zéro	2,90 €
Gini, Canada Dry	2,90 €
Fuze Tea, lemon, peach	2,90 €
Supplément sirop grenadine	0,50 €
Supplément sirop artisanal	
<i>menthe marocaine, fraise, cassis, fleur sureau, rhubarbe, thym, sapin, cerise</i>	1,00 €

BOISSONS LACTÉES

Lait froid ou Cécémel froid	3,00 €
Milk-Shake vanille	8,00 €
Milk-Shake chocolat	9,00 €
Milk-Shake banane	9,50 €

TOPS SANTÉ DE L'ÉTÉ EN UN CLIN D'ŒIL



Assortiments de crudités et salades servies 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 13,00 €
- Salade du Sud** - Roquette, tomates et tomates séchées, olives, parmesan, méli mélo de crudités, huile d'olive, fleur de sel et crème balsamique
Roquettesla, verse en gedroogde tomaatjes, olijven, parmezaankaas, mengeling van rauwkost, olijfolie, fleur de sel en balsamicocrème 14,20 €
- Salade Soleil** - Méli-mélo de salade et crudités, melon, olives, tomates séchées, fruits frais
Mengelmoes van salade en rauwe groenten, meloen, Ardense ham, olijven, zongedroogde tomaten, vers fruit 14,50 €

LES ESTIVALES



- Salade Campagnarde** - Épinards frais, croûtons, lardons, fromage de Rochefort
Verse spinazie, croûtons, spekblokjes, Rochefortkaas 15,00 €
- Salade Fermière** - Blanc de volaille, jambon cuit, champignons, sauce tartare
Kippenwit, ham, champignons, tartaarsaus 16,00 €
- Salade Jambon et mozzarella Buffala** - Roquette, mozzarella, pesto, câpres, jambon d'Ardenne, tomates fraîches et séchées
Roquettesla, buffelmozzarella, pesto, kappertjes, Ardense hesp, verse en gedroogde tomaatjes 18,00 €
- 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 18,00 €
- Salade Melon-Jambon d'Ardenne** - Méli-mélo de salade et crudités, melon, jambon d'Ardenne, olives, tomates séchées
Mengelmoes van salade en rauwe groenten, meloen, Ardense ham, olijven, zongedroogde tomaten 18,50 €
- 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 21,50 €
- 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 €

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



TARTARE DE BŒUF GOURMANDISE



Tartare de bœuf minute / *Rundstartaar*

18,50 €

Tartare de bœuf méridional - *Tomates séchées, huile d'olive, basilic, parmesan*
Gedroogde tomaten – olijfolie, basilicum, parmezaanse kaas

19,50 €

Tartare périgourdin - *Foie gras*

22,50 €

BURGERS DU TERROIR



Burger BBB du Chef - *Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne*
Hamburger van de chef met Rochefortkaas en Ardense hesp

16,00 €

Burger BBB Mozzarella / *Mozarella hamburger*

18,50 €

Burger BBB Rossini - *foie gras / Hamburger Rossini met foie gras*

22,50 €

Burger Suspendu - *jambon fermier, sauce tartare / boerenhesp, tartaarsaus*

17,00 €

Burger Volaille - *poulet caramélisé au miel de Rochefort, sauce tartare*
kip, gekarameliseerd met honing uit Rochefort, tartaarsaus

15,00 €

Burger Saumon Saumuré - *saumon artisanal, béarnaise / artisanale zalm met bearnaisesaus*

20,50 €

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



Crompires Ardennaises - *Crompires, œufs brouillés, lard, jambon d'Ardenne, oignons, tomates*
Aardappelen, roerei, spek, Ardense ham, uien, tomaten

16,00 €

Crompires au chèvre chaud - *Crompires, chèvre, lardons, noix, miel*
Aardappelen, geitenkaas, spekreepjes, noten, honing

19,00 €

Crompires au saumon fumé artisanal / *Aardappelen met gerookte zalm op artisanale wijze*

21,00 €

Crompires végétariennes (croustillant de légumes, œufs et fromage de Rochefort)
Vegetarische aardappelschotel (Krokant goentenkoekje, eieren en kaas uit Rochefort)

16,00 €

A BASE DE TRAPPISTE



Truite à la Trappiste de Rochefort / *Forel met Trappistenbier*

19,90 €

Spare Ribs à la Trappiste de Rochefort et au miel / *Ribbetjes met honing en Trappist*

19,90 €

Rognons à l'Orval / *Niertjes met Trappistenbier*

19,90 €

Médaille de bœuf à la Trappiste et au fromage de Rochefort
Rundmedaillon met Trappistenbier en kaas van Rochefort

29,00 €

EXCLUSIF : LE MEILLEUR DU TERROIR !



TELLEMENT BRASSERIE

POUR COMMENCER



Terrine de pâté d'Ardenne / <i>Terrine van Ardense pastei</i>	9,50 €
Tête pressée du petit boucher / <i>Hoofdkaas van het beenhouwertje</i>	9,50 €
Pâté à la Trappiste de Rochefort / <i>Pâté met Rocheforttrappist</i>	9,50 €
Filet de Truite fumée / <i>Gerookte forelfilet</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 €
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'olive, tomates 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 €

POUR SUIVRE



Boulets façon liégeoise avec frites / <i>Gehaktballen op Luikse wijze</i>	16,00 €
Boulets ardennais sauce tomates, oignons, champignons avec frites <i>Ardense gehaktballen in tomatensaus, uien en champignons met frieten</i>	16,00 €
Vol au vent maison avec frites / <i>Huisgemaakt koninginnehapje met frieten</i>	16,90 €
Cuisse de canard à la Triple d'Éprave / <i>Eendenbout met Trappistenbiersaus</i>	19,90 €
Pavé de bœuf avec frites / <i>Rundvlees met frieten</i>	19,50 €
Onglet Géopark à l'échalote (saignant) / <i>Middenrifbiefstuk Géopark met sjalotten (weinig doorbakken)</i>	24,00 €
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 €
Saumon artisanal saumuré sauce béarnaise avec pommes pêchées <i>Artisanaal gepekeldde zalm met béarnaisesaus met aardappelen in de pel</i>	22,50 €
Truite Meunière avec pommes pêchées / <i>Forel met botersaus</i>	17,50 €
Truite aux amandes avec pommes pêchées / <i>Forel met amandelnootjes met aardappelen in de pel</i>	19,90 €

GRILL AU FEU DE BOIS



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

Accompagnements: pommes péteées, 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	15,00 €
Carré champêtre - boudin, volaille, bœuf, jambon fermier / pens, gevogelte, rundvlees, boerenhesp	17,50 €
Mixed grill - saucisse, jambon, boudin, volaille, bœuf, ribs / worst, boerenhesp, pens, gevogelte, rundvlees, ribbetjes	22,50 €
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	17,00 €
Jambonneau grillé, sauce béarnaise / Gegrild hammetje met Bearnaisesaus	25,00 €
Brochette de bœuf géante BBB / Reuzenrundsbrochette	21,90 €
Pavé de bœuf BBB / Rundsstuk	19,50 €
Entrecôte de bœuf 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 (Rocheport, Méan, Jambjoule, Gerny) / Archiduc, Groene peper, 4 kazen
Sauces chaudes Béarnaise / Béarnaise 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 bœuf, 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

7,50 €

LES PLANCHES (servies avec pain de campagne et crudités)



6 variétés de fromages, fruits, noix / 6 soorten kaas, vruchten, noten

15,00 €

Planche Ardennaise - assortiment de charcuteries / assortiment van vleeswaren

14,50 €

Planche Bûcheron - assortiment de charcuteries et fromages / assortiment van Ardense vleeswaren en kass

17,50 €

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

21,50 €

Planche Gourmandise - fromages, charcuteries, foie gras, saumon fumé
kazen, vleeswaren, foie gras, gerookte zalm

23,00 €

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

CROQUE-MONSIEUR (servis 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 - œuf 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 €

Méli mélo mozarella bufflone

13,50 €

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 €



TOUT EN douceurs

NOS COUPS DE CŒUR



Yaourt de la ferme de la Moligna et fruits frais	6,00 €
Salade de fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly	7,00 €
Flan caramel au beurre salé de la Moligna	6,50 €
Crumble aux fruits rouges et son coulis	8,50 €
Fondant au chocolat Sigoji et sa glace vanille	9,00 €
Gaufre chaude mikado (vanille - chocolat chaud)	8,50 €

GLACES



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 €
Duo de sorbets - <i>citron-framboise</i>		8,50 €
Café Glacé - <i>glace café, café 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 €
Gourmandise multi-goûts : <i>glace fraise, banane, citron, multi-fruits frais, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly</i>		11,50 €
Gourmandise fraise (en saison) - <i>glace vanille, fraise, fraises fraîches, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly</i>		12,50 €
Colonel - <i>sorbet citron et 1836 organic vodka</i>		12,00 €
Vacherin Géopark - <i>meringue, glace vanille, sorbet framboise, amande, chantilly</i>		11,00 €

CRÊPES



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 €
Fruits frais, glace vanille	12,50 €

LES VINS

LE VIN DU PATRON «ROCHEFORT DU GARD»

Rouge - Rosé - Blanc

VERRE	1/4	1/2
3,85 €	6,50 €	12,75 €

LE VIN AU VERRE

Blanc - Wit

Vin du mois

VERRE	75 CL
-------	-------

4,50 € 23,00 €

Pinot Blanc Gourmandise – *Alsace, Wihr-au-Val, France*

5,00 € 28,00 €

Batte de la Reine du Château de Bioul – *Bioul, Belgique*

6,00 € 32,00 €

Rouge - Rode

Vin du mois

4,50 € 23,00 €

Saint-Chinan gourmandise – *Cessenon sur Orb, France*

5,50 € 30,00 €

Pinot Noir Château Bon Baron – *Lustin, Belgique*

7,00 € 39,00 €

Rosé - Rosé

Vin du mois

4,50 € 23,00 €

Alsace Pinot Noir Gourmandise – *Alsace, Wihr-au-Val, France*

6,00 € 32,00 €

BLANC - WIT

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*

34,00 €

Mercurey du Domaine de l'Europe Guy Cinquin et Chantal Côte – *Mercurey Bourgogne, France*

33,00 €

Chardonnay Château Bon Baron – *Lustin, Belgique*

38,00 €

ROUGE - RODE

Côtes du Rhône cuvée Bonheur – *Rochefort-du-Gard, France*

28,00 €

Saint-Nicolas de Bourgueil – *Loire, France*

29,00 €

Côtes de Blaye, Benjamin de la Bertinière – *Cubnezais et cezac bordeaux, france*

29,00 €

Taille aux Renards domaine du Chenoy – *La Bruyère, Belgique*

30,00 €

Lirac – *Rochefort-du-Gard, France*

32,00 €

Croze Hermitage domaine Entrefaux – *Chanos Curson, France*

35,00 €

Bordeau Lalande de Pommerol – *Lalande-Pomerol, France*

35,00 €

Mercurey du Domaine de l'Europe Guy Cinquin et Chantal Côte – *Mercurey Bourgogne, France*

38,00 €

ROSÉ - 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 - BUBBELS

Crémant Gourmandise Blanc – *Alsace, Wihr-Au-Val, France*

32,00 €

Gourmandise Rosé – *Beaujolais, France*

32,00 €

Champagne Morgan Domaine du Ry d'Argent – *La Bruyère, Belgique*

32,00 €