

ÉDITEUR

La Gourmandise
...

La Gazette Gourmande

30
ans



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 prié de nous prévenir, nous nous ferons un plaisir de vous orienter dans votre choix.

Lijst van de allergenen: gluten, schaaldieren, eieren, vis, pinda, granen, soja, lupine, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide, weekdieren.

Ben je allergisch aan één van deze producten mogen wij u dan vriendelijk verzoeken om ons te verwittigen, het is ons een genoegen om u te begeleiden in uw keuze.



ROCHEFORT
FR



ROCHEFORT
NL



ROCHEFORT
AN

Envie de visiter Rochefort de manière ludique ? Nous vous proposons une balade interactive* (1) et une balade sonore (2) pour (re)découvrir Rochefort autrement.

Rochefort op een leuke manier bezoeken? Wij bieden u een interactieve* (1) en een geluidswandeling (2) wandeling aan om Rochefort op een andere manier te (her)ontdekken.

Want to visit Rochefort in a fun way? We offer you an interactive* (1) and a sound walk (2) walk to (re)discover Rochefort differently.

- * Smartphone indispensable avec une connexion 4G et l'activation de votre géolocalisation
- * Smartphone essentieel met een 4G-verbinding en activering van uw geolocatie
- * Smartphone essential with a 4G connection and activation of your geolocation

UNE ADDITION PAR TABLE

Bancontact



ESPECES



VISA

mastercard

> 25 €

On se fait mousser avec du local dans le bocal



Trappistes belges :

Rochefort : 6°	5,50€
8°	5,75€
10°	5,95€
Triple	5,75€
Orval	6,00€
Orval + de 6 mois	6,50€
Chimay : rouge (7°)	5,95€
Chimay : bleue (9°)	6,00€
Chimay : Triple (8°)	6,00€
Westmalle : double (7°)	5,95€
Westmalle : Triple (9°)	6,00€

Trappistes d'ailleurs :

Trappe (Pays Bas) : « Witte Trappist » 5,5°	5,50€
Trappe Blonde 6°	5,75€
Trappe Triple 9°	6,00€
Trappe Quadruple ambrée 9°	6,00€

Les trilogies et carrés Trappistes

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

Trilogie de Rochefort brune 6° 8° 10°	11,50€
Carré de Rochefort 6° 8° 10° et triple	13,50€ (P.P.-2P)
Trilogie de Chimay 7° 8° 9°	12,50€ (P.P.-2P)
Trilogie Cistercienne : ROC (Rochefort 8°-Orval-Chimay 8°-)	12,50€ (P.P.-2P)
Carré de Trappe (Witte-blonde - triple-quadruple)	13,75€ (P.P.-2P)

Révolution artisanale à la pompe

Grande première à la pompe ...

la ROCHEFORT TRIPLE (6°)

Galopin	3,25€
33 cl	5,75€



Lupulus - (Gouvry) (pils) (25cl) :	3,30€
Fructus - (Gouvry) (fruitée) (25cl) :	4,35€
Chouffe - (Origine Achouffe) (blonde) (25cl) :	4,60€
Fruitée Gourmandise 33cl (Lupulus-Cassis)	4,90€

Bières artisanales et régionales en 75cl

Lupulus (bl 8.5°) - Organicus (bl-bio 8.5°) -	12,00€
Val Dieu (bl 6°) - Saint Feuillien (bl 7.5°) -	12,00€

Les bières locales

Brasserie de la Lesse (6km Eprave) :	
Cambrée 6,5° (33 cl)	4,85€
Chinette 6° (33 cl)	4,85€
Triple 8° (33 cl)	4,85€
Brasserie Saint Monon : (10km Ambly) :	
Saint Monon au Miel (33cl)	4,85€
Brasserie de Rochehaut : (50km Rochehaut) :	
I.P.A 7° (33 cl)	4,85€
Blanche de Namur 4,5° (25cl)	4,20€
Blanche Rosée de Namur 4,5° (25cl)	4,20€
Brasserie des Légendes (Léglise)	
Corne du Bois des Pendus (blonde) (6°) 33cl	4,85€
Brasserie Boclens (second résident à Rochefort)	
Triple ambrée Jezuwiet (8,5%) 33 cl	4,85€
Brasserie Lupulus 33 cl	
Hibernatus (Saison)	4,75€
Quelques classiques belges :	
Duvel (33cl)	6,50€
Gueuze Boon bouchonnée (37.5cl)	7,75€
Gueuze Kriek bouchonnée	7,95€

Bière NA et sans Gluten

Trappe NA brune ou blonde	5,00€
Bière sans gluten (blonde)	5,00€
Lupulus NA blonde	4,00€
Lupulus NA fruitée	4,00€

Rubrique Apéritive

Coups de cœur ♥♥ et apéritifs maison :

Apéritif "Maison"

- Crémant Gourmandise
le verre : 8,00€ - la bouteille : 39,00€
- Kir Royal : Cassis, Crémant Gourmandise 8,50€
- Pinot Gris Gourmandise 6,95€
- Le Roro revisité 8,00€
(Picon-Terre Charlot - Bioul, sirop fraise - Malmédy et Grusalle-Rochefort)
- L'elixir d'éternelle jeunesse
(à base de tilleul) - Havelange 6,95€
- Maitrank (à base d'aspérule odorante) - Arlon 6,95€
- Pastis Ardent - Sprimont 6,95€
- Kirr : Cassis - Malmédy et Terre Charlot - Bioul 6,95€
- Cardinal : Cassis - Malmédy et Côte du Rhône -
Rochefort du Gard 6,95€
- Pineau fermier : blanc ou rosé - Rochefort-sur-mer 6,95€
- Viognier Gourmand : Gard - France 6,95€

Les Spritz ... tellement plus local

- Le Classique Spritz Gourmandise 11,25€
- Le Spritz 694 Rochefortois :
694 Apéritif amer (Rochefort) 12,50€
- Le Confrérie Grusale Spritz
«Douceur de groseille verte» (Rochefort) 12,00€
- Le Limoncello Spritz :
Limoncello belge «Douceur citronnée» (Raeren) 12,50€
- L'Amaretto Spritz :
Amaretto belge «Douceur d'amandes» (Hannut) 12,50€
- Le Clémentine Spritz :
Gin 1836 Clémentine (Raeren) 12,50€

Les cocktails sans alcool 100% fruits frais

- Hugo NA : Gin NA, sirop de sureau,
eau pétillante, citron et citron vert 9,00€
- Calou NA : Gin NA, pisang NA,
jus d'orange et grenadine 9,00€
- Délice cassis : coulis de cassis,,
jus de citron, eau pétillante 8,50€

Apéritifs et Cocktails

■ GIN Belges (servi avec Tonic)

- Arduenna (Rochefort) 14,75€
- 1836 Clémentine (Raeren) 12,50€
- 1836 bleu (Raeren) 11,50€
- Gin Tcharbon 12,50€
- Gin Lupulus 11,50€

■ En Cocktail

- Gin fizz : Gin 1836 bleu, jus de citron,
œuf et sucre de canne 15,00€
- Matin Rose : Gin 1836 bleu, Grusale, jus citron,
sirop fraise 12,50€
- Calou :
Grenadine, pisang, jus d'orange, Gin 1836 bleu 11,00€
- Clémengin : Gin Clémentine 1836,
jus d'orange, Tonic agrum 13,50€
- Hugo revisité : Gin Arduenna,
sirop de sureau, crémant, tonic, citron vert 13,50€
- Délice de Forêt : Gin Arduenna,
coulis de cassis, jus de citron, eau pétillante 13,50€
- Le Vroni : Sirop de menthe artisanale,
Citron, Vodka, Eau pétillante 12,50€

Une petite soif ...

Loumonades Belge by Lupulus (33 cl)

- Loumonade Citron/Bergamotte 3,95€
- Loumonade Myrtille/Menthe 3,95€
- Loumonade Cerise/Vanille/Rose 3,95€

– Eau « Chaudfontaine »

Eau Plate/gazeuse

25cl 2,60€ 50cl : 4,95€.

– Jus de Fruits :

- Jus d'orange frais 5,75€
- Jus de citron frais 5,75€
- Pomme (Upigny) 5,00€
- Pomme cerise (Upigny) 5,00€
- Pomme Rhubarbe (Upigny) 5,00€

Nous conservons en cave nos produits traditionnels :

- Coca – Coca Zero – Fanta - Sprite 3,75€
- Fuze Tea (lemon et peach) 20 cl 3,75€
- Tonic – Agrum 25 cl 3,75€
- Peach 20 cl 3,25€

BOISSONS CHAUDES

avec 3 petites mignardises maison ou d'artisans

- Cafés «Delahaut» Namur

Américano (long) – Espresso (normal) – Ristretto (court)	3,85€
Double Espresso – Cappuccino – Café Viennois	4,50€
Latte macchiato	4,75€

- Tisane «Un brin de campagne» Florenville

Chaud Lapin : (sarriette, menthe, ortie, gingembre, bleuet) 4,75€

Tentation d'Eve :

(sarriette, sauge, verveine, gingembre, monarde) 4,75€

Le Calme Retrouvé :

(verveine, origan, aubépine, rose, bleuet) 4,75€

Atchoum : (ortie, rose, fleur de sureau) 4,75€

- Thé et Infusion «Bei Cha» Houdeng Goegnies

• **Earl Grey** : (thés noirs, citron, bergamote) 4,75€

• **Voyage à Marrakech** : (thé vert, menthe)
feuille et sirop bio de menthe marocaine 4,75€

• **Baiser Acidulé** : (thé vert, citronné, verveine) 4,75€

• **La Belge Attitude** :
(thés vert et noir, épices et fruits, saveur spéculoos) 4,75€

• **Charlotte aux Fraises** :
(fraises belges, mangue, orange) 4,75€

• **Tisane Bayard** : (thé vert, abricot) 4,75€

- Tisane «La Framboisière» Malmédy

- **Menthe pouillot** 4,75€

- **Soir de fête** : menthe bergamotte, agastache,
sariette, hysope, camomille, fenouil 4,75€

- Les délices d'Afrique

au lait onctueux

Chocolat au lait 6,00€

Chocolat noir 6,00€



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	10,00€
- Eau de vie de framboise (Biercée)	10,00€
- Eau de vie de poire (Biercée)	10,00€
- Limoncello (Raeren)	8,00€
- Amaretto (Sprimont)	8,00€
- Lambertus Whisky (Raeren)	13,00€
- Poire-cognac (Dinant)	10,00€
- Rhum Vieux Ôthentique	10,00€
- Prunelle d'Aimé	10,00€
- Cognac Fermier (Rochefort-sur-Mer)	10,00€
- Tchartreuse belge	10,00€

Les Alcoolisés

(avec le bon café Delahaut - Namur)

- Délicieux Traditionnel Irish Coffee	12,00€
- Le Café de l'Amitié Confrérie locale (Grusalle) Grusalle, zeste citron/orange) min. 3 p.	8,50€/p.
- Belgium Amaretto Coffee	12,50€
- French Coffee (Cognac fermier de Rochefort/mer)	12,50€
- Grusalle Coffe	11,00€
- Prunelle d'Aimé Coffee (Han-sur-Lesse)	11,50€
- Rhum Coffee (Han-sur-Lesse)	11,50€

Les grogs de l'hiver ...

Hot pomme (sans alcool) - jus de pomme, jus de citron,

sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort 9,00 €

Hot Jumoma - Cognac, jus de pomme, jus de citron,
sucre de canne, cuillère de miel de Rochefort 11,00 €

Vin blanc maison - vin blanc, jus de citron,
sucre de canne 8,00 €

Vin rouge maison - vin rouge, jus d'orange,
sucre de canne, cannelle 8,00 €

Les VINS

• Le vin du patron « Rochefort du Gard »

Rouge-Rosé-Blanc

verre	¼	½
5,50€	8,50€	16,50€

VIN BLANC

- Côte du Rhône Cuvée Bonheur - Rochefort du Gard
- Pinot Blanc Gourmandise – Alsace, Wihr-au-Val
- Pinot Gris Gourmandise – Alsace, Wihr-au-Val
- Gassac Eraus, Aniane, Hérault
- Lirac – Rochefort du Gard
- Viognier Gourmand (mi-doux) - Nîmes
- Terre Charlot du Château de Bioul – Bioul, Belgique
- Chardonnay Château Bon Baron – Lustin, Belgique

Verre	Bout.
	27,00€
6,50€	30,00€
6,95€	36,00€
	32,00€
	34,00€
	36,00€
	44,00€
9,00€	49,00€

VIN ROSE

- Côte du Rhône Cuvée Bonheur – Rochefort du Gard
- Saint Chinian Gourmandise – Cessenon sur Orb

29,00€
32,00€

VIN ROUGE

- Côte du Rhône Cuvée Bonheur – Rochefort du Gard
- Pinot noir Gourmandise – Alsace, Wihr-au-Val (SERVI FRAIS)
- Saint Chinian Gourmandise - Cessenon sur Orb
- Saint Chinian Absolue 2018
- Lirac – Rochefort du Gard (3 étoiles guide Hachette)
- Côte du Rhône Village - Rochefort du Gard
- Cuvée Marie – Rochefort du Gard (vinifié les années d'exception)
- Côtes de Blaye, Bertinière – Cubnezais et Cezac
- Carignan Vieilles Vignes – Côte-de-Roussillon
- Pinot Noir Bon Baron – Lustin, Belgique

	29,00€
6,50€	33,00€
6,50€	35,00€
	39,00€
	35,00€
	33,00€
	50,00€
	36,00€
	30,00€
9,00€	50,00€

BULLES

- Crémant Gourmandise – Alsace, Wihr-au-Val
- Pétillant Bayard (Dinant)

8,00€	39,00€
	46,00€

A l'apéro

Saucisson
d'Ardenne
9,50

Les Chips de
«Chez Lucien»
de Mettet
4,00 €

En entrée

Crompire (1)
Tartare Saumon
12,00 €

Terrine Campagnarde
du Père Michel

oignons, conichons, pain 10,00 €
Plattelandsterrine

Croquettes
fromages locaux (V)
Ardense kaas kroket
3 p. : 12,00 € - 5 p. : 18,00 €

Chiffonnade de Jambon Ardenne
de la Sûre

9,50 €

♥ Assortiment ardennais
220 gr
(Pâté, jambon Ardenne,
saucisson, fromage de Rochefort)
17,00 €

Pain + beurre
en supplément
2,00 €/p

Trio de fromages locaux
Pain-beurre
12,00 €

Potage aux légumes de saison
(V) (Pain, Beurre)
Soep van seizoensgroenten.
10,00 €

A partager

Trio d'oeufs de Coquette
sur le plat Frites

Drie spiegeleiren, frieten

15,00 €

A grignoter

Fromage de Rochefort
9,50 € (V)

Crompire (2) (1)
Raclette,
jambon ardenne
10,00 €

Crompire (1)
Foie gras
13,00 €

Ik wil graag een g
rekening. Dat zal
ons boodschappen
boetiek van de Go

Je veux bien
une souche détaillée...
Ça nous servira de liste
de courses à la boutique
de la Gourmandise!



Tapas

Poêlée de légumes (V)
aux Scampis 19,00 €
Pan met groenten en scampi's

(V) Végétarien

(1) Crompire : pomme pêlée / pomme de terre au four

(2) Possible en (V)

Tartare Saumon artisanal

citron, échalotte **15,00 € - 21,00 €**

Artisanaal gerookte zalm,
citroen en sjalotjes

gedetailleerde
ons helpen bij
nlijstje voor de
ourmandise.



Crompire (V) (1)
Chèvre chaud et miel
11,00 €

**Poêlée de
légumes (V)**
12,00 €

Pan met groenten

**Foie gras de canard,
pain d'épices de
Rocheft-en-Terre,**
confiture de potiron orange
16,00 € - 22,00 €

*Foie gras van eend, peperkoek van
Rocheft-en-Terre met
confituur van oranje pompoen*

**Salade campagnarde
au vinaigre
à la Trappiste 8° (2)**

Croûtons, lardons,
fromage de Rocheft
Broodkorstjes, spekreepjes,
Rocheftkaas
18,00 €

To share or not A partager ou pas

**Cassolette de scampis
batte de la Reine**

Pannetje met scampis
16,00 € - 22,00 €

Planche Ardennaise - Pain-Beurre
assortiment de 4 charcuteries
ardennaises

23,00 €

Planche fromages (V) - Pain-Beurre
6 variétés de fromages locaux
fruits secs et noix

25,00 €

Planche du bûcheron - Pain-Beurre
assortiment de 4 charcuteries
et 2 fromages locaux

28,00 €

En cas

Salade César revisitée
19,00 €

Poulet caramélisé au miel
de Rocheft,
Saumon fumé,
Fromage de Rocheft,
croûtons

Gekarameliseerde Kipmet
honing van Rocheft, Gerookte
zalm, Rocheftkaas,
broodkorstjes

**Croque-monsieur
Gourmandise** **12,50 €**
au jambon fermier et fromage
de Rocheft

Le mètre de Ficelle Ardennaise 13,00 €

GRILL au feu de bois

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



Sauces chaudes /personne

poivre vert, béarnaise,
4 fromages : (Rochefort, Méan, Jambjoule, Gerny)

3,50€

Accompagnements : pommes pétées, frites ou Djote
légumes chauds, sauce tartare maison

Bijgerechten: aardappelen in de schil, frieten,
Warme groenten, huisgemaakte tartaarsaus

• Boudin noir et pomme au four caramélisée **21,00€**

Zwarte pens met in de oven gekarameliseerde appel.

• Boudin noir périgourdin, pomme au four caramélisée et foie gras **28,00€**

Zwarte pens uit de Périgord, gekarameliseerde appel en foie Gras.

• Côte de Porc à l'ancienne (450g) **32,00€**

saumurée à l'Orval

Varkenskotelet op oude wijze, ingezouten en klaargemaakt met Orval

• Trio fermier : jambon fermier, saucisse, ribs **21,00€**

Boerenhesp, worst, ribbetjes

• Mixed grill : volaille, saucisse, jambon fermier, ribs, boudin, bœuf **29,90€**

Worst, boerenhesp, pens, gevogelte, rundvlees, ribbetjes

• Spare Ribs au miel et à la Trappiste de Rochefort **31,00€**

Ribbetjes met honing en trappistensaus

• Jambon grillé béarnaise **24,50€**

Gegrilde hesp met béarnaisesaus

• Jambonneau grillé béarnaise **33,00€**

Gegrilde hammetje met béarnaisesaus

• Brochette géante de Blanc Bleu Belge,

beurre maître d'hôtel **31,50€**

Reuzenbrochette van Belgisch Witblauw rundsvlees hofmeesterboter

• Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge,

beurre maître d'hôtel **29,50€**

Rundssteak van Belgisch Witblauw Rund met hofmeesterboter

• Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge

(400g) au gros sel **39,00€**

Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund (400g)

• Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge

aux scampis **44,00€**

Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund met scampi's

• Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge

à la Trappiste et Fromage de Rochefort **39,00€**

Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund bereid met trappist en Rochefortkaas

• Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge Rossini **45,00€**

Rundsentrecote van Belgisch Witblauw Rund Rossini

• Côte à l'os de Salers maturée (500g) **48,00€**

Côte à l'os gerijpt op zilte weiden

La Gourmandise à la Montagne/Géopark

Du 21 NOVEMBRE AU 02 MARS

Menu Montagne

● Entrée + Plat :

35€

● Entrée + Plat + Dessert

42€



Les menus se servent
UNIQUEMENT
par table entière

TERRINE CAMPAGNARDE DE GRAND-MÈRE
OU
TARTARE DE SAUMON SAUMURÉ
OU
FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICE DE ROCHEFORT-EN-TERRE
ET CONFITURE DE POTIRON

FONDUE AU FROMAGE (min. 2 pers.)
POMME PÉTÉE ET JAMBON D'ARDENNE
OU
BROCHETTE DE BOEUF,
SAUCE TARTARE MAISON
OU
RACLETTE RACLÉE
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

RIZ AU LAIT, CARAMEL BEURRE SALÉ
OU
TIRAMISU REVISITÉ
OU
GLACE JAMAÏCAINE

FROMAGES CHAUDS

Du 21 novembre 2025 au 2 mars 2026

FORFAIT BOISSONS : 20€
servi par table entière
(Crémant, eaux, Pinot blanc et/ou
Cuvée Bonheur à discrétion)

- **RACLETTE RACLÉE** (De préférence par table entière)
 - **Raclette savoyarde** Fromage, pommes de terre (à volonté), assortiment charcuteries
Kaas, aardapelen (naar believen), assortiment van Ardense vleeswaren **27,00 €**
- **TARTIFLETTE**
En accompagnement : assortiment de charcuteries
Tartiflette assortiment fijne vleeswaren.
 - **Reblochon** **26,00 €**
 - **Divine Valentine** (de Jambjoule) **25,00 €**
- **BOITE CHAUDE AU CAMEMBERT LOCAL DU GERNY** charcuterie ardennaise (20 minutes) **24,00 €**
Warme lokale camembert van Gerny, Ardense vleeswaren

FONDUE (1) SAVOYARDE (relevée) (à partir de 2 p.)
(Comté, Gruyère, Beaufort, Emmenthal) **29,00 €**
FONDUE (1) GENEVOISE (douce) (à partir de 2 p.)
(Gruyère, Vacherin) **33,00 €**
(1) *Les fondues sont servies avec crudités, oignons cornichons et jambon d'ardenne*



PLATS DU TERROIR

Boulets liégeois avec frites 19,90 €
Gehaktballen op Luikse wijze

Boulets ardennais sauce tomate, oignons, champignons avec frites 19,90 €

Ardense gehaktballen in tomatensaus, uien en champignons met friteen

Onglet aux échalotes (saignant ou bleu) 29,50 €
Rundsstuk met sjalotjes (blauw of saignant)

Souris d'agneau façon ardennaise 32,00 €
Lamsschenkel met Ardense saus met Kroketten

Vol-au-vent maison avec frites 21,00 €
Huisgemaakt koninginnehapje met frieten

Truite meunière pommes pêtées 22,50 €
Forel met botersaus

Joue de Porc à la Trappiste 8° 30,00 €
Varkenswangetjes bereid met trappist 8°

Mignon de porc, basse température
Moutarde Bister à l'ancienne,
poêlée de légumes et croquettes 29,50 €
Varkensmignon op lage temperatuur. Bisterd mosterd op oude wijze, pan met groenten en kroketten

Emincé de volaille, brisure de truffe,
poêlée de légumes et croquettes 29,50 €
Plakjes gevogelte, truffel schilfers, pan met groenten en kroketten

Si vous le demandez , nous vous offrons bien volontiers une petite salade pour accompagner votre plat.

Indien u het vraagt, dan kunnen we u een bijkomend slaatje aanbieden bij uw bestelde schotel.

LE COIN DES KIDS

PLATS : 11,50€

- Lasagne
- Boulet à la liégeoise
- Boulet ardennais
- Jambon Grillé, frites, salade
- Pièce de bœuf, frites (+5€)

DESSERTS : 6,50€

- Glace vanille, chantilly
- Glace vanille, chocolat, chantilly



20€

Menu Enfant

2 Petites Croquettes de Fromage

Jambon Grillé, frites et Ketchup

Glace Vanille, Chantilly

L'HIVER AU JOUR LE JOUR

uniquement
le midi

19,50€

Lundi : Jambon grillé au feu de bois et frites

Maandag: Hesp gegrild op houtvuur, met frieten

Mardi : Crompire Ardennaise

Dinsdag: Ardense aardappelen

Mercredi : Truite Meunière

Woensdag : Forel op de wijze van de molenaarsvrouw

Jeudi : Salade tiède de scampis et fromage de Rochefort

Donderdag: Lauwe sla van scampi's en kaas uit Rochefort

Vendredi : Djote, jambon grillé, oeuf, lardons

Vrijdag: Stoemp met spekreepjes en een trio eieren

Tout en douceurs

NOS COUPS DE CŒUR ♥♥

- Crème brûlée 8,50€
- Riz au lait et caramel de beurre salé 8,50€
- Mousse au chocolat au lait, chantilly 8,50€
- Tiramisu revisité à l'Amaretto belge 9,50€
- Pomme caramélisée au four
sauce anglaise et crumble, glace caramel 9,50€

NOS GLACES DE LA FERME DE LA MOLIGNA

- Dame blanche 10,20€
- Dame noire 10,20€
- Café glacé (glace moka, café chaud et chantilly) 11,25€
- Délice Gourmandise
(glace spéculoos, glace caramel au beurre salé,
glace mi-chocolat mi-noisette, caramel au beurre salé,
chantilly) 12,50€
- Vacherin Géopark (meringue, glace vanille
caramel, chocolat, amandes) 12,50€
- Jamaïcaine : mousse chocolat, advocat,
glace vanille et ferrero, chantilly 12,50€



LES CRÊPES DE GRAND-MÈRE (1)

- Sucre 6,50€
- Confiture maison 8,50€
- Caramel de beurre salé de Rochefort 8,50€
- Chocolat chaud et chantilly 8,50€
- Mikado
glace vanille, chocolat chaud 12,00€



