



LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, foie gras, parmesan reggiano, roquette, vinaigre balsamique vieilli en fût de cerisier
(Foie gras réalisé par nos soins de la ferme de Floumont à Ortho) 23.00 €

Langoustinas façon thaï, lait de coco, tandoori, citronnelle, petits légumes croquants 23.00 €

La véritable croquette de crevettes, crevettes grises, bisque, gel de Kalamanzi
(Crevettes grises de la Mer du Nord) 23.00 €

Sur notre table, le beurre salé de la ferme Ferret-Renaville à Eprave et l'huile de colza 100% naturelle de Achêne.
Notre pain est réalisé avec les farines du Moulin de Vencimont, un moulin à eau du 18^{ème} siècle.

*Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes indiqués par la loi.
En cas d'intolérance alimentaire, veuillez nous prévenir lors de la commande.
Nous ferons le nécessaire pour combler vos desideratas.*



APÉRO/ENTRÉES



LES PLATS

Rumsteack grillé au barbecue Kamado, frites coupées à la main, cuites à la graisse de bœuf, béarnaise au beurre de ferme <i>(Vache blanc bleu belge de Bertrand Léonard, ferme de la Galette à Patignies, nous utilisons du Tcharbon de bois 100% naturel, 100% belge de Bertrix)</i>	30.00 €
La truite au bleu, légumes du bouillon, beurre blanc à l'échalote, yuzu, persil, <i>(Truite de chez mon ami Alain Schonbrodt à Hargimont, pêchée à la commande)</i>	25.00 €
La pêche du jour, frégula sarda, fine provençale, beurre de tomate au basilic <i>(pêche éco-responsable, légumes de la ferme des Rabanisses à Rochefort)</i>	30.00 €
Magret de canard servi rosé, nectarines, miel, sésame, légumes de saison <i>(canard de la ferme de Floumont à Ortho)</i>	30.00 €

A partir de 5 convives, merci de limiter le choix à 2 entrées et 2 plats différents !



PLATS



BOISSONS CHAUDES

Espresso Charles Liégeois	5.00 €
Grand café Charles Liégeois	5.00 €
Décaféiné Bio	5.00 €
Cappucino	5.50 €
Latte Macchiato	5.50 €
Thé de Baillonville (<i>demandez notre carte</i>)	5.00 €
Irish coffee au Tullamore	13.00 €



LES DESSERTS

Tiramisu à la belge, mousse de mascarpone, fraises, framboises, mousse de spéculoos, sorbet	12.00 €
La traditionnelle dame blanche, chantilly et chocolat chaud Valrhona illanka 63%	11.00 €
L'assortiment de sorbets du moment	11.00 €
L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin	13.00 €

Nous sélectionnons nos fromages dans des fermes de la région et travaillons aussi avec les affineurs fromagers Van Tricht, proclamés meilleurs fromagers d'Europe et nous travaillons également avec Pascal Fauville, meilleur fromager de Belgique 2010 et vice-champion du monde 2013.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués avec des matières premières de qualité, lait et crème de la ferme. Ils sont réalisés par la famille Gilson dans le cœur des Ardennes belges depuis plus de 30 ans.



DESSERTS

MENU BIB GOURMAND



Les mises en bouche

Carpaccio de bœuf, foie gras, parmesan reggianno,
roquette, vinaigre balsamique vieilli en fût de cerisier
(Foie gras réalisé par nos soins de la ferme de Floumont à Ortho)

Ou

Langoustinas façon thaï, lait de coco, tandoori, citronnelle,
petits légumes croquants

La pêche du jour, frégula sarda, fine provençale, beurre de tomate au basilic
(pêche éco-responsable, légumes de la ferme des Rabanisses à Rochefort)

Ou

Magret de canard servi rosé, nectarines, miel, sésame, légumes de saison
(canard de la ferme de Floumont à Ortho)

Tiramisu à la belge, mousse de mascarpone, fraises, framboises,
mousse de spéculoos, sorbet

Ou

L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin - supplément : 5 €

*Nous sélectionnons nos fromages dans des fermes de la région et travaillons aussi
avec les affineurs fromagers Van Tricht, proclamés meilleurs fromagers d'Europe
et nous travaillons également avec Pascal Fauville,
meilleur fromager de Belgique 2010 et vice-champion du monde 2013.*

Menu avec une entrée : 50.00 €

Menu avec deux entrées : 60.00 €

Menu servi par table entière.

Aucun changement n'est possible dans le menu bib gourmand



MENU
GOURMAND

ENTRÉES

- * Carpaccio de bœuf, foie gras, parmesan reggiano, roquette, vinaigre balsamique vieilli en fût de cerisier
(Foie gras réalisé par nos soins de la ferme de Floumont à Ortho) 23.00 €
- * Langoustinas façon thaï, lait de coco, tandoori, citronnelle, petits légumes croquants 23.00 €
- * La véritable croquette de crevettes, crevettes grises, bisque, gel de Kalamanzi
(Crevettes grises de la Mer du Nord) 23.00 €

PLATS

- * Rumsteack grillé au barbecue Kamado, frites coupées à la main, cuites à la graisse de bœuf, béarnaise au beurre de ferme
(Vache blanc bleu belge de Bertrand Léonard, ferme de la Galette à Patignies, nous utilisons du Tcharbon de bois 100% naturel, 100% belge de Bertrix) 30.00 €
- * La truite au bleu, légumes du bouillon, beurre blanc à l'échalote, yuzu, persil,
(Truite de chez mon ami Alain Schonbrodt à Hargimont, pêchée à la commande) 25.00 €
- * La pêche du jour, frégula sarda, fine provençale, beurre de tomate au basilic
(pêche éco-responsable, légumes de la ferme des Rabanisses à Rochefort) 30.00 €
- * Magret de canard servi rosé, nectarines, miel, sésame, légumes de saison
(canard de la ferme de Floumont à Ortho) 30.00 €

DESSERTS

- * Tiramisu à la belge, mousse de mascarpone, fraises, framboises, mousse de spéculoos, sorbet 12.00 €
- * La traditionnelle dame blanche, chantilly et chocolat chaud Valrhona illanka 63% 11.00 €
- * L'assortiment de sorbets du moment 11.00 €
- * L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin 13.00 €

Nous sélectionnons nos fromages dans des fermes de la région et travaillons aussi avec les affineurs fromagers Van Tricht, proclamés meilleurs fromagers d'Europe et nous travaillons également avec Pascal Fauville, meilleur fromager de Belgique 2010 et vice-champion du monde 2013.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués avec des matières premières de qualité, lait et crème de la ferme. Ils sont réalisés par la famille Gilson dans le cœur des Ardennes belges depuis plus de 30 ans.

LA CARTE