

le **PICHET**
restaurant traditionnel

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€

- Ardwen Blonde
- Rocroy
- Ardwen Smaak
- 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€
- Ardwen Cerise/Hop'sCure 33cl 6,00€
- Arthur 0% alcool 4,50€
- Chimay Bleu 6,00€
- Orval Jeune / Vieux 6€ / 7€
- Blanche de Namur 5€

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€
 - Captain'Morgan 5,00€
- 

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)
- Gin tonic (schweppes tonic, hibiscus ou pomelo) 7,50€
(Gin, schweppes)
- Le Blue Lagon 8,50€
(Vodka, Curaçao, sirop de violette, schweppes agrumes, citron vert)
- Aperol Spritz 7,50€
(Apérol, prosecco, eau gazeuse)
- Brasiliano 7,50€
(Rhum, jus d'ananas, sirop de kiwi, limonade, sucre de canne)
- Saint-Germain Spritz 7,50€
(Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse)
- Porn Star 10,00€
(Passoa, Vodka, Sirop Vanille, Citron Vert, Purée passion, Shooter de Champagne)



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

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

Découvrez

le LUNCH

Sur

Nos

Ardoises

PLAT

15 €

ENTRÉE + PLAT

20 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €





PLATS BRASSERIE

SERVI UNIQUEMENT
LES MIDIS & SOIRS DU MARDI AU JEUDI
VENDREDI MIDI

L'Orval Burger du Pichet, Mayonnaise au Bacon,
Confit d'Oignon, Frites & Salade 15,00€

Tagliatelles aux 2 Saumons frais et fumé 16,00€

Boudin Blanc de M. COLLIN, Purée à l'ancienne
Sauce au Foie Gras 18,00€

Bavette Black Angus, sauce à l'échalotte
à la bière d'Arthur 21,00€

Magret de Canard au Miel des Ardennes
et Balsamique 19,00€



LA CARTE

ENTRÉES

Crème de Cacasse à Cul-Nu, Œuf Mollet, Chips de Lard 11,00€

Cassolette d'escargots (6), Crème d'automne, Lard Fumé, gratinée au Rocroy 14,00€

Croquette maison à la Truite saumonée de Vendresse 10,00€

Foie Gras Maison, Gelée à la bière de Rocroy 18,00€

Ravioles Ricotta & Cèpes crème de Foie Gras 14,00€

Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail en caquelon x6 9,00€
x12 16,00€

Planche à partager charcuteries & Fromages 20,00€

PLATS

Échine de Porc fumé à la Paille, mousseline de Maïs, Croquette de Joue 24,00€
Assiette vice-championne du concours « Porc sur Paille des Ardennes » 2026.

Joue de Porc à la bière d'Orval, Écrasé de Pommes de Terre, Carottes glacées 20,00€

Filet de Bar, crumble de Chorizo, sauce à l'Orval, mini Légumes 25,00€

L'Orvaliflette, Charcuterie locale et Salade 18,00€

Souris d'Agneau confite 6h au Miel des Ardennes Purée d'automne 26,00€

Filet de Truite de Vendresse, Polenta au Parmesan, Coulis de Tomates 24,00€

Filet de Boeuf Champ-Ardennais, Frites fraîches & Salade 27,00€



MENU GOURMAND

MENU EN 3 SERVICES 40 €

Raviolles Ricotta & Cèpes

Sauce au foie Gras

ou

Cassolettes d'escargots, crème d'Automne,

Lard Fumé, gratinée au Rocroy

Échine de Porc fumé à la Paille, mousseline de Maïs,

Croquette de Joue

Assiette vice-championne du concours « Porc sur Paille des Ardennes » 2026.

ou

Filet de Truite saumonée de Vendresse,

Polenta au Parmesan, coulis de Tomates

Profiteroles glacées

Flambées

ou

Assiette de Fromages affinés

AUCUNE MODIFICATION DANS LE MENU

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION



DESSERTS

Café/Thé/Chocolat gourmand 9,50€

Irish coffee gourmand 14,00€

Riz au Lait maison, Caramel au Lait 8,00€

Assiette de fromages 9.00€

Profiteroles glacées, Flambées 11,00€

Tarte Tatin maison, boule Vanille 8,00€

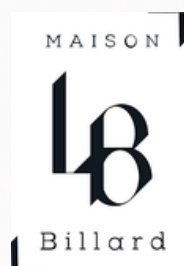
Moelleux au Chocolat maison 8,00€

(15 minutes de préparation)

Coupe de Glace de la Maison BILLARD 3€/boule

Nos Parfums :

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise,
Citron, Coco, Exotique, Choco-Menthe,
Pistache, Caramel



ET POUR FINIR ?

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€
- Poire cognac 6,00€

WHISKY

- Jack Daniel's 7,00€ 
- Jameson 7,00€ 
- J&B 7,00€ 
- Aberlour 9,00€ 
- Nikka 9,00€ 
- Monkey Shoulder 7,00€ 
- Bankhall 8,00€ 
- Arlett 8,00€ 
- Peat's Sake 8,00€ 
- Seven Yards 7,00€ 

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€