Apéritifs

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

GIN BELGE

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

APÉRITIFS SANS ALCOOLS

Pisang - Fruits de la passion – Gin – Mojito -Martini	6,00 €

ALCOOLS

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

Bières

Jupiler	*3,00 €*
Jupiler 0.0%	*3,00 €*
Orval	*6,30 €*

BIÈRES RÉGIONALES

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

Soft Drinks

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

BOISSONS CHAUDES

Café	**3,00 €**
Thé	**3,00 €**
Cappuccino	**3,50 €**
Irish coffee	**10,00 €**

Entrées

Entrée du menu terroir	14,50 €
Chiffonnade de jambon fumé, crumble de chèvre, figue rôtie au miel et fruits secs	15,50 €
Pâté aux airelles, chutney de figues et toast grillé	15,50 €
Entrée du menu du mois	16,50 €
Effiloché de filet de raie poché à la Pink Lady servi tiède, noisettes concassées	16,50 €
Les 6 petits gris à l'ail, copaux de foie gras	17,50 €
Terrine de foie gras au pain d'épices, pickles de coing, brioche servie tiède	18,50 €

Plats

Duo de gaillettes liégeoises(boulets) en toute simplicité	18,00 €
Plat du menu terroir	22,50 €
Civet de marcassin aux oignons grelots	24,50 €
Burger de marcassin, bleu des Moines, mayonnaise aux airelles, feuille de blé	22,50 €
Plat du menu du mois	24,50 €
Saucisses de gibier, stoemp au chou rouge, jus à la moutarde aux cinq épices	25,50 €
Jambonneau à la moutarde à l'ancienne et au sirop d'érable	26,50 €
Dos de Julienne au vin jaune et girolles	28,50 €
Pavé de cerf au miel et au Jamesson	29,00 €
Steak de bœuf (250 gr) sauce au choix*	32,00 €

** Béarnaise, champignons de Paris, 3 poivres*

Menu du mois d'octobre

Lardés de joues de lotte aux échalotes confites
Sur coulis de vin rouge
Ou
Risotto au Grana Padano,
Cèpes de Bordeaux et Guanciale

*****

Sorbet arrosé

*****

Filet de faisan farci au chèvre et aux noix
En robe de feuilles de figuier,
Réduction de jus de veau au porto, écrasé de vitelotte
Ou
Filet de loup de mer rôti sur une purée de potimarrons,
Beurre blanc et brisure de châtaigne

*****

Soufflé glacé au Grand Marnier,
Crème aux zestes d'oranges confites

46,00 €
59,00 €
vins compris

Menu du terroir

Trio de ravioles aux écrevisses, sauce façon liégeoise

*****

Filet pur de porc servi rosé,
Sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel
« Nos ruchers à la campagne »
Brunoise de pommes au thym et aux oignons

*****

Le véritable café liégeois,
Ses trois mini brioches

37,00€

Plats enfants

Pâtes bolognaise	**8,50 €**
Gaillette liégeoise ou tomate	**9,50 €**
Cordon bleu à la tomate	**9,50 €**

Desserts

Brésilienne ou dame blanche	**7,50 €**
Dessert du menu terroir	**8,00 €**
Crumble de coings et de pommes, glace vanille	
Dessert du menu du mois	**8,50 €**
Baba d'Automne aux figues et rhum brun	**9,50 €**
Colonel (sorbet citron, Vodka)	**9,50 €**
Millefeuilles de crêpes façon Suzette, boule au chocolat blanc	**9,50 €**
Assiette de fromages du terroir	**12,50 €**

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

L'équipe du Chalet