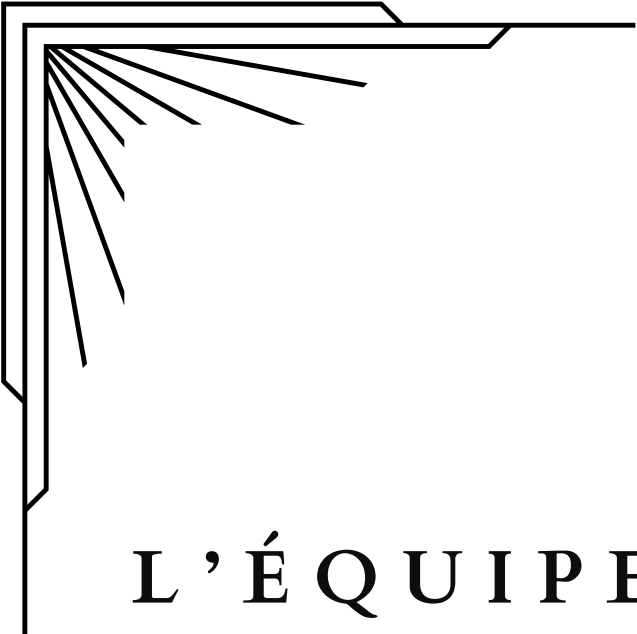
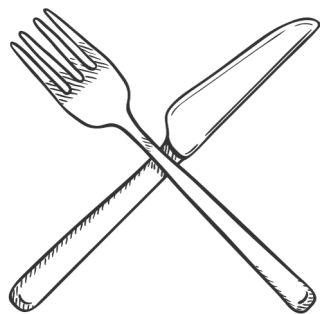




L'ÉQUIPE DU CHALET
VOUS SOUHAITE LA

Bienvenue



Cédric Leboeuf



Apéritifs



- Cocktail maison 8,50 €
- Cocktail du mois 9,50 €
- Martini 6,00 €
- Porto - Pineau des Charentes 6,00€
- Kir 7,00 €
- Gancia - Campari - Pisang 7,00 €
- Pastis 6,00€
- Cynar 7,00€
- Picon vin blanc 7,50€
- JB 7,50€
- Spritz 9,00 €
- Bardouin 8,00 €
- 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 €

ALCOOLS

- Cognac - Calvados 8,50€
- 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

- Don Papa 9,00 €
- Red Rope 9,00 €
- Antigua 9,00 €
- Principauté de Liège 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€

Blanche de Hoegaarden 3,50 €

Leffe 5,50 €

Orval 6,30 €

BIÈRES RÉGIONALES

Bière des Houyeux - Bière des Hèrtcheûses 4,40 €

Val Dieu Blonde et Brune 4,40 €

Val Dieu Hop 5,80€

Val Dieu Grand Cru 6,00 €

La Voie des Morts 6,30 €

Aubel Triple 6,20€

The Pom (bière d'Aubel à la pomme) 5,80€

Aubel Pomme cerise 5,80€



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 mars

Salade de filets de caille aux pommes
Et aux lardons fumés,
Son œuf poêlé

Ou

Ravioles au chorizo crème au parmesan et à la
sauge,
Sa brunoise poêlée

Sorbet

Cuisse de pintadeau confite,
Jus de volaille au Banyuls et foie gras
Ou

Pavé de Saumon Laqué au Soja et Gingembre

Crèmeux à la vanille et à la fève de tonka,
Crème au Baileys

Menu du terroir

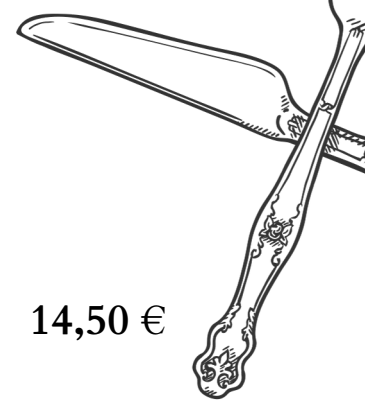
Trio de ravioles aux écrevisses,
sauce façon liégeoise

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 €
Croquettes de carbonnades, sur un carpaccio de rôti de porcelet, coulis au sirop d'Aubel	14,50 €
Les 5 scampis en portefeuille de lasagne, sauce crème à l'ail des ours	15,50 €
Entrée du menu du mois	16,50 €
Aumônière de confit de canard au chèvre, sauce au Calvados et pommes caramélisées	16,50 €
Vitello Liégeois (truite fumée, haricot, lardons)	18,50 €

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

Plats

Duo de gaillettes liégeoises(boulets) en toute simplicité	19,00 €
Plat du menu terroir	21,50 €
Filet de poulet Ardennais, jus de veau réduit au miel et à la bière de Val Dieu	19,50 €
Plat du menu du mois	22,50 €
Burger au pulled pork, coleslaw, sauce yaourt à la moutarde	24,50 €
Le fameux jambonneau gratiné au Jameson et sirop d'érable	26,50 €
Tête de veau en tortue	27,50 €
L'américain préparé	27,50 €
Cuisse de canette farcie à l'orange sauce bigarade	28,50 €
Epaule d'agneau aux épices	28,50 €
Filet de Skrei au beurre blanc et pinot grigio	28,50 €
Steak de bœuf (250 gr) sauce au choix*	32,00 €

* Béarnaise, champignons de Paris, 3 poivres

Plats enfants

Pâtes bolognaise	8,50 €
Gaillette liégeoise ou tomate	9,50 €
Fish burger sauce tartare	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 €
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