

Apéritifs

<i>Cocktail maison</i>	8,50 €
<i>Cocktail du mois</i>	9,50 €
<i>Martini – Kir – Pastis</i>	6,00 €
<i>Porto - Pineau des Charentes</i>	6,00 €
<i>Gancia – Campari - Pisang</i>	6,00 €
<i>Gin Gordon</i>	7,00 €
<i>Cynar</i>	7,00 €
<i>Picon vin blanc</i>	7,50 €
<i>Gin Gordon Rosé</i>	7,00 €
<i>JB</i>	7,50 €
<i>Bardouin</i>	8,00 €
<i>Spritz</i>	9,00 €
<i>Gin Bulldog</i>	10,00 €
<i>Accompagnements alcool</i>	1,50 €

Gin Belge

<i>Gin Bocage (Pomme)</i>	10,00 €
<i>Maredsous Valéo - Maredsous Invictus</i>	9,00 €
<i>1836 Clémentine - 1836 Pink</i>	9,00 €
<i>1836 Organic Barrel Aged - 1836 Organic Barrel Aged</i>	9,00 €

Apéritifs sans alcool

<i>Pisang - Fruits de la passion – Gin – Mojito - Martini</i>	6,00 €
---	--------

Alcools

<i>Cognac - Calvados</i>	8,50 €
<i>Armagnac - Amaretto</i>	8,50 €
<i>Cointreau – Grand Marnier</i>	8,50 €
<i>Poire Sipp - Marc de Gewurtzraminer Sipp</i>	10,00 €
<i>Vieille prune Sipp – Mirabelle Sipp</i>	10,00 €
<i>Rhum Don Papa</i>	10,00 €
<i>Rhum Principauté de Liège</i>	9,00 €
<i>Rhum épicé Red Rope</i>	9,00 €
<i>Rhum Antigua</i>	10,00 €
<i>Très vieux Marc Sipp</i>	10,00 €



Bières

<i>Jupiler</i>	3,00 €
<i>Jupiler 0.0%</i>	3,00 €
<i>Orval</i>	6,30 €

Bières régionales

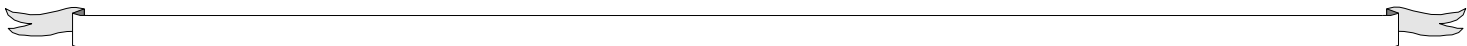
<i>Bière des Houyeux - Bière des Hèrtcheûses</i>	4,40 €
<i>Val Dieu Blonde et Brune</i>	4,40 €
<i>Blanche de Liège</i>	4,60 €
<i>Val Dieu Hop</i>	5,80 €
<i>Val Dieu Grand Cru</i>	6,00 €
<i>Aubel The Pom</i>	5,80 €
<i>Aubel pomme cerise</i>	5,80 €
<i>Aubel Triple</i>	6,20 €
<i>La Voie des Morts</i>	6,30 €

Soft drinks

<i>Coca - Coca Cola 0</i>	3,00 €
<i>Sprite - Fanta</i>	3,00 €
<i>Fuze tea pêche</i>	3,00 €
<i>Tonic</i>	3,00 €
<i>Jus d'orange – tomate - pomme</i>	3,00 €
<i>½ chaudfontaine</i>	4,00 €
<i>Litre chaudfontaine</i>	8,00 €

Boissons chaudes

<i>Café</i>	3,00 €
<i>Thé</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Irish coffee</i>	10,00 €



Entrées

<i>Entrée du menu terroir</i>	14,50 €
<i>Tartare de harengs aux 2 pommes</i>	15,50 €
<i>Scampis et salicorne au beurre en feuilles de lasagnes coulis de tomate et pastis Bardouin</i>	16,50 €
<i>Entrée du menu du mois</i>	16,50 €
<i>Saumon fumé, Cavaillon et billes de chèvre en pâte de brik, crème grelette</i>	16,50 €
<i>Le ris de veau en 2 façons, ravioles et poêlé, Sauce à la Val Dieu brune</i>	18,50 €

Pour les entrées servies en plats, majoration de 6,00 €

Plats

<i>Duo de gaillettes liégeoises(boulets) en toute simplicité</i>	18,00 €
<i>Plat du menu terroir</i>	21,50 €
<i>Escalope de porc panée farcie au hachis de veau, Sauce au sirop d'Aubel</i>	22,50 €
<i>Burger à la bleu des prés, bouquet des moines, sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel, jeunes pousses d'épinards</i>	21,50 €
<i>Plat du menu du mois</i>	22,50 €
<i>La classique truite Meunière, pommes purée</i>	23,50 €
<i>Filet de canette de Barbarie aux myrtilles</i>	24,50 €
<i>L'américain préparé</i>	27,50 €
<i>Steak de bœuf (250 gr) sauce au choix*</i>	32,00 €
<i>Couronne d'agneau au sirop d'érables et au romarin</i>	34,00 €

** Béarnaise, champignons de Paris, 3 poivres*

Plats enfants

<i>Pâtes bolognaise</i>	8,50 €
<i>Gaillette liégeoise ou tomate</i>	9,50 €
<i>Cordon bleu à la tomate</i>	9,50 €

Desserts

<i>Brésilienne ou dame blanche</i>	7,50 €
<i>Dessert du menu terroir</i>	8,00 €
<i>Crème brulée au pékèt citron</i>	8,50 €
<i>Dessert du menu du mois</i>	8,50 €
<i>Ferrero rocher à la noix de coco en trompe l'œil</i>	8,50 €
<i>Brioche façon pain perdu farcie au caramel beurre salé</i>	
<i>Quenelle glacée au chocolat blanc</i>	9,00 €
<i>Cœur coulant au chocolat, quenelle glacée</i>	9,00 €
<i>Colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	9,50 €
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier, crème aux zestes d'oranges confits</i>	9,50 €

<i>Assiette de fromages du terroir</i>	10,50 €
--	---------

*Pour les tables de plus de 4 personnes
un choix maximum de 4 plats sera accepté pour l'ensemble
Merci de votre compréhension*

Service et TVA inclus
Pour la facilité du service,
Toutes les additions sont payables par table