

L'ÔTHENTIQUE

CUISINE DU
TERROIR

Bistronomie, cuisine du terroir

Maïté et Florent vous accueillent en toute simplicité
dans une ancienne ferme entièrement rénovée,
dans un cadre chaleureux autour d'une cuisine goûteuse et généreuse
à base de produits frais de la région.



LA CARTE

LES APÉRITIFS

	La coupe de Champagne Mailly Grand Cru	11.00 €
	La coupe de Crémant d'Alsace 100% Chardonnay	7.00 €
	Kir (crème de cassis ou fraise des bois)	4.60 €
♥	Apéritif maison (Martini blanc, jus de pomme, espuma de citron)	6.00 €
	Campari	4.50 €
	Picon	4.20 €
	Suze	3.50 €
♥	Pastis ardennais (Maison Houillon à Marloie)	5,50 €
	Martini blanc ou rouge	3.80 €
	Pineau des Charentes	4.20 €
	Porto blanc ou rouge	4.20 €
♥	Frimas d'Ardenne (nectar de pomme d'hiver de la ferme Magerotte à Nassogne)	6.50 €
	Pisang	4.20 €
	Rhum PAMPERO	4.20 €
♥	Pèkèt Coyons d'ingé (au goût de bonbon cerise 15% vol - Maison Houillon à Marloie)	4,50 €
	Apéritif sans alcool	3.00 €

GIN BELGES

	Biercée Gin (saveur de baies de genévrier, d'agrumes frais et notes poivrées, de Thuin)	12.00 €
	Schweppes premium Pink Pepper	
	Papaver Gin (frais et méditerranéen de Wichelen)	Schweppes premium Hibiscus 10.00 €
	Double you Gin	12.00 €
	(aux notes épicées et réglisse de Wilderen)	Schweppes premium lavande orange
♥	Gin Fleur de Han (floral et fruité, gin mûri dans les grottes de Han)	14.00 €
	Fever tree Elderflower	

LES SUPPLÉMENTS

	Vin	2.00 €
	Jus d'orange pressée	2.50 €
	Sirop barbe à papa	0.50 €

LES SOFTS

	Bru plate, Bru gazeuse 25cl	2.30 €
	Bru plate, Bru gazeuse 50cl	3.90 €
	Spa citron	2.40 €
	Spa orange	2.40 €
	Shweppes agrumes	2.50 €
	Coca Cola	2.60 €
	Coca Cola Zéro	2.60 €
	Ice Tea	2.80 €
	Ice Tea pêche	2.50 €
	Appletiser	3.00 €
	Oasis	2.50 €

BOISSONS

LES SCHWEPPE'S PREMIUM

Original	3.00 €
Pink Pepper	3.00 €
Hibiscus	3.00 €
Orange et lavande	3.00 €

LES JUS DE FRUITS

Jus d'orange pressée	4.00 €
Jus de pomme «Le verger d'à côté» (Hargimont)	3.50 €

LES JUS ET NECTARS DE L'ATELIER PATRICK FONT

Jus de fruits d'exception de fabrication artisanale reconnus dans le monde entier de la gastronomie

Tomate	5.50 €
Fraise	5.50 €
Mangue sauvage	5.50 €
Myrtille sauvage	5.50 €

LES BIÈRES

Stella Artois	2.20 €
Vedett	3.00 €
Clausthaler (sans alcool)	2.30 €
Namur rosée	3.40 €
Corne du bois des pendus triple	4.80 €

BIÈRES LOCALES

Marie blanche (Brasserie de la Lesse à Eprave) bière blanche	3.60 €
Chinette (Brasserie de la Lesse à Eprave) bière blonde	3.50 €
L'Esprit triple (Brasserie de la Lesse à Eprave) bière blonde	3.70 €
Cambrée (Brasserie de la Lesse à Eprave) bière ambrée	3.60 €
Rouge Croix (Brasserie de la Lesse à Eprave) bière brune	3.70 €
La blonde de Han - bière blonde	3.50 €

LES TRAPPISTES

Rochefort 6	4.50 €
Rochefort 8	4.70 €
Rochefort 10	5.30 €
Orval	4.20 €
Chimay bleue	4.90 €

BOISSONS

LA SÉLECTION VIGNERONNE DE FLORENT

Le verre (rouge, blanc ou rosé)	3.80 €
Pichet 25cl (rouge, blanc ou rosé)	7.00 €
Pichet 50cl (rouge, blanc ou rosé)	13.00 €

WHISKY (4 CL)

Goldlys (whisky belge)	5.00 €
Muirhead's blue seal (whisky écossais)	5.00 €
Tullamore (Whisky irlandais)	6.00 €
Supplément (eau, coca)	1.50 €
Lagavulin 16 ans d'âge (Ecosais, islay, tourbé)	13.00 €
Dalmore 12 ans d'âge (Ecosais, Highland, boisé, très légèrement fumé)	10.00 €
Strathisla 12 ans d'âge (Ecosais, Speyside, doux, équilibré, légère note d'iode)	10.50 €
Whisky assez rare, production limitée	
Nikka (All malt, Whisky japonais, onctueux avec une note de fruit mûr et une pointe de réglisse)	7.00 €

LES ALCOOLS ET LIQUEURS (4 CL)

Baileys	5.50 €
Cointreau	5.90 €
Grand Marnier	5.90 €
Amaretto Disaronno	5.50 €
Calvados Vieux Pierre	5.50 €
♥ Poires au cognac (Maison Houillon à Marloie)	5.50 €
Eau de vie de Redu-Mirabelle	6.90 €
Eau de vie de Redu-Framboise	6.90 €
Cognac Réviseur	6.90 €
Vodka Tovaritch	5.00 €
La Djaye (liqueur de noix de la Confrérie de Tellin)	4,50 €

RHUM (4 CL)

Contra-bando (rhum de république dominicaine aux notes caramélisées et vanillées)	6.00 €
J. Bally 7 ans d'âge (vieux rhum agricole de Martinique aux notes de canne prononcée, légèrement caramélisé)	9.00 €
Rhum Pyrat Xo réserve (rhum des Caraïbes aux notes orangées)	7.00 €

BOISSONS



POUR L'APÉRO

L'assiette de salaisons de la ferme Magerotte à Nassogne
et fromages de Rochefort

12.00 €



LES ENTRÉES

Salade de magret de canard fumé, noisettes, pommes et aiguillette de faisan
du pays (canard provenant de la ferme de Floumont)

19.00 €

Noix Saint-Jacques de Dieppe, crémeux de topinambours, chicons,
crevettes grises, beurre blanc et vieux vinaigre balsamique grande réserve

23.00 €

Les six huîtres creuses Prat-Ar-Coum (Bretagne) servies sur glace,
citron et vinaigre de vin à l'échalote

22.00 €

Terrine de foie gras aux poires et cacao, servi avec du pain aux noix toasté,
céleri rave confit
(foie gras réalisé par nos soins provenant de la ferme de Floumont)

22.00 €

Sur notre table, le beurre salé de la ferme Ferret-Renaville à Eprave et l'huile de colza 100% naturelle de Achêne.

*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

Les Truites de notre vivier (pêchées à la commande)

Meunière ou aux amandes

18.50 €

Notre spécialité, la truite au bleu, légumes du bouillon et beurre blanc

20.00 €

*Nos grillades au big green egg, charbon de bois et copeaux de vignes
(Ferme de la Galette à Patignies)*

Le Rumsteack de vache Blanc Bleu Belge de Bertrand Léonard

22.00 €

Le contrefilet de vache Blanc Bleu Belge de Bertrand Léonard

25.00 €

Sauce au choix : Béarnaise au beurre de ferme, poivre vert, Archiduc

*Nos grillades sont servies avec du mesclun et des frites fraîches coupées à la main
et cuites à la graisse de bœuf*

Filet de lièvre arlequin (sauce moutarde Tierenteyn et sauce grand veneur)
purée de céleri, poire au vin rouge épicé et airelles

29.00 €

Dos de sandre rôti sur peau, risotto aux champignons des bois,
amandes grillées et jus de veau réduit

25.00 €

Noisettes de faon façon rossini, foie gras poêlé, sauce au jus de truffes,
pommade de salsifis et pommes dauphines
(gibier de nos Ardennes)

28.00 €



PLATS

BOISSONS CHAUDES

Espresso Masalto	3.00 €
Grand café Masalto	3.00 €
Décaféiné Bio	3.00 €
Cappucino	3.50 €
Latte Macchiato	3.50 €
Thé de Baillonville (<i>demandez notre carte</i>)	3.00 €
Irish coffee au Tullamore	8.00 €

LES DESSERTS

Sablé breton, tartare de fruits exotiques, meringue, sorbet passion et mousse au chocolat grand cru	9.00 €
Croustillant chaud de Carrémén'ber sur une pâte de coings (Fromage de la ferme de Jambjoule à Jamblinne)	10.00 €
L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin	11.00 €

NOS GLACES

La traditionnelle dame blanche, chantilly et chocolat chaud Valrhona illanka 63%	7.00 €
La coupe ÔTHENTIQUE (glace caramel beurre salé, stracciatella, glace spéculoos et caramel beurre salé)	8.00 €
L'assortiment de sorbets du moment	7.00 €
La coupe junior	2.00 €

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



Salade de magret de canard fumé, noisettes, pommes et aiguillette de faisan du pays (canard provenant de la ferme de Floumont)

Ou

Noix Saint-Jacques de Dieppe, crémeux de topinambours, chicons, (+ 2 €) crevettes grises, beurre blanc et vieux vinaigre balsamique grande réserve

Dos de sandre rôti sur peau, risotto aux champignons des bois, amandes grillées et jus de veau réduit

Ou

Noisettes de faon façon rossini, foie gras pœlé, sauce au jus de truffes, pommade de salsifis et pommes dauphines (gibier de nos Ardennes)

Croustillant chaud de Carrément'ber sur une pâte de coings (+ 3 €) (Fromage de la ferme de Jambjoule à Jamblinne)

Ou

Sablé breton, tartare de fruits exotiques, meringue, sorbet passion et mousse au chocolat grand cru

(35.00 €)

Menu servi par table entière



MENU GOURMAND

LUNCH

Potage du jour aux légumes BIO de notre maraîcher, Grégoire Pochet
(« les Pousses vertes » à Havrenne)

Le plat du jour

Café Masalto

(18.00 €)

Ce menu est servi le lundi midi, jeudi midi, vendredi midi excepté jours fériés.



LUNCH




LA SÉLECTION VIGNERONNE DE FLORENT

Le clocheton blanc, rouge et rosé du Pays d'Oc

Vins souples et gourmands, faciles à boire

20 €

LES BULLES

Crémant d'Alsace 100% «Chardonnay» Dôme des Anges  F. Engel

Bulles très fines, élégantes et rafraîchissantes

37 €

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve

Bulles très fines, élégantes et rafraîchissantes

67 €

34 €

LES BLANCS DES COPAINS

Sen's Domaine des Pierrettes Loire

Sauvignon de Loire, frais, minéral aux notes d'agrumes, dans l'esprit « Sancerre »

24 €



Chardonnay Domaine Jasse d'Isnard Languedoc 

Une bouche ronde et équilibrée, avec une finale gourmande, vin riche mais frais

23 €

Jurançon sec Chant des Vignes Domaine Cauhapé Sud-Ouest

Sec et rond, magnifique équilibre entre fraîcheur et richesse, à découvrir

28 €

Domaine Cauhapé - Jurançon, Ballet d'octobre mœlleux

D'une belle intensité, aux arômes de fruits exotiques, de pain d'épices, attaque douce, mœlleuse mais grande fraîcheur ensuite

19 €

LES BLANCS CLASSIQUES



Bourgogne blanc «Les femelottes» Domaine Chavy-Chouet

Chardonnay de vieilles vignes, voisin de Meursault, racé et rond avec de la minéralité

35 €

Pouilly-Fumé «Les alouettes» Jean-Max Roger Loire

Grand classique, sauvignon très aromatique souple et frais

37 €

Pinot gris Dôme des Anges Alsace  F. Engel

Fruité, riche mais sec, délicieusement parfumé

31 €

16 €

Domaine Bailly-Reverdy, Sancerre blanc

Nez d'agrumes et de buis avec une grande minéralité, une belle rondeur en bouche et beaucoup de force aromatique

32 €

18 €

CARTE DES VINS



LE BLANC PRESTIGE

Meursault «Casse-têtes» Domaine Chavy-Chouet Bourgogne
Grand Bourgogne frais, minéral aux notes de beurre et de noisettes, un des plus grands terroirs du monde

65 €

34 €

LES BLANCS DÉCOUVERTES

«Suenos» Chardonnay du Somontano Bodega Obergo - Espagne
Chardonnay d'altitude, frais et aromatique

22 €



Bourgogne blanc «Circonstances» Olivier Morin
Un vin simple mais franc, racé et vif, au fruit pur et dense, à la finale saline

32 €



Château Saint Roch Côtes du Roussillon vieilles vignes
Nez de fleurs blanches et d'agrumes, belle minéralité, bien sec et rond

25 €

LES VINS ROSÉS

Pèlerin (Gris) Domaine Chartreuse de Mougère Pays de Caux Languedoc
Un rosé de type gris, robe claire, bouche légère et parfumée

22 €

Château Bellegarde « Claret » (foncé) Bordeaux
Un rosé de saignée de type rouge clair, corsé et assez riche

26 €



Château de L'Engarran (Montpellier) Saint Georges d'orques
Odeur de pêche blanche, bouche ample et fraîche, vin riche et tonique

27 €

LES VINS ROUGES DES COPAINS



Le Nid du Loup Terrasses du Larzac Clos du Lucquier Languedoc
De la gourmandise, rond, épicé avec l'équilibre d'un grand terroir

26 €

Le Petit Fantet d'Hyppolyte (Nature) Pierre Bories Corbières
Un vin gourmand aux tanins fruités et souples

27 €

Château Saint-Roch "Chimères" Côtes du Roussillon Villages
Robe rouge foncé, nez de fruit noir et d'épice, aux tanins puissants mais de bonne maturité

35 €



CARTE DES VINS



LES VINS ROUGES CLASSIQUES

 Cairanne des Coteaux des Travers Robert Chavarin Vallée du Rhône  <i>Corsé, aux tanins mûrs, riches et confits. Vin élégant même s'il est puissant</i>	35 €	17 €
Château Grand Bert Saint-Emilion Bordeaux <i>Un vin au caractère bien trempé, corsé et puissant, aux tanins virils</i>	37 €	19 €
Saint-Amour Laurent Perrachon Beaujolais <i>Un gamay sur le fruit, vin croquant avec une belle structure et beaucoup de rondeur</i>	30 €	15 €
Pinot noir d'Alsace Dôme des Anges  <i>Un gamay sur le fruit, vin croquant avec une belle structure et beaucoup de rondeur</i>	29 €	16 €
Château Maison-Neuve « Clotilde » Blaye Côtes de Bordeaux <i>Du Merlot, rond et souple, un Bordeaux velouté</i>	28 €	
<h2>LES ROUGES PRESTIGES</h2>		
Saint-Joseph Clos des Cuminaille Pierre Gaillard Vallée du Rhône <i>Micro parcelle de Syrah, un vin gourmand et fruité, riche et souple</i>	57 €	32 €
Bourgogne Pinot noir Domaine Michèle et Patrice Rion à Prémeaux <i>Fin, élégant, très flotteur, terroir de Nuits-Saint-Georges</i>	38 €	
Château Siran Margaux (Bordeaux) <i>Grand classique, vin charpenté et de caractère</i>	59 €	
<h2>LES ROUGES DÉCOUVERTES</h2>		
Mas Codina Vinya Ferrer Penedes - Espagne <i>Cabernet-Sauvignon mûr, riche à la bouche veloutée et légèrement boisée</i>	32 €	
 Valpolicella Classico Speri - Italie  <i>Souple et vif sur la légèreté, un vin frais et très digeste</i>	30 €	