

Apéritifs

<i>Cocktail maison</i>	7,80 €
<i>Cocktail du mois</i>	8,50 €
<i>Martini</i>	6,00 €
<i>Porto - Pineau des Charentes</i>	6,00 €
<i>Kir</i>	6,00 €
<i>Gancia – Campari - Pisang</i>	6,00 €
<i>Pastis</i>	6,00 €
<i>Gin Gordon</i>	6,00 €
<i>Cynar – Picon vin blanc</i>	6,50 €
<i>JB</i>	6,50 €
<i>Gin Gordon Rosé</i>	7,00 €
<i>Gin Léodium</i>	9,00 €
<i>Gin Principauté de Liège</i>	9,00 €
<i>Spritz</i>	7,50 €
<i>Bardouin</i>	7,50 €
<i>Accompagnements alcool</i>	1,50 €

Apéritifs sans alcool

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

Alcools

<i>Cognac - Calvados</i>	7,50 €
<i>Armagnac - Amaretto</i>	7,50 €
<i>Cointreau – Grand Marnier</i>	7,50 €
<i>Poire</i>	8,00 €
<i>Marc de Gewurtzraminer</i>	8,00 €
<i>Vieille prune – Mirabelle</i>	8,00 €
<i>Rhum Don Papa</i>	9,00 €
<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</i>	10,00 €

Bières

<i>Jupiler</i>	2,80 €
<i>Jupiler 0.0%</i>	2,80 €
<i>Blanche de Hoegaarden</i>	3,50 €
<i>Blanche de Hoegaarden rosée</i>	3,80 €
<i>Leffe</i>	5,00 €
<i>Orval</i>	6,00 €

Bières régionales

<i>Bière des Houyeux - Bière des Hèrtcheûses</i>	4,00 €
<i>Val Dieu Blonde et Brune</i>	4,40 €
<i>Val Dieu fruitée</i>	4,80 €
<i>Val Dieu Triple</i>	5,00 €
<i>Val Dieu 800</i>	5,20 €
<i>Val Dieu Grand Cru</i>	5,50 €
<i>La Petite Patreya Triple</i>	5,50 €
<i>La Voie des Morts</i>	5,80 €

Soft drinks

<i>Coca - Coca Cola 0</i>	2,80 €
<i>Sprite - Fanta</i>	2,80 €
<i>Fuze tea pêche</i>	2,80 €
<i>Tonic</i>	2,80 €
<i>Jus d'orange – tomate - pomme</i>	2,80 €
<i>½ chaudfontaine</i>	3,50 €
<i>Litre chaudfontaine</i>	7,00 €

Boissons chaudes

<i>Café</i>	2,80 €
<i>Thé</i>	2,80 €
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Irish coffee</i>	9,00 €

Entrées

<i>Entrée du menu terroir</i>	14,50 €
<i>Billes de melon charentais, jambon Italien, billes de bufala</i>	14,50 €
<i>Croquettes de Val Dieu sur son coulis de cerises</i>	14,50 €
<i>Œuf cocote au saumon fumé, toast grillé</i>	15,50 €
<i>Ravioles de scampis au curry vert, son trio sauté sauce au lait de coco</i>	16,50 €
<i>Entrée du menu du mois</i>	16,50 €
<i>Sardines millésimées en toute simplicité, toast grillé</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>	20,50 €
<i>Filet de poulet fermier crouté au Herve doux</i>	21,50 €
<i>Plat du menu du mois</i>	22,50 €
<i>Burger de Black Angus, bouquet des moines, Bacon, oignons rouges, sauce aux 3 poivres</i>	25,50 €
<i>Filet de raie au beurre d'agrumes et ciboulette</i>	28,50 €
<i>Américain préparé</i>	28,50 €
<i>Steak de bœuf (250 gr) sauce au choix*</i>	29,50 €
<i>Couronne d'agneau grillé à l'ail, purée de patates douce au thym</i>	31,50 €

** Béarnaise, champignons de Paris, 3 poivres,*



Plats enfants

<i>Pâtes bolognaise</i>	8,50 €
<i>Gaillette liégeoise</i>	9,50 €
<i>Burger (bœuf, cheddar, ketchup curry)</i>	

Desserts

<i>Brésilienne ou dame blanche</i>	7,00 €
<i>Coupe aux fraises</i>	8,00 €
<i>Dessert du menu terroir</i>	8,00 €
<i>Véritable café liégeois</i>	8,50 €
<i>Dessert du menu du mois</i>	8,50 €
<i>Colonel (Sorbet citron, Vodka)</i>	9,00 €
<i>Cappuccino de fraises à la menthe fraîches, meringue</i>	9,00 €
<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*

