

Le PICHET

restaurant traditionnel

Toute l'équipe du Pichet
vous souhaite la bienvenue,

Si vous êtes contraints par un impératif horaire, nous vous remercions de bien vouloir nous en informer dès votre arrivée, afin que nous puissions adapter au mieux le service.

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais
et de saison, soigneusement sélectionnés.

Il peut ainsi arriver que certains plats soient momentanément
indisponibles, selon les arrivages.

Veuillez nous en excuser.

Tous nos tarifs s'entendent TTC service compris.
La liste des allergènes est disponibles sur demande.

Nous vous souhaitons un
Bon appétit !



CARTE DES BOISSONS

BIÈRES PRESSION

25cl 4€ / 33cl 5,50€ / 50cl 7,40€

- Cuvée d'Arthur blonde
- Les Coulous La Saison
- Rocroy
- Supp. PICON +2€
- Panaché
- Monaco

SOFTS

- FuzeTea 3,80€
- Jus de fruits 3,80€
(Ananas, Fraise, Orange, Tomate, Pomme)
- Perrier 3,50€
- Coca Cola / Cherry / Zéro 4,00€
- Schweppes Agrumes / Tonic 4,00€
- Diabolo 3,80€
- Sirop à l'eau 2,80€
- Orangina 4,00€
- Vittel / San Pellegrino 1L 4,50€
- Vittel / San Pellegrino 50cl 3,00€

BIÈRES BOUTEILLES

- Chouffe 33cl 6,00€
- Triple Karmeliet 33cl 6,00€
- Paix Dieu 33cl 6,00€
- Kasteel Rouge/Rubus 33cl 6,00€
- Coulous Blonde IPA 33cl 6,00€
- Arthur 0% alcool 4,50€
- Chimay Bleu 6,00€
- Orval Jeune / Vieux 6,00€

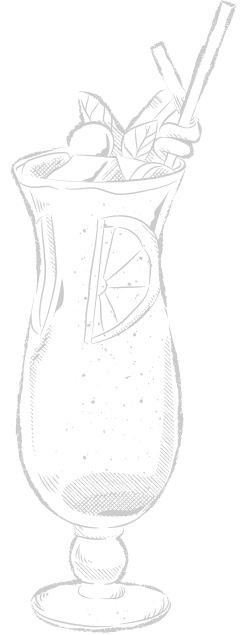
APÉRITIFS

- Campari 3,50€
- Martini Rosso / Bianco 4,00€
- Ricard 3,90€
- Porto Blanc / Rouge 5,00€
- Picon vin blanc 5,00€
- Kir vin blanc 6,00€
- Kir royal 9,00€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

- Mojito (Classique, fraise, framboise ou mangue) 8,50€
(Rhum, Citron vert, menthe, limonade, sucre de canne, purée de fruits)
 - Sex on the beach 7,50€
(Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche, citron vert)
 - Piña colada 7,50€
(Rhum, purée de coco, jus d'ananas)
 - Americano 7,50€
(Martini blanc, Martini rouge, Gin, Campari)
 - Gin tonic 7,50€
(Gin, schweppes tonic)
 - Tequila sunrise 7,50€
(Tequila, jus d'orange, sirop grenadine)
 - Aperol Spritz 7,50€
(Aperol, prosecco, eau gazeuse)
 - Brasiliano 7,50€
(Rhum, sirop de kiwi, jus d'ananas, limonade, cassonade)
 - Margarita 7,50€
(Tequila, triple sec, citron vert)
 - Saint-Germain Spritz 7,50€
(Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse)
-



SANS ALCOOL

- Virgin Mojito (Classique, fraise, framboise ou mangue) 7,50€
(Citron vert, menthe, limonade, sucre de canne, purée de fruits)
- Virgin Colada 6,50€
(Purée de coco, jus d'ananas)
- Miami 6,50€
(Multifruits, sirop grenadine)
- Virgin Brasiliano 6,50€
(Sirop de kiwi, jus d'ananas, limonade, cassonade)

LUNCH DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 22/09 AU 26/09

**SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS
DU LUNDI AU VENDREDI
EXCEPTÉ LES JOURS FÉRIÉS**

Exceptionnellement,

Service à

L'ardoise

cette semaine

PLAT

15 €

ENTRÉE + PLAT

20 €

le PICHET
restaurant traditionnel

LA CARTE

ENTRÉES

Crème de Cèpes, espuma de persil, croûtons à l'ail 10,00€

Cassolette d'escargots (6) au potimarron, lard fumé,
gratinée à la Tomme d'Ardenne 14.00€

Figue rôtie au Rocroi fermier, coppa maison 7.00€

Planche de charcuteries et de fromages à partager 20,00€

Carpaccio de Cerf automnal 16,00€ avec Foie gras maison (+5€)

Saumon fumé en feuilleté, poireaux et crème de poix 12,00€

Foie gras Maison au Ratafia, confit d'oignons et brioche dorée 17,50€

PLATS

Orvaliflette, servie avec charcuteries et salade 18,00€

Filet mignon de porc farci au Mystère des prés, châtaignes,
écrasé de pommes de terre, sauce fromagère 19,00€

Escalope de Veau, sauce Morilles, Grenailles et salade 22,00€

Pièce de Bœuf servie avec frites fraîches et salade 19,80€ sup. Foie gras (+5€)
Frites à la Tartufata et au parmesan (+4€)

Souris d'agneau confite basse T°, purée de Légumes d'automne 26.00€

Truite de Vendresse Saumonée rôtie, Polenta crémeuse au Parmesan, Sauce
Champignons et émulsion noisettes 20.00€

MENU GOURMAND

MENU EN 3 SERVICES

40 €

Cassolette d'escargots (6) au potimarron, lard fumé,
gratinée à la Tomme d'Ardenne

OU

Saumon fumé en feuilleté, Poireaux,
crème de poix et brisures de Truffe

Escalope de Veau, sauce Morilles
Grenailles et Salade

OU

Truite de Vendresse Saumonée rôtie,
Polenta crémeuse au Parmesan,
Sauce Champignons et émulsion noisettes

Riz au lait praliné, Crumble de Spéculoos

OU

Profiteroles revisitées flambées



LES DESSERTS

Café/Thé/Chocolat gourmand 9,50€

Riz au lait praliné, Crumble de Spéculoos 8,00€

Crumble aux Pommes, cannelle et caramel 6,00€

Assiette de fromages Ardennais 9,00€

Tiramisu Poire Chocolat revisité 7,50€

Coupe de Glace 3€/boule

Mousse au Chocolat au Lait 7,00€

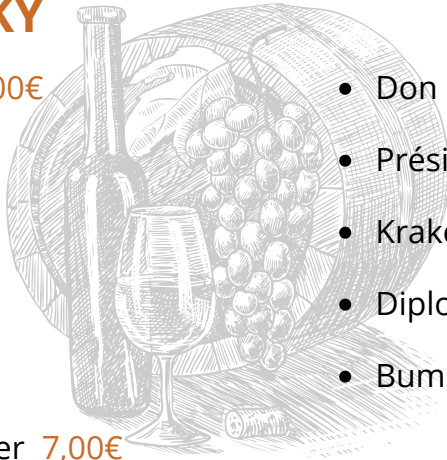
Profiteroles revisitées flambées 11,00€



ET POUR FINIR ?

WHISKY

- Jack Daniel's 7,00€
- Jameson 7,00€
- J&B 7,00€
- Aberlour 9,00€
- Nikka 9,00€
- Monkey Shoulder 7,00€



RHUM

- Don Papa 7,00€
- Présidente 7,00€
- Kraken 7,00€
- Diplomatico 7,00€
- Bumbu 9,00€

LIQUEURS

- Limoncello 6,00€
- Baileys 6,00€
- Get27 / Get31 6,00€
- Armagnac 6,00€
- Cointreau 6,00€
- Amaretto 6,00€
- Cognac 6,00€
- Eau-de-vie 6,00€
- Saint-Germain 6,00€
- Créma Alpina 6,00€



BOISSONS CHAUDES

- Espresso / Déca 2,50€
- Café ou Déca allongé 3,00€
- Double Espresso 4,00€
- Cappuccino 3,50€
- Irish Coffee 8,50€
- Thé ou Infusion 4,00€



PICHET
restaurant traditionnel