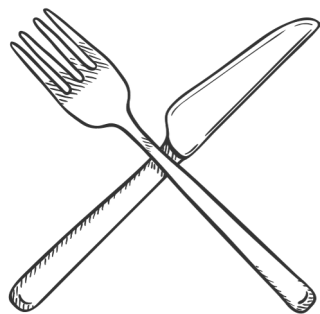




L'ÉQUIPE DU CHALET
VOUS SOUHAITE LA

Bienvenue



Cédric Leboeuf



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 €
Cynar	7,00 €
Picon vin blanc	7,50 €
JB	7,50 €
Bardouin	8,00 €
Spritz	9,00 €
Gin Bulldog	10,00 €
Accompagnements alcool	1,50 €



LES GINS

Gordon	7,00 €
Gordon Rosé	7,00 €
Bulldog	10,00 €



LES GINS BELGES

1836 Organic Original Recipe (distilat de céréales, de 11 plantes-racines et fruits)	9,00 €
1836 Organic Barrel Aged (Vieilli 6 mois dans des fûts de chêne de Lambertus)	9,00 €
1836 Pink version (Infusion de cerises)	9,00 €
1836 Clémentine version	9,00 €
Maredsous Invictus (genévrier, noisetier, angélique)	9,00 €
Maredsous Valéo (Coquelicot, aspérule, mauve, primevère)	9,00 €
Bocage (Pommes, poires, baies de Sechuan)	10,00 €
Gin de Valdieu	9,00 €

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 €
Très vieux Marc Sipp	10,00 €



APÉRITIFS SANS ALCOOL

Pisang - Martini Vibrante - Gin - Whisky - Mojito 6,00 €

LES RHUMS

Rhum Don Papa	10,00 €
Rhum Principauté de Liège	9,00 €
Rhum épicé Red Rope	9,00 €
Rhum Antigua	10,00 €



LES WHISKYS BELGES

Lambertus 3 years single malt	7,00 €
Lambertus liqueur de whisky (miel et herbes médicinale)	8,00 €
Lambertus 5 years Téquila Cask Finish (3 ans en fût de Bourbon et 2 ans en fût de téquila)	12,00 €
Lambertus 5 years single malt (5 ans en fût de chêne américain, tourbé)	12,00 €

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	5,30 €
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

Coca - Coca Cola 0	3,00 €
Sprite - Fanta	3,00 €
Fuze tea pêche	3,00 €
Tonic Royal Bliss	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 €



Menu du mois de juin

Le chaud-froid
de crevettes grises en 2 façons

Ou

Mozzarelle di Buffala
aux tomates cerises poêlée et au basilic,

Toast grillé

Sorbet arrosé

Araignée de veau sur lit de pommes,
Jus de veau au cidre, gratin

Ou

Filet de Sébaste à la provençale,
Fenouil rôti,

Semoule aux parfums d'agrumes

Crème de ricotta, tartare de fraises à la menthe fraîche
Billes de Cavaillon

Menu du terroir

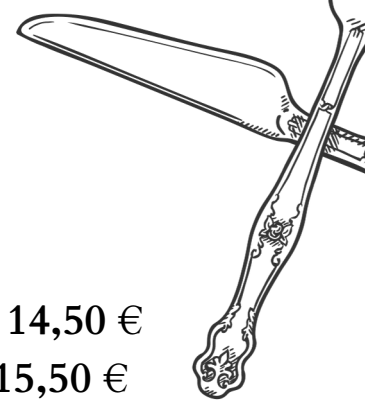
Trio de ravioles aux écrevisses,
sauce façon liégeoise

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,



Entrées



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

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

Plats

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

* Béarnaise, champignons de Paris, 3 poivres

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