

## On se fait mousser avec du local dans le bocal

Bien plus qu'une bière, une trappiste ...



### Trappistes belges :

Rochefort : brune 6° 8° 10° et blonde Triple 8°	5,00€
Orval	5,20€
Orval + de 6 mois	5,75€
Chimay : rouge (7°) bleue (9°) et blonde triple 8°	5,20€
Westmalle : double (7°) et triple (9°)	5,20€

### Trappistes d'ailleurs :

Trappe (Pays Bas) : « Witte Trappist » 5,5° - Blonde 6° - Triple 9° - Quadruple ambrée 9° - Isid'Or 7.5°-	5,20€
Grégorius brune (Autriche) (10,5°)	7,50€
Tre Fontaine Blonde (Italie) (8,5°)	7,50€
Spencer blonde (Etat-Unis) (6.5°)	7,50€

### Les trilogies et carrés Trappistes

Galopins (16cl) servis avec bâtonnets de fromages de Rochefort et saucisson à la trappiste

Trilogie de Rochefort brune 6° 8° 10°	10,00€
Carré de Rochefort 6°8°10°et triple	12,25€ (P.P.-2P)
Trilogie de Chimay 7° 8° 9°	10,50€ (P.P.-2P)
Trilogie Cistercienne (Orval-Chimay 9°- Rochefort 8°)	10,50€ (P.P.-2P)
Carré de Trappe (Witte-blond - triple-quadruple)	12,85€ (P.P.-2P)



### Trappistes belges :

Rochefort : brune 6° 8° 10° et blonde Triple 8°	5,00€
Orval	5,20€
Orval + de 6 mois	5,75€
Chimay : rouge (7°) bleue (9°) et blonde triple 8°	5,20€
Westmalle : double (7°) et triple (9°)	5,20€

### Trappistes d'ailleurs :

Trappe (Pays Bas) : « Witte Trappist » 5,5° - Blonde 6° - Triple 9° - Quadruple ambrée 9° - Isid'Or 7.5°-	5,20€
Grégorius brune (Autriche) (10,5°)	7,50€
Tre Fontaine Blonde (Italie) (8,5°)	7,50€
Spencer blonde (Etat-Unis) (6.5°)	7,50€

### Les trilogies et carrés Trappistes

Galopins (16cl) servis avec bâtonnets de fromages de Rochefort et saucisson à la trappiste

Trilogie de Rochefort brune 6° 8° 10°	10,00€
Carré de Rochefort 6°8°10°et triple	12,25€ (P.P.-2P)
Trilogie de Chimay 7° 8° 9°	10,50€ (P.P.-2P)
Trilogie Cistercienne (Orval-Chimay 9°- Rochefort 8°)	10,50€ (P.P.-2P)
Carré de Trappe (Witte-blond - triple-quadruple)	12,85€ (P.P.-2P)



## Révolution artisanale à la pompe

<b>Lupulus</b> - (Gouvvy) (pils) (25cl) :	2,90€
<b>Fructus</b> - (Gouvvy) (fruitée) (25cl) :	3,95€
<b>Cambrée</b> - (Eprave) (ambrée) (25cl) :	4,15€
<b>Chouffe</b> - (Origine Achouffe) (blonde) (25cl) :	4,15€
<b>Houpe</b> - (Namur) (blonde) (25cl) :	4,50€

### La convivialité de bières artisanales et régionales en 75cl

<b>Lupulus</b> (bl 8.5°) - <b>Organicus</b> (bl-bio 8.5°) -	
<b>Moinette</b> (bl 8.5°) - <b>Saint Monon Miel</b> (bl 7.5°) -	
<b>Val Dieu</b> (bl 6°) - <b>Saint Feuillien</b> (bl 7.5°) - <b>Chouffe</b> (bl 8°)	11,75€
<b>Houpe</b> (bl 7.5°)	13,45€

### Les bières locales

Brasserie de la Lesse (6km Eprave) :	
<b>Ambrée, Chinette et Triple</b> (33cl)	4,50€
Brasserie Saint Monon : (10km Ambly) :	
<b>Saint Monon au Miel</b> (33cl)	4,50€
Brasserie de Rochehaut : (50km Rochehaut) :	
<b>I.P.A et triple</b> (33cl)	4,50€

### Quelques classiques belges :

<b>Duvel</b> (33cl)	5,50€
<b>Gueuze Boon</b> ( 37.5cl)	6,50€

## Rubrique Apéritive

### Coups de cœur ♥♥ et apéritifs maison :

– <b>L'apéritif maison</b> : Le Roro revisité (Picon-Batte de la reine - Bioul, sirop fraise - Florenville et Grusalle-Rochefort)	6,90€
– <b>L'elixir d'éternelle jeunesse</b> ( à base de tilleul ) - Havelange	
– <b>Maitrank</b> ( à base d'aspérule odorante ) - Arlon	
– <b>Pastis Ardent</b> - Sprimont	
– <b>Kirr</b> : Cassis - Florenville et Batte de la reine - Bioul	
– <b>Cardinal</b> : Cassis - Florenville et Côte du Rhône - Rochefort du Gard	
– <b>Pineau fermier</b> : blanc ou rosé - Rochefort-sur-mer	
– <b>Viognier Gourmand</b> : Gard - France	
– <b>Crémant Gourmandise</b> : bouteille : 36€ verre : 7,85€	
– <b>Spritz Gourmandise</b>	10,00€

## Cléou, les alcools belges et le GIN en vedette de nos apéritifs et cocktails



– **Gin + Tonic** en tube (2cl) 7,00€ ou en ballon (4cl) 11,00€

### C'est du Belge au choix :

Arduenna (Rochefort) - Curcu – Barrel-Biercée bleu - Biercée rouge - Buss - Fillers dry - Gin spritz - 1836 Bleu - 1836 Rouge - 1836 vert - 1836 Winter - 1836 Clémentine

### En Cocktail :

– <b>Gin fizz</b> : 1836 Bleu, jus de citron, œuf et sucre de canne	12,50€
– <b>Mojito revisité</b> : RUM brun belge, tonic, sirop menthe bio, menthe fraîche	12,00€
– <b>Bloody mary revisité</b> : Vodka belge, jus betteraves, gingembre, citron et épices	12,00€
– <b>C'est bon pour ta pomme</b> : poire - cognac - Marloie - Jus de pomme et citron	11,00€
– <b>Le Mojito classique</b> : Rhum blanc, jus de citron, sirop de menthe marocaine bio, menthe fraîche	10,50€
– <b>Le Mojito fraise</b> : Rhum blanc, jus de citron, sirop de fraise de Florenville, menthe fraîche	10,50€

## Les cocktails sans alcool 100% fruits frais

accompagnés de salade de fruits frais 8,00€

- **Le Cinderella** : jus orange , jus de citron , jus ananas et banane
- **Je suis d'enfer** : jus framboise, jus ananas , jus pomme, jus orange et citron
- **Le prends soin de toi** : pomme, betteraves, gingembre, carottes, citron et citron vert
- **C'est si bon** : jus pomme, raisins, ananas ,citron ,citron vert et orange
- **1, 2, 3 partez** : jus pomme, raisins, gingembre citron, citron vert et orange

- **Le mojito NA classique** : mojito , jus de citron sirop de menthe marocaine bio 7,90€
- **Le mojito NA fraise** : mojito, jus de citron, sirop de fraise de Florenville menthe fraîche 7,90€

### Le coin des kids



<b>PLATS :</b> 9,90€	<b>DESSERTS :</b> 4,50€
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne</li> <li>• Boulet à la liégeoise</li> <li>• Boulet ardennais</li> <li>• Jambon Grillé, frites, salade</li> <li>• Pièce de bœuf, frites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace vanille</li> <li>• Glace vanille, chocolat, chantilly</li> <li>• Glace vanille, fraise, chantilly</li> <li>• Salade de fruits frais, coulis fruits rouges</li> <li>• Yaourt aux fruits de la Molligna</li> </ul>

## Une petite soif ...

# 100% fruits frais

### – Eau « Chaudfontaine »

Eau Plate/gazeuse 25cl 2,45€ 50cl : 4,50€.



### – Jus de Fruits «Cléoju» 5,25€

- **Le Paradis** (Pomme - Raisin – Ananas – Citron Vert)
- **L'Energique** (Pomme – Raisin – Gingembre – Citron Vert)
- **Miss Framboise** (Framboise – Pomme – Ananas)
- **Le Détox** (Betterave – Pomme – Carotte - Gingembre Citron Vert)
- **La Banane en Cavale** (Orange – Banane – Ananas)
- **Le Soleil Levant** (Orange)
- **La Pomme Fredonne** (Pomme)

### – Limonades "Belge" Ritchie (27,5 cl) :

Ritchie Lemon	3,75€
Ritchie Orange	3,75€
Ritchie Pamplemousse	3,75€
Ritchie Cola	3,75€
Ritchie Cola Zero	3,75€



Nous conservons en cave nos produits traditionnels :

<b>Coca – Coca Zero – Fanta - Sprite</b>	
<b>Fuze Tea</b> (lemon et peach) 20 cl	3,25€
<b>Tonic – Agrum</b> 25 cl	3,50€

## Grignoter et partager des bons produits locaux ... je kiffe !

- Assortiment ardennais 220 gr. (Pâté, jambon Ardenne, tête pressée, fromage de Rochefort)
- Chiffonnade de Jambon Ardenne de la Sûre
- Saucisson ardennais, oignons, cornichons et moutarde
- **Les «weck» au foie gras de Philippe Devos** : Au choix : Pâté à la Trappiste, Pâté à l'Orval, Pâté de gibier, Pâté de chevreuil, Pâté de boudin noir
- **Les weck de rillettes , une tuerie de Philippe Devos** : Au choix : Canard – volaille (coq des prés) – porc



15,00€

N'oubliez pas de vous laisser tenter par les Chips de «Chez Lucien» de Mettét 3,50€

ou les pâtes à tartiner BIO de «La vache qui regarde passer les trains» Au choix : Carrot Ginger – Basilico - Green Olive 10,50€

## Rubrique des boissons chaudes et alcools belges

### Les alcools « belges » n'ont pas à rougir

(servis par 4 cl)	
<b>Les LOCAUX :</b>	
– <b>Grusalle</b> ( sucré 22°) et <b>Grusali</b> ( sec 40° ) - Rochefort	7,50€
– <b>Eau de Villée</b> , eau de vie de <b>framboise</b> , eau de vie de <b>pomme</b> Biercée	10,00€
– <b>Limoncello</b> - Raeren	8,00€
– <b>Amaretto</b> – Sprimont	8,00€
– <b>Lambertus Whisky</b> - Raeren	11,00€
– <b>Rhum brun</b> , liqueur de chocolat et <b>Rhum chocolat</b> Raeren	10,50€
– <b>Poire-cognac</b> - Marloie	10,00€
– <b>Cafés « Delahaut »</b> Namur	
Américano (long) – Espresso (normal) – Ristretto (court)	3,25€
Double Espresso – Cappuccino – Café Viennois	3,95€
Latte macchiato	4,30€
Café shooter – café avec 2cl d'alcool belge (au choix)	8,00€



– <b>Tisane « Un brin de campagne »</b> Florenville	
<b>Chaud Lapin</b> : (sarriette, menthe, ortie, gingembre, bleuet)	4,30€
<b>Tentation d'Eve</b> : (sarriette, sauge, verveine, gingembre, monarde)	4,30€
<b>Le Calme Retrouvé</b> : (verveine, origan, aubépine, rose, bleuet)	4,30€
<b>Atchoum</b> : (ortie, rose, fleur de sureau)	4,30€



– <b>Thé et Infusion "Bei Cha " Houdeng Goegnies</b>	
• <b>Earl Grey</b> : ( thé noirs, citron, bergamote )	4,30€
• <b>Voyage à Marrakech</b> : ( thé vert, menthe ) feuille et sirop bio de menthe marocaine	4,30€
• <b>Baiser Acidulé</b> : ( thé vert, citronné, verveine )	4,30€
• <b>La Belge Attitude</b> : (thés vert et noir, épices et fruits, saveur spéculoos)	4,30€
• <b>Charlotte aux Fraises</b> : (fraises belges, mangue, orange)	4,30€
• <b>Tisane Bayard</b> : (thé vert, abricot)	4,30€



– <b>Les délices d'Afrique Sigoji</b> au lait onctueux - Rochefort	
Cameroun 40%.	5,00€
Baby Cameroun 40%	4,00€
Cameroun 65%.	5,00€
Madagascar 90%.	5,00€



### Alcoolisés (avec le bon café Delahaut - Namur)

– <b>Traditionnel Irish Coffee</b>	10,00€
– Rochefort – <b>Grusali Coffee</b>	10,00€
– <b>Lambertus Whisky belge Coffee</b>	12,50€
– <b>Belgium Amaretto Coffee</b>	11,00€
– <b>French Coffee</b> (Cognac fermier de Rochefort/mer)	11,00€

## Top santé de l'été

### Les Salades Estivales

(servies avec pain de campagne)

**19,00€**

- **Salade Jambon et Mozarella Buffala** :  
Roquette, Mozarella, Pesto, Câpres, tomates fraîches et séchées, jambon d'Ardenne
- **Salade Fermière** :  
Blanc de Volaille, Jambon cuit, Champignon, Sauce Tartare Maison
- **Salade de Chèvre Chaud** :  
Chèvre Chaud sur Toast, Lard, Jambon d'Ardenne, Huile d'Olive de Rochefort du Gard, Vinaigre, Cerneaux de Noix
- **Salade Melon Jambon d'Ardenne** :  
Méli-mélo de Salades et Crudités, Melon, Jambon d'Ardenne, Olives, Tomates Séchées
- **Tartare de Saumon Artisanal fumé et saumuré**  
salade Tomates «cerise», crudités

### Le coin des végétariens

(servi avec pain de campagne)

**15,00€**

- **Salade du Sud** :  
Roquette, Tomates Fraîches et Tomates séchées ,Olives, Parmesan, huile d'Olive de Rochefort du Gard ,Crème Balsamique
- **Salade du Jardin** :  
Assortiment de Salades, Crudités et fruits Frais
- **Quiche aux Légumes de Saison et Salade Mêlée**
- **Omelette au Fromage et Salade Mêlée**
- **Omelette aux Légumes de Saison et Salade Mêlée**
- **Lasagne de Légumes et Salade Mêlée**
- **Croquette de Fromages locaux et Salade Mêlée**
- **Trio d'Œufs de Coquette sur le plat, Frites et Salade mêlée**

### Les brèves du jour

(servies avec pain de campagne et crudités)

- **La bonne soupe maison** aux légumes **8,00€**
- **Croque-monsieur Gourmandise**  
au jambon fermier et fromage de Rochefort **12,00€**
- **Croustillant de chèvre chaud et jambon d'Ardenne** **14,50€**
- **Omelette au jambon d'Ardenne** **14,50€**
- **Omelette ardennaise**  
(Jambon d'Ardenne, lard et saucisson) **14,50€**
- **Lasagne bolognaise du chef** **15,00€**

### Les planches en favorites

(servies avec pain de campagne, beurre de Rochefort et crudités)

- **Planche ardennaise** :  
assortiment de charcuteries ardennaises **16,00€**
- **Planche fromages** :  
Six variétés de fromages locaux, fruits et noix **17,50€**
- **Planche du bûcheron** :  
assortiments de charcuteries et 3 fromages locaux **19,50€**
- **Planche mer et rivière** :  
saumon artisanal, saumon saumuré, tartare de saumon, scampis, truite fumée **22,50€**

(Couvert supplémentaire : pain, beurre + **3,00€**)

## Exclusif : le meilleur du terroir Tellement Brasserie

(servis avec quelques crudités)

- **Terrine de pâté d'Ardenne** et sa confiture d'oignon **10,00€**
- **Tête pressée du petit boucher** **10,00€**
- **Filets de truite fumée** à la Ciboulette **10,00€**
- **Chiffonnade de jambon d'Ardenne** et coulis de fruits rouges **15,00€**
- **Saumon fumé** de chez Dawagne **16,00€** (e) **21,00** (pl)
- **Cassolette de scampis** à la Batte de la Reine (sans crudité) **16,00€** (e) **21,00** (pl)
- **Foie Gras**, confiture orange-potiron et pain d'épices de Rochefort- en- Terre **18,00€**
- **Boulets façon liégeoise**, frites, mayonnaise maison **16,90€**
- **Boulets sauce tomate**, oignons, champignons, frites, mayonnaise maison **16,90€**
- **Le classique vol au vent minute** avec frites **18,50€**
- **Rognons de porc** à la Trappiste Orval avec frites **23,50€**
- **Joue de Porc à la Trappiste de Rochefort** avec croquettes **24,50€**
- **Saumon artisanal saumuré** béarnaise et croquettes **24,50€**
- **Truite meunière** de la pisciculture de la Wamme, pomme pêtée **20,50€**
- **Pavé de bœuf poêlé**, frites, tartare maison **24,00€**
- **Le traditionnel tartare de bœuf haché minute**, frites **20,50€**
- **Le tartare méridional** : tomate séchée, huile d'olives de Rochefort du Gard et frites **22,50€**
- **Crompires ardennaises** : pomme de terre, œufs brouillés, lard, jambon d'Ardenne, oignons, tomates **18,50€**
- **Crompires au chèvre chaud** : pomme de terre, chèvre, lardons, noix, miel **20,50€**



## Les burgers de l'été

(pain artisanal, salade, frites et chips Lucien)

- **Burger de volaille** – Poulet caramélisé au miel de Rochefort, sauce tartare maison **16,00€**
- **Burger BBB du chef** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, sauce tartare **18,00€**
- **Burger BBB poivre vert** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, poivre vert **21,00€**
- **Burger BBB archiduc** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, archiduc **21,00€**
- **Burger BBB 4 fromages** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, 4 fromages. **21,00€**
- **Burger BBB Rossini** – foie gras **26,00€**
- **Burger Saumon**  
saumon saumuré artisanal, béarnaise **26,00€**

## GRILL au feu de bois

**Uniquement de 12H00 à 14H00 et à partir de 18H30**



- **Trio fermier** : jambon fermier, saucisse, ribs **16,90€**
- **Carré champêtre** : boudin, volaille, bœuf, jambon fermier **20,00€**
- **Poker de viandes** : saucisse, jambon fermier, ribs, boudin, bœuf **23,50€**
- **Mixed grill** : volaille, saucisse, jambon fermier, ribs, boudin, bœuf **26,90€**
- **Cuisse de canard confite** **23,90€**
- **Spare Ribs** au miel et à la Trappiste de Rochefort **24,00€**
- **Côte de Porc à l'ancienne** (450g) saumurée à l'Orval **27,50€**
- **Jambon grillé béarnaise** **19,50€**
- **Jambonneau grillé béarnaise** **29,50€**
- **Brochette de volaille géante** sauce archiduc **21,50€**
- **Brochette géante de Blanc Bleu Belge**, beurre maître d'hôtel **25,50€**
- **Brochette Géante de Blanc Bleu Belge** (sauce chaude au choix) **28,50€**
- **Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge**, beurre maître d'hôtel **24,00€**
- **Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge** (sauce chaude au choix) **27,00€**
- **Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge** (400g) **32,00€**
- **Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge** (400g) sauce chaude au choix **35,00€**
- **Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge aux scampis** **39,00€**
- **Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge Rossini** (foie gras) **39,00€**
- **Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge** à la Trappiste et Fromage de Rochefort **37,00€**
- **Côte à l'os de Salers maturée** (500g) **42,00€**
- **Côte à l'os de Salers maturée** (500g) sauce chaude au choix **45,00€**
- **Côte à l'os de Limousine** au gin de Rochefort Arduenna (min 2 pers, 1kg à 1,5kg) accompagnée d'un assortiment sauces chaudes **7,35€/100g**

#### Sauces chaudes :

archiduc, poivre vert, béarnaise, 4 fromages : (Rochefort, Méan, Jambjoule, Gerny) **3,00€**



## Tout en douceurs

### Nos coups de cœur ♥♥

- **Yaourt de la Mologna et fruits frais**, coulis de fruits rouges **7,00€**
- **Salade de fruits frais**, coulis de fruits rouges, chantilly **7,00€**
- **Flan au caramel** de beurre salé de Rochefort **7,00€**
- **Crumble aux fruits rouges** et son coulis **9,00€**
- **Fondant au chocolat Sigoji** et sa glace vanille **9,00€**
- **Tiramisu** revisité à l'Amaretto belge **9,00€**
- **Gaufre chaude Mikado** (vanille – chocolat chaud) **10,50€**

### Nos glaces de la Ferme de la Mologna



- **Dame blanche, dame noire, brésilienne** **9,50€**
- **Duo de sorbets** (citron et framboise) **10,00€**
- **Café glacé** (glace moka, café chaud et chantilly) **10,50€**
- **Délice Gourmandise** (glace spéculoos, glace caramel au beurre salé, glace mi-chocolat mi-noisette, caramel au beurre salé, chantilly) **11,50€**
- **Banana Split** (glace banane, glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly) **11,50€**
- **Gourmandise multi-goûts** (glace fraise, banane, citron, multivitamins frais, coulis, meringue, chantilly) **12,50€**
- **Gourmandise fraises** (En saison - glace vanille, fraise, fraises fraîches, meringue, coulis fruits rouges, chantilly) **12,90€**
- **Colonel** (sorbet citron et 1836 Organic Vodka) **12,90€**
- **Vacherin Géopark** (meringue, glace vanille, sorbet framboise, sorbet citron, fruits frais, amandes, coulis de fruits rouges) **12,90€**

### Les Crêpes de grand-mère



- **Sucre** **5,00€**
- **Caramel** de beurre salé de Rochefort **8,00€**
- **Chocolat chaud et chantilly** **8,00€**
- **Mikado**  
glace vanille, chocolat chaud **11,00€**
- **Banane** : glace vanille, glace banane, banane et chocolat chaud **12,50€**
- **Fruits frais**, glace vanille, glace fraise, fruits frais et coulis de fruits rouges **12,50€**
- **Vanille, chocolat** **9,00€**
- **Multi-ruits frais**, banane ou fraise **11,00€**

### Milk-shake

**L'ÉTÉ AU JOUR LE JOUR** **uniquement le midi** **16€**

- **LUNDI** :  
**Salade Campagnarde** : croûtons, lardons et fromages de Rochefort
- **MARDI** :  
**Jambon grillé au feu de bois**, sauce béarnaise, frites
- **MERCREDI** :  
**Tartare de bœuf haché minute**, salade mêlée, frites
- **JEUDI** :  
**Burger du chef**, sauce tartare, frites
- **VENDREDI** :  
**Tartare de Saumon de chez Dawagne**, Salade mêlée, Frites

### Les VINS

- Le vin du patron « Rochefort du Gard »  
**Rouge-Rosé-Blanc**  
verre  $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$   
**4,20€** **7,50€** **14,50€**

#### VIN BLANC

- **Batte de la Reine du Château de Bioul** – Bioul, Belgique **35,00€**
- **Pinot Gris du Domaine de la Marnière** – Warsage, Belgique **35,00€**
- **Chardonnay Château Bon Baron** – Lustin, Belgique **42,00€**
- **Côte du Rhône Cuvée Bonheur** – Rochefort du Gard **28,00€**
- **Edelzwicker Gourmandise** – Alsace, Wihr-au-val ( 1L ) **28,00€**
- **Pinot Blanc Gourmandise** – Alsace, Wihr-au-val **30,00€**
- **Pinot Gris Gourmandise** – Alsace, Wihr-au-val **33,00€**
- **Petit Chablis**, Beinef, sud Bourgogne **36,00€**
- **Gassac Eraus**, Aniane, Hérault **30,00€**
- **Principauté d'Uzès** – Uzès, Gard **30,00€**

#### VIN ROSE

- **Copper Lion Château Bon Baron** – Lustin,Belgique **35,00€**
- **Côte du Rhône Cuvée Bonheur** – Rochefort du Gard **28,00€**
- **Lirac** – Rochefort du Gard **33,00€**
- **Saint Chinan Gourmandise** – Cessenon sur Orb **33,00€**
- **Lola Sud, Vin Gris** – Hérault **26,00€**
- **Côte de Provence, Terre Noble** – Pays des Alpilles **32,00€**

#### VIN ROUGE

- **Pinot Noir Bon Baron** – Lustin,Belgique **42,00€**
- **Taille aux Renards Domaine du Chenoy** – La Bruyère, Belgique **35,00€**
- **Pinot noir Gourmandise** – Alsace, Wihr-au-val **35,00€**
- **Côte du Rhône Cuvée Bonheur** – Rochefort du Gard **28,00€**
- **Lirac Elie**– Rochefort du Gard (3 étoiles guide Hachette) **38,00€**
- **Côte du Rhône Village** – Rochefort du Gard **32,00€**
- **Cuvée Marie** – Rochefort du Gard (vinifié les années d'exception) **45,00€**
- **Côtes de Blaye**, Bertinière – Cubnezais et Cezac **32,00€**
- **Bordeau Lalande de Pomerol** – Lalande de Pomerol **38,00€**
- **Carignan Vieilles Vignes** – Côte-de-Roussillon **26,00€**
- **Saumur Champigny** – Loire **32,00€**
- **Côtes de Beaune** – Chassagne Montrachet, Bourgogne **42,00€**

#### BULLES

- **Campagne Morgan Domaine du Ry d'Argent**  
La Bruyère, Belgique **42,00€**
- **Crémant Gourmandise** – Alsace,Wihr-au-Val **36,00€**

### Menu Géopark

**Entrée 10€ / Plat 22€ / Dessert 7€ / Menu 3 services 36€**

**Croquette aux 4 fromages régionaux et jambon d'Ardenne**  
OU

**Tête pressée du petit boucher, parfum de safran de Lumar/Lesterny**  
OU

**Salade paysanne aux épinards, croûtons et lardons ,**  
**Vinaigre de Framboise**  
OU

**Filets de truite fumée à la ciboulette**  
\*\*\*\*\*

**Palette de porc mariné à la Trappiste de Rochefort**  
**Sauce Poivrée et frites**  
OU

**Cordon bleu de volaille Archiduc, jambon et fromage de Rochefort**  
**Croquettes**  
OU

**Truite de la pisciculture de la Wamme**  
**Batte de la Reine citronnée et Pommes pêtes**  
OU

**Brochette de bœuf au grill, tartare maison et frites**  
\*\*\*\*\*

**Salade de fruits frais, coulis et yaourt de la ferme de la Mologna**  
OU

**Fondant au Chocolat Sigoji et sa glace Vanille (+2€)**  
OU

**Flan Caramel au beurre salé de Rochefort**  
OU

**Trio de fromages fermiers (Jambjoule, Gros Chêne et Tavy) (+ 3€)**