

On se fait mousser avec du local dans le bocal



Trappistes belges :

Rochefort : brune 6° 8°	5,00€
brune 10° et Blonde Triple 8°	5,20€
Orval	5,30€
Orval + de 6 mois	5,75€
Chimay : rouge (7°) bleue (9°) et blonde triple 8°	5,30€
Westmalle : double (7°) et triple (9°)	5,30€

Trappistes d'ailleurs :

Trappe (Pays Bas) : « Witte Trappist » 5,5° - Blonde 6° - Triple 9° - Quadruple ambrée 9° - Isid'Or 7,5° - Grégorius brune (Autriche) (10,5°)	5,30€
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°	10,50€
Carré de Rochefort 6°8°10°et triple	12,75€ (P.P.-2P)
Trilogie de Chimay 7° 8° 9°	11,00€ (P.P.-2P)
Trilogie Cistercienne (Orval-Chimay 9°- Rochefort 8°)	11,50€ (P.P.-2P)
Carré de Trappe (Witte-blonde - triple-quadruple)	12,85€ (P.P.-2P)



Les grogs de l'hiver ...

Hot pomme (sans alcool) - jus de pomme, jus de citron, sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort	8,00 €
Hot Jumoma - Cognac, jus de pomme, jus de citron, sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort	10,50 €
Vin blanc maison - vin blanc, jus de citron, sucre de canne	7,50 €
Vin rouge maison - vin rouge, jus d'orange, sucre de canne, cannelle	7,50 €

A partager ...

- **Assortiment ardennais 220 gr.** (Pâté, jambon Ardenne, saucisson, fromage de Rochefort) **15,00 €**
- **Chiffonnade de Jambon Ardenne de la Sûre** **15,00 €**
- **Les «weck» au foie gras (1)** : Au choix : Pâté à la Trappiste, Pâté à l'Orval, Pâté de gibier, Pâté de chevreuil, Pâté de boudin noir **16,50 €**
- **Les weck de rillettes (1),** Au choix : Canard – volaille (coq des prés) – porc **16,50 €**
- **Les Chips «Chez Lucien»** de Mettet **3,50 €**
- **Les pâtes à tartiner BIO (1) de «La vache qui regarde passer les trains»** Au choix : Carrot Ginger – Basilico - Green Olive **14,00 €**
- **La planche des amis (1)** **39,00 €**
Pâté, jambon et saucisson d'Ardenne
Fromages locaux (Rochefort, Gerny, Méan, Jambjoule)
Saumon fumé - weck rilette
- **La planche gourmande (1)** **32,00 €**
Pâté, jambon et saucisson d'Ardenne
Fromages de Rochefort et camembert du Gerny
Weck de rilette de porc

(1) Servi avec toasts

Révolution artisanale à la pompe

Lupulus - (Gouvy) (pils) (25cl) :	2,90€
Fructus - (Gouvy) (fruitée) (25cl) :	4,15€
Chouffe - (Origine A chouffe) (blonde) (25cl) :	4,15€
Cambrée - (Eprave) (Rousse) (25cl) Jusqu'à épuisement du stock	4,15€
Hibernatus (Gouvy) (Brune) (25cl) (à partir du 25 novembre)	4,35€

Bières artisanales et régionales en 75cl

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

Les bières locales

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

Quelques classiques belges :

Duvel (33cl)	5,50€
Gueuze Boon (37.5cl)	6,50€

Rubrique Apéritive

- **Crémant Gourmandise** : bouteille : 38€ verre : 7,85€
- **Spritz Gourmandise** **10,00€**
- **Crémant et sirop artisanal (1)** 1^{er} verre : **12,85€**

(1) Bouteille de sirop artisanal par table. Reprenez le reste de la bouteille à la maison. Au choix : cassis, cerise, sureau, fraise, lavande, lilas, thym, rose

Coups de cœur ♥♥

et apéritifs maison : 6.90€

- **L'apéritif maison** : Le Roro revisité (Picon-Batte de la reine - Bioul, sirop fraise - Florenville et Grusalle-Rochefort) **6,90€**
- **L'elixir d'éternelle jeunesse** (à base de tilleul) - Havelange
- **Maitrank** (à base d'aspérule odorante) - Arlon
- **Pastis Ardent** - Sprimont
- **Kirr** : Cassis - Florenville et Batte de la reine - Bioul
- **Cardinal** : Cassis - Florenville et Côte du Rhône - Rochefort du Gard
- **Pineau fermier** : blanc ou rosé - Rochefort-sur-mer
- **Viognier Gourmand** : Gard - France

Une petite soif ...

- **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)
- **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€**

Nous conservons en cave nos produits traditionnels :

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

Apéritifs et Cocktails

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

Les cocktails sans alcool 100% fruits frais

- **Je suis d'enfer** : jus framboise, jus ananas, jus pomme, jus orange et citron **8,00€**
- **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

L'HIVER AU JOUR LE JOUR

uniquement le midi

17,50€

- Lundi** : Jambon grillé au feu de bois et frites
- Maandag** : *Hesp gegrild op houtvuur, met frieten*
- Mardi** : Burger du chef, sauce tartare et frites
- Dinsdag** : *Burger van de chef met tartaarsaus en frieten*
- Mercredi** : Boîte chaude : Camembert du Gerny salade et charcuterie (1)
- Woensdag** : *Warme Camembert van Gerny, sla en fijne vleeswaren*
- Jeudi** : Salade tiède de scampis et fromage de Rochefort
- Donderdag** : *Lauwe sla van scampi's en kaas uit Rochefort*
- Vendredi** : Raclette raclée, salade et charcuterie (1)
- Vrijdag** : *Raclette (geschraapt), sla en fijne rijdag*

BOISSONS CHAUDES ET ALCOLS BELGES

avec 3 petites mignardises maison ou d'artisans

- **Cafés «Delahaut»** Namur
Americano (long) – Espresso (normal) – Ristretto (court) **3,25€**
Double Espresso – Cappuccino – Café Viennois **3,95€**
Latte macchiato **4,50€**
Café shooter – café avec 2cl d'alcool belge (au choix) **8,00€**
- **Tisane «Un brin de campagne»** Florenville
Chaud Lapin : (sarriette, menthe, ortie, gingembre, bleuet) **4,50€**
Tentation d'Eve : (sarriette, sauge, verveine, gingembre, monarde) **4,50€**

- Le Calme Retrouvé** : (verveine, origan, aubépine, rose, bleuet) **4,50€**
- Atchoum** : (ortie, rose, fleur de sureau) **4,50€**
- **Thé et Infusion «Bei Cha»** Houdeng Goegnies
• **Earl Grey** : (thés noirs, citron, bergamote) **4,50€**
• **Voyage à Marrakech** : (thé vert, menthe) feuille et sirop bio de menthe marocaine **4,50€**
• **Baiser Acidulé** : (thé vert, citronné, verveine) **4,50€**
• **La Belge Attitude** : (thés vert et noir, épices et fruits, saveur spéculoos) **4,50€**
• **Charlotte aux Fraises** : (fraises belges, mangue, orange) **4,50€**
• **Tisane Bayard** : (thé vert, abricot) **4,50€**
• **Feu d'artifice** : (multifruits) **4,50€**
• **Une anglaise à Paris** : (Earl Grey vert) **4,50€**
• **Tisane Mosane** : (menthe poivrée et verte, citronnelle, cannelle) **4,50€**
• **Soirée d'hiver** : (vanille, cannelle, amande, orange) **4,50€**
- **Les délices d'Afrique Sigoji** au lait onctueux - Rochefort
Cameroun 40%. **5,50€**
Baby Cameroun 40% **4,50€**
Cameroun 65%. **5,50€**
Madagascar 90%. **5,50€**

Les alcools «belges»

n'ont pas à rougir (servis par 4 cl)

- Les LOCAUX** :
- **Grusalle** (sucré 30°) et **Grusali** (sec 40°) Rochefort **7,50€**
- **Eau de Villée**, eau de vie de framboise, eau de vie de poire Biercée **10,00€**
- **Limoncello** - Raeren **8,00€**
- **Amaretto** – Sprimont **8,00€**
- **Lambertus Whisky** - Raeren **11,00€**
- **Rhum brun**, liqueur de chocolat et **Rhum chocolat** Raeren **10,50€**
- **Poire-cognac** - Marloie **10,00€**

Alcoolisés

- (avec le bon café Delahaut - Namur)
- **Traditionnel Irish Coffee** **10,50€**
- Rochefort – **Grusali Coffee** **10,50€**
- **Belgium Amaretto Coffee** **11,00€**
- **French Coffee** (Cognac fermier de Rochefort/mer) **11,00€**

Le meilleur du Terroir

ENTRÉES DU TERROIR

- Terrine Campagnarde de Grand Mère** 10,50 €
Plattelandsterrine zoals bij grootmoeder
- Saumon fumé artisanal, citron, échalote** 16,00 €
Artisanaal gerookte zalm, citroen en sjalotjes
- Cassolette de scampis batte de la Reine** 16,00 - 20,00 €
Pannetje met scampis
- Foie gras de canard, pain d'épices de Rochefort-en-Terre, confiture de potiron orange** (Prix du marché)
Foie gras van eend, peperkoek van Rochefort-en-Terre met confituur van oranje pompoen
- Croquettes fromages locaux, jambon d'Ardenne** 12,50 €
Ardense kaas krocket, Ardense hesp
- Potage aux champignons des bois** 10,00 €
(01/10 au 08/11)
Soep van boschampignons

TELEMENT BRASSERIE

- Boulets liégeois avec frites** 16,90 €
Gehaktballen op Luikse wijze
- Boulets ardennais sauce tomates, oignons, champignons avec frites** 16,90 €
Ardense gehaktballen in tomatensaus, uien en champignons met friteen
- Rognons à la moutarde avec frites** 25,00 €
Niertjes met mosterd met frieten
- Souris d'agneau façon ardennaise** 26,90 €
Lamsschenkel met Ardense saus met Krocketten
- Vol-au-vent maison avec frites** 17,90 €
Huisgemaakt koninginnehapje met frieten
- Pavé de boeuf avec frites** 24,50 €
Rundvlees met frieten
- Truite meunière pommes pêchées** 19,50 €
Forel met botersaus

LES BURGERS GOURMANDS

- Burger BBB du chef** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, sauce tartare 18,90€
Burger BBB van de chef – Rochefortkaas en Ardense hesp, tartaarsaus
- Burger BBB poivre vert** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, poivre vert 21,90€
Burger BBB groene peper – Rochefortkaas en Ardense hesp, pepersaus
- Burger BBB archiduc** – Fromage de Rochefort et jambon d'Ardenne, archiduc 21,90€
Burger BBB archiduc – Rochefortkaas en Ardense hesp, archiducsaus
- Burger Gourmandise** au camembert local 24,50€
Burger Gourmandise met lokale camembert.



A BASE DE TRAPPISTE

- Terrine de pâté à la Trappiste** 12,50 €
Pâté bereid met trappistenbier
- Spare Ribs à la Trappiste et au miel** 24,50 €
Ribbetjes met honing en Trappistensaus
- Rognons à l'Orval** 25,00 €
Niertjes me Trappistenbier Orval
- Joue de Porc à la Trappiste de Rochefort** 25,00 €
Varkenswangetjes bereid met Trappist

PREMIER DE CORDÉE

CROMPIRES

- (avec assortiment de crudités - met rauwkost en sla)
Crompires ardennaises
crompires, oeufs brouillés, lard, jambon d'Ardenne, Oignons, tomatensardappelen, roerei, spek, Ardense ham, uien, tomaten 17,90 €
- Crompires au chèvre chaud**
crompires, chèvre, lardons, noix, miel
aardappelen, geitenkaas, spekreepjes, noten, honing 19,90 €
- Crompires à la raclette**
crompires, fromage raclette, oignons, cornichons, charcuterie ardennaise
aardappelen, raclette, uien, augurken, Ardense vleeswaren 23,90 €

SALADES TIÈDES automne/hiver

- Salade campagnarde au vinaigre à la Trappiste 8°**
Croûtons, lardons, fromage de Rochefort
broodkorstjes, spekreepjes, Rochefortkaas 19,00 €
- Salade chèvre chaud**
sur toast, cerneaux de noix, miel, lardons, jambon d'Ardenne
toast met warme geitenkaas, noten, honing, spekreepjes, Ardense ham 20,50 €
- 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 20,50 €

LES BRÈVES DU JOUR

- (servies avec pain de campagne et crudités)
(Opgediend met boerenbrood en rauwkost)
- La bonne soupe maison aux légumes** 9,00€
Huisgemaakts groentesoep
 - Croque-monsieur Gourmandise** 12,00€
au jambon fermier et fromage de Rochefort
Croque Monsieur Gourmandise met boerenhesp en Rochefortkaas
 - Croustillant de chèvre chaud et jambon d'Ardenne** 14,50€
Krokante koek met warme geitenkaas en Ardense hesp
 - Omelette au jambon d'Ardenne** 14,50€
Omelet met Ardense hesp
 - Omelette ardennaise** 14,50€
(Jambon d'Ardenne, lard et saucisson)
Ardense omelet (Ardense hesp, spek en worst)
 - Lasagne bolognaise du chef** 16,00€
Lasagne Bolognaise van de chef



LE COIN DES VÉGÉTARIENS

- (servi avec pain de campagne) 15€/P.
(Opgediend met boerenbrood)
- Salade du Jardin** : Assortiment de Salades, Crudités
Sla uit de tuin: assortiment van salades en rauwkost
 - Quiche aux Légumes de Saison et Salade mêlée**
Quiche van seizoengroenten met gemengde sla
 - Omelette au Fromage et Salade mêlée**
Omelet met kaas en met gemengde sla
 - Omelette aux Légumes de Saison et Salade mêlée**
Omelet van seizoengroenten met gemengde sla
 - Lasagne de Légumes et Salade mêlée**
Lasagne van groenten met gemengde sla
 - Croquette de Fromages locaux et Salade mêlée**
Kroket van lokale kazen met gemengde sla
 - Trio d'Œufs de Coquette sur le plat, Frites et Salade mêlée**
Drie spiegeleieren, frieten en gemengde sla

LES PLANCHES TERROIR

- (servies avec pain de campagne et crudités)
(Opgediend met boerenbrood en rauwkost)
- Planche ardennaise** : assortiment de charcuteries ardennaises 16,90€
Plank met een assortiment van Ardense vleeswaren
 - Planche fromages** : Six variétés de fromages locaux, fruits secs et noix 18,50€
Plank met zes variëteiten van lokale kazen met gedroogd fruit en noten
 - Planche du bûcheron** : assortiments de charcuteries et 3 fromages locaux 19,90€
Plank van de houthakker: assortiment van fijne vleeswaren en drie lokale kazen

FROMAGES CHAUDS MAISON

- Du 25 novembre au 04 mars 2023**
- FONDUE** (à partir de 2 personnes) (vanaf 2 personen)
- Fondue au fromage avec crudités 22,00 €
KaasFondue + rauwkost
 - Fondue, jambon d'ardenne, frisée aux lardons 25,00 €
KaasFondue met Ardense lam, sla met spekreepjes
 - RACLETTE RACLÉE** (De préférence par table entière)
- Raclette savoyarde Fromage, crudités, pommes de terre (à volonté), assortiment charcuteries 24,00 €
Kaas, rauwkost, aardapelen (naar believeven), assortiment van Ardense vleeswaren
 - TARTIFLETTE**
En accompagnement crudités et assortiment de charcuteries
Tartiflette vergezeld van rauwkost en een assortiment fijne vleeswaren.
- Reblochon 22,50 €
- Divine Valentine (de Jambjoule) 22,50 €
 - BOITE CHAUDE AU CAMEMBERT LOCAL DU GERNY** 24,00 €
salade et charcuterie ardennaise (20 minutes)
Warme lokale camembert van Gerny, sla en Ardense vleeswaren



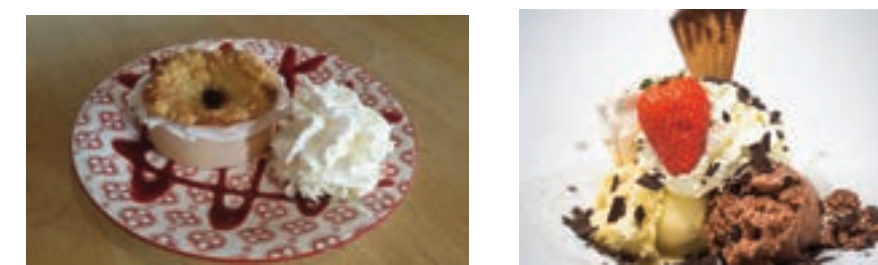
Tout en douceurs

NOS COUPS DE CŒUR

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

NOS GLACES DE LA FERME DE LA MOLIGNA

- Dame blanche - Dame noire** 9,50€
- Brésilienne** 9,50€
- Café glacé** 10,50€
(glace moka, café chaud et chantilly)
- Délice Gourmandise** 11,50€
(glace spéculoos, glace caramel au beurre salé, glace mi-chocolat mi-noisette, caramel au beurre salé, chantilly)
- Banana Split** 11,50€
(glace banane, glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly)
- Vacherin Géopark** (meringue, glace vanille caramel, chocolat, amandes) 12,90€



LES CRÊPES DE GRAND-MÈRE (1)

- Sucre** 5,50€
- Confiture maison (1) 1^{ère} crêpe** 9,50€
- Caramel** 8,50€
de beurre salé de Rochefort
- Chocolat chaud et chantilly** 8,50€
- Mikado** 11,00€
glace vanille, chocolat chaud
- Banane** : glace vanille, glace banane, banane et chocolat chaud 12,50€



(1) Pot de confiture par table (voir boutique)
Reprenez le reste du pot à la maison

Le coin des kids



- PLATS :** 9,90€
- Lasagne
 - Boulet liégeois
 - Boulet ardennais
 - Jambon grillé, frites, salade
 - Pièce de bœuf, frites (+ 3€)
- DESSERTS :** 4,50€
- Glace vanille
 - Glace vanille, chocolat, chantilly
 - Glace vanille, fraise, chantilly

GRILL au feu de bois

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



- Sauces froides «JEFKE» /par table**
Au choix : Cocktail, mayonnaise basilic, andalouse, aioli pesto, béarnaise, tartare, truffe (+1€)
Reprenez le reste du pot à la maison 6,00€
- Accompagnements :** pommes pêchées ou frites, assortiment de crudités, sauce tartare maison
Bijgerechten: aardappelen in de schil of frieten, assortiment rauwkost, huisgemaakte tartaarsaus
Sauces chaudes /personne
archiduc, poivre vert, béarnaise, 4 fromages : (Rochefort, Meun, Jambjoule, Gerny) 3,00€

- Trio fermier** : jambon fermier, saucisse, ribs 16,90€
Boerenhesp, worst, ribbetjes
- Carré champêtre** : boudin, volaille, bœuf, jambon fermier 20,00€
Pens, gevogelte, rundvlees, boeveerhesp
- Poker de viandes** : saucisse, jambon fermier, ribs, boudin, bœuf 23,50€
Vleespoker: worst, boerenhesp, ribbetjes, pens, runds
- Mixed grill** : volaille, saucisse, jambon fermier, ribs, boudin, bœuf 26,90€
Worst, boerenhesp, pens, gevogelte, rundvlees, ribbetjes
- Spare Ribs** au miel et à la Trappiste de Rochefort 24,50€
Ribbetjes met honing en trappistensaus
- Côte de Porc à l'ancienne** (450g) 28,00€
saumurée à l'Orval
Varkenskotelet op oude wijze, ingezouten en klaargemaakt met Orval
- Jambon grillé béarnaise** 19,50€
Gegrilde hesp met béarnaisesaus
- Jambonneau grillé béarnaise** 29,50€
Gegrilde hammetje met béarnaisesaus
- Brochette géante de Blanc Bleu Belge**, beurre maître d'hôtel 25,50€
Reuzenbrochette van Belgisch Witblauw rundsvlees (warme saus naar keuze)
- Brochette Géante de Blanc Bleu Belge** (sauce chaude au choix) 28,50€
Reuzenbrochette van Belgisch Witblauw rundsvlees hofmeesterboter
- Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge**, beurre maître d'hôtel 24,50€
Rundsstek van Belgisch Witblauw Rund met hofmeesterboter
- Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge** (sauce chaude au choix) 27,00€
Rundsstek van Belgisch Witblauw Rund (warme saus naar keuze)
- Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge** (400g) 32,00€
Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund (400g)
- Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge** (400g) sauce chaude au choix 35,00€
Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund (400g) (warme saus naar keuze)
- Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge aux scampis** 39,00€
Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund met scampi's
- Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge** à la Trappiste et Fromage de Rochefort 37,00€
Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund bereid met trappist en Rochefortkaas
- Côte à l'os de Salers maturée** (500g) 42,00€
Côte à l'os gerijpt op zilte weiden
- Côte à l'os de Salers maturée** (500g) sauce chaude au choix 45,00€
Côte à l'os gerijpt op zilte weiden (warme saus naar keuze)
- Côte à l'os de Limousine** au gin de Rochefort Arduenna (min 2 pers, 1kg à 1,5kg) 45,00€
Côte à l'os uit de Limousin met gin van Rochefort Arduenna vergezeld van een assortiment aan warme sauzen.

La Gourmandise à la Montagne

Du 25 NOVEMBRE AU 04 MARS

Menu Montagne 30€

- TERRINE CAMPAGNARDE DE GRAND-MÈRE**
OU
SAUMON ARTISANAL SAUMURÉ
OU
FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICE DE ROCHEFORT-EN-TERRER ET CONFITURE DE POTIRON + (Prix du marché)
OU
LASAGNE VÉGÉTARIENNE

FONDUE AU FROMAGE (+ 2€) (min. 2 pers.)
FRISÉE AUX LARDONS, POMME PÉTÉE ET JAMBON D'ARDENNE
OU
BROCHETTE DE BOEUF, CRUDITÉS, TARTARE MAISON (+ 2€)
OU
RACLETTE RACLÉE (de préférence par table entière)
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES FRISÉE AUX LARDONS
OU
BURGER GOURMANDISE
AU CAMEMBERT DU GERNY SAUCE 4 FROMAGES



MENU TRAPPISTE all in 45€/P.

Trappistes Rochefort

Servi par table entière

- DU 01/10 AU 04/03/2023**
Le menu est servi avec 3 galopins 6°/8°/10° et 1 galopin de «Triple de Rochefort» en apéro
- TERRINE DE PÂTE À LA TRAPPISTE 8°**
TERRINE VAN PATÉ BEREID MET TRAPPIST 8°
- ...
- JOUE DE PORC À LA TRAPPISTE 6°**
VARKENSWANGETJES BEREID MET TRAPPIST 6°
- ...
- GLACE SPÉCULOOS parfumée à la Triple**
SPECULAASIJS MET EEN VLEUGJE TRIPLEL

CLIN D'OEIL GEOPARK 20€/P.

(Servi par table entière)

- DU 01/10 AU 04/03/2023**
LA BONNE SOUPE FAÇON MAMY
DE LEKKERE SOEP OP GROOTMOEDERS WIJZE
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES LOCAUX ACCOMPAGNÉE DE PAIN DE CAMPAGNE ET BEURRE DE LA FERME DE LA MOLIGNA
PLANK VAN FIJNE VLEESWAREN EN KLOKALE KAZEN
VERGEZELD VAN BOERENBROOD EN BOTER VAN DE HOEVE VAN MOLIGNA