

Goûts et Merveilles

Tea-Room - Glacier - Petite Restauration - Pierrades

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre Tea-room et vous présentons notre carte qui reprend un large éventail de produits typiques et traditionnels.

Tous nos plats sont de fabrication maison et confectionnés avec des aliments frais de grandes qualités.

Si votre temps est compté, veuillez nous en avvertir dès votre arrivée.

Nous remuerons ciel et terre pour vous satisfaire !

Tous nos plats sont à déguster sur place ou à emporter.

Bonne dégustation !

Ouvert tous les jours de la semaine de 8h à 18h. Fermé le mercredi.

Le samedi de 9h à 21h et le dimanche de 9h à 19h.

Boissons Chaudes

Les cafés

*Nous avons choisi le café Max Havelaar torréfié par Café Liégeois.
Un café de qualité contribuant au commerce équitable.*

<i>Café</i>	<i>2,30€</i>
<i>Expresso</i>	<i>2,30€</i>
<i>Déca</i>	<i>2,50€</i>
<i>Café frappé (servi froid)</i>	<i>3,10€</i>
<i>Cappuccino crème fraîche, Cappuccino à l'italienne</i>	<i>3,50€</i>
<i>Café Con Latte (concentré de lait, expresso, chantilly, poudre de cacao)</i>	<i>4,20€</i>
<i>Café chaud/froid (expresso, boule crème glacée, mousse de lait, cassonade)</i>	<i>4,20€</i>
<i>Café aromatisé (vanille- chocolat- noisette- cannelle- caramel)</i>	<i>3,70€</i>
<i>Lait Russe (lait chaud, expresso)</i>	<i>3,50€</i>
<i>Lait chaud</i>	<i>2,10€</i>

Les chocolats chauds

*Notre chocolat chaud est inspiré du maître incontesté Brillat-Savarin qui recommande le
chocolat chaud comme tonique stomatique et digestive
Tous nos chocolats chaud sont réalisés avec de vraies pépites de chocolat.*

<i>Le Basic (chocolat chaud traditionnel)</i>	<i>3,20€</i>
<i>Le Généreux (le chocolat chaud avec sa couronne de chantilly et ses copeaux)</i>	<i>3,70€</i>
<i>Le Taquin (chocolat chaud aromatisé au gingembre)</i>	<i>3,90€</i>
<i>Le British (chocolat chaud aromatisé à la menthe)</i>	<i>3,90€</i>
<i>Le Madagascar (chocolat chaud aromatisé à la cannelle)</i>	<i>3,90€</i>
<i>L'orange (chocolat chaud aromatisé à l'orange)</i>	<i>3,90€</i>
<i>Chocolat chaud alcoolisé : amaretto ou cointreau</i>	<i>5,80€</i>

En supplément la chantilly sur simple demande. 0,50€

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Boissons Chaudes

Les thés frais

*Le savoir-faire et la qualité des Frères Dammann n'est certes plus à refaire
Voici notre sélection de Thés, Tisanes et Fruisanes à déguster à la tasse ou en théière.*

<i>La tasse de thé</i>	<i>2,30€</i>
<i>La théière</i>	<i>4,30€</i>

Thé noir : Earl Grey (parfumé à la bergamotte et de fleur de bleuet)
Rêve d'hiver (thé à l'orange, aux épices et cannelle)
Fruits des bois (thé parfumé aux trois fruits noirs)

Thé vert : Montagne verte (thé à la fraise et rhubarbe)
Moulin rouge (parfumé aux fruits rouges et vanille)

Fruisane : Citron/fruits rouges (morceaux de citron et hibiscus)

Tisane : Camomille (saveur douce, florale avec pointe d'amertume)
Verveine (s'apprécie en fin de repas; également bon glacé)
Menthe fraîche (plus menthe poivrée)

****Tous les thés sont également en vente à emporter***
par paquet de 100gr = à 40 tasses à 8.60€*

Les boissons chaudes alcoolisées

<i>Irish coffee,</i>	<i>7,60€</i>
<i>Café normand,</i>	<i>7,60€</i>
<i>Café Baileys</i>	<i>7,60€</i>
<i>Vin chaud nature</i>	<i>3,50€</i>
<i>Vin chaud amaretto ou cointreau</i>	<i>5,50€</i>

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Boissons Froides

Soft-drinks

Coca-cola	2,00€
Coca-cola light,	2,10€
Sprite, Fanta,, Nestea, Tonic	2,30€
Liégeois,	2,80€
Chaudfontaine plate ou pétillante	2,00€
1/2 plate, 1/2 pétillante	3,70€
Verre de lait	2,00€
Cécémel, Fristi	2,50€
Café frappé (servi froid)	3,10€
Menthos, eau grenadine	2,50€

Jus de fruits

<u>En bouteille :</u>	2,50€
Orange, Cerise, Multivitamine	
Tomate, Pomme	
<u>Frais en gout unique :</u>	4,00€
Orange, citron, pamplemousse	
<u>Frais à la centrifugeuse :</u>	4,10€
Pomme, banane, tomate, carotte	
Mélange de deux jus frais	4,70€
Mélange de trois jus frais	4,90€

Milki-shake

Vanille, chocolat, mocha, banane, fraise	3,90€
--	-------

Les cocktails

	<u>Le verre</u>	<u>Le litre</u>
Potion du Bob	3,10€	12,50€
Vodka fraise	3,50€	14,00€
Exotique : batida, amaretto, jus multivitamine	5,90€	26,30€
Mojito : rhum, citron vert, feuille de menthe, sucre de canne, soda	6,50€	29,30€

Bière au fût

Jupiter	2,20€
Vieille Salm	3,20€
Leffe brune	3,20€

Bière en bouteille

Jupiter Na	2,60€
Kriech	3,20€
Hoegaarden	2,70€
Hoegaarden rosé	3,20€
Myrtille d'Amélie	3,90€

*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

Vins et alcools

Les apéritifs

<i>Kir</i>	4,00€
<i>Kir Royal</i>	8,40€
<i>Marquis de Beaucel brut</i>	5,70€
<i>Martini blanc, rouge</i>	3,70€
<i>Pisang - Batida</i>	4,50€
<i>Le porto rouge</i>	4,00€
<i>Pineau des Charentes</i>	4,50€
<i>Supplément jus d'orange ou soda</i>	1,50€
<i>Champagne Laurent Perrier</i>	53,00€

Les Digestifs

<i>Jack Daniels</i>	5,60€
<i>Cointreau</i>	6,90€
<i>Amaretto</i>	5,90€
<i>Baileys</i>	5,20€
<i>Eau-de-vie myrtille</i>	7,50€
<i>Liqueur myrtille</i>	5,00€
<i>Cognac VS 8 ans</i>	6,50€

Vin blanc

	<u>En bouteille</u>	<u>Au verre</u>
<i>Vin du pays de vaucluse (sec)</i>	17,00€ (70cl)	3,00€
<i>Pinot blanc d'Alsace (demi-sec)</i>	20,90€ (75cl)	3,90€
<i>Opus (moelleux)</i>	28,00€ (75cl)	5,20€
<i>Haute côte de Beaune chardonnay (sec)</i>	32,00€ (75cl)	

Vin rosé

<i>Vin du pays de vaucluse (sec)</i>	17,00€ (70cl)	3,00€
<i>Cabernet d'anjou (fruité)</i>	20,50€ (75cl)	3,70€

Vin rouge

<i>Vin du pays de vaucluse (sec)</i>	17,00€ (70cl)	3,00€
<i>Volstruis (fruité)</i>	27,00€ (75cl)	4,90€
<i>Club Privado (sec)</i>	24,50€ (75cl)	4,70€
<i>Chono reserva (Carménère Chili)</i>	34,00€ (75cl)	
<i>Syrah Mourvède</i>	30,00€ (75cl)	

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Petit-déjeuner

Offre spéciale avant 11h

<i>Omelette + pain</i>	<i>5,00€</i>
<i>Café + croissant</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pain confiture</i>	<i>3,00€</i>
<i>Le complet : fromage, charcuterie, confiture, croissant</i>	<i>6,00€</i>
<i>Jambon et fromage servi avec pain et beurre</i>	<i>3,20€</i>
<i>Tartelette maison + café</i>	<i>5,50€</i>

Buffet petit-déjeuner *10,00€*

Nous vous proposons notre buffet petit déjeuner complet sur réservation, et à partir de 7 personnes.

Pain au chocolat, croissant, différentes sortes de pains, charcuterie, fromage, confiture, Nutela, Muesli, céréales, fruits frais, yaourts, jus de fruits, lait, café, thé.

Omelette (supplément 2,50€/p.)

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

La petite restauration

<u>Le potage</u>	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Le potage frais du jour	4,70€	7,20€

<u>Les sandwiches</u>	<u>à l'ancienne</u>	<u>1/2 baguette</u>
Le Nutella : chocolat Nutella	4,10€	3,60€
Le sucré/salé : philadelphia, miel	4,10€	3,60€
Le Hollandais : gouda, moutarde	4,30€	3,80€
Le Végétarien : mozzarella, tomate, pesto	4,30€	3,80€
Le Mimosa : oeuf mimosa, tomate, cornichon, oignon frit	4,30€	3,80€
Le Normand : brie, noix, miel	4,50€	4,00€
L'Andalou: poulet rôti, andalouse, cornichon, oignon frit	4,30€	3,80€
Le Thaïlandais : tranche poulet, sauce curry	4,30€	3,80€
Le Tonato : rôti, parmesan, tonato	4,40€	3,90€
L'Ardennais : jambon fumé ou cuit	4,40€	3,90€
Le Dagobert : jambon, fromage, mayonnaise	4,50€	4,00€
L'Américain : tartare de bœuf	4,50€	4,00€
Le Marin : thon mayonnaise	4,30€	3,80€
Le Provençale : anchois, tomates séchées, olives	4,50€	4,00€
Le Nordique : saumon fumé, philadelphia	4,60€	4,10€
Le fruit de mer : crevette saucée	4,90€	4,30€
Le scampi mayonnaise à la truffe	5,00€	4,50€

<u>Supplément crudités :</u>	
Salade, concombre, tomate, cornichon, oeufs	1,00€

Sandwiches à emporter. Tout à 3,50€ avec 1 boisson offerte

Vous êtes pressé ! Passez votre commande avant 11h30 au 080/31 97 82.

Elle sera prête dès votre arrivée.

*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

La petite restauration

<u>Les salades froides</u>	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Végétarienne : assortiments crudités, mozzarella, oeufs	6,50€	9,60€
Tomate-mozzarella : vinaigrette aux 3 épices	5,80€	8,80€
Fromage : gouda, tomates, concombres, maïs, ananas	6,50€	9,60€
Thon : tomates séchées, anchois, oignons secs, olives	8,80€	11,80€
Saumon : tomates, concombres, oignons, feta, citron	/	14,60€
Tomate/crevettes	/	15,80€
Tomate au thon	/	11,60€
Poulet : lard, concombre, tomates, ananas, maïs	7,60€	10,60€
Grecques : Crevettes, feta, olives, tomates séchées	/	16,00€

Les salades tièdes

Scampi : salade de scampi au pesto, pignon de pin et parmesan	16,80€
Jambonneau : salade ardennaise au jambonneau et oignons rôtis déglacés au balsamique	15,80€
Frisée aux lardons : salade façon frisées aux lardons	14,80€

Toutes nos salades sont accompagnées de pain et beurre

Salade à emporter (uniquement les froides).

Tout à 8,50€ avec 1 boisson offerte

Vous êtes pressé ! Passez votre commande avant 11h30 au 080/31 97 82.

Elle sera prête dès votre arrivée.

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

La petite restauration

Les produits de nos régions

Camembert aux fines herbes cuit au four	12,90€
L'assiette Ardennaise: assortiment charcuterie et crudités	13,70€
Crêpe salée jambon : jambon fumé, oignon, lard, fromage	8,50€
Crêpe salée poulet : oignon, lard, concombre, tomate, curry, persil	9,00€
Quiche Lorraine maison avec sa belle salade composée	13,90€

Croque-Monsieur baguette

Croque-Monsieur : jambon cuit, fromage, crudités	7,10€
Croque Hawaï : jambon cuit, fromage, ananas, crudités	7,30€

Pour les enfants

Potage maison	3,40€
Quiche Lorraine lutin, crudités	8,90€
Croque-monsieur baguette	4,50€
Croque-monsieur baguette Hawaï	4,70€
Lasagne	8,00€
Poulet/frites	8,00€

Supplément

Frites + sauce	3,90€
Sauce	0,50€
Salade mixte	3,20€

*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

Côté resto...

Cette carte est servie uniquement de 12h à 14h et le samedi de 18h à 21h

Les entrées

<i>Potage du jour</i>	<i>4,70€</i>
<i>Pain à l'ail</i>	<i>3,30€</i>
<i>Les scampi au beurre d'ail</i>	<i>12,50€</i>
<i>L'assiette de tapas</i>	<i>9,30€</i>
<i>Tomate-mozzarella</i>	<i>5,80€</i>
<i>Carpaccio tonato</i>	<i>9,50€</i>
<i>L'assiette de saumon fumé traditionnelle</i>	<i>10,90€</i>

Fondue Savoyarde

<i>Fondue servie avec du pain et sa belle salade</i>	<i>17.20€</i>
<i>Fondue avec du pain, belle salade et charcuterie</i>	<i>19.20€</i>

Nos pierrades ou fondue bourguignonne

	<u>Pierrade</u>	<u>Fondue</u>	<u>Fondue vin</u>
<i>Scampi</i>	<i>15,30€</i>	<i>18,20€</i>	<i>19,20€</i>
<i>Côte d'agneau (uniquement pierrade)</i>	<i>17,50€</i>	<i>/</i>	<i>/</i>
<i>Volaille</i>	<i>12,50€</i>	<i>15,80€</i>	<i>16,80€</i>
<i>Végétarienne au quorn</i>	<i>14,00€</i>	<i>17,50€</i>	<i>18,50€</i>
<i>Steak Irish Beef</i>	<i>16,40€</i>	<i>19,70€</i>	<i>20,70€</i>
<i>Filet pure</i>	<i>22,50€</i>	<i>25,80€</i>	<i>26,80€</i>
<i>Mixte: volaille, agneau, steak</i>	<i>18,50€</i>	<i>/</i>	<i>/</i>
<i>Mixte : volaille, scampi, steak</i>	<i>18,50€</i>	<i>21,00€</i>	<i>22,00€</i>

*Nos plats sont accompagnés d'une salade composée, de 4 sortes de sauces,
de frites ou de croquettes, gratin dauphinois + 2,50€*

Nos fondues sont uniquement servies à partir de 2 personnes

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Les suggestions du moment

Le Sandwich du chasseur à 4,10€

Demi-baguette garnie de la terrine de gibier, de noix et de roquette.



Tartiflette à 13,70€

Pomme de terre - oignons - lardons - Reblochon



La pierrade de gibier à 27,90€

*Steak de biche à cuire sur pierre chaude accompagné d'une salade,
de frites ou de croquettes*



La salade hivernale tiède 15,80€

*Emincé de chicons - lardons - balsamique - huile de truffe - pignons de pins -
Parmesan - Roquette*



Souvenir estival ; La glace au Mojito.



La Mikado de Cuba : 7,10€

*La crêpe ou la gaufre garnie de 2 boules de glace mojito, chantilly,
flambée au rhum*

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Les desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Pâtisseries

Tarte aux cerises	4,70€
Tartelette aux pommes	4,70€
Portion de tarte au riz	4,70€
Portion de tarte au chocolat	4,70€
+ boule vanille	1,50€

Les petits délices

Fondue au chocolat avec fruits frais	8,70€
Salade de fruits frais	7,20€

Crêpes

Sucre ou cassonade	3,50€
A la confiture	3,90€
Au chocolat	4,50€
Au sirop de Candi ou sirop d'érable	4,70€
Cerise marasquin (crème fraîche)	7,10€
Aux fruits frais (crème fraîche)	7,10€
Myrtilles (crème fraîche)	8,10€
Fraise (1 boule crème glacée, crème fraîche) – en saison	8,10€
Mikado (2 boules crème glacée, sauce chocolat, crème fraîche)	6,30€
Maison : » Myrtilles flambée » ou Normande	8,80€
Gourmande : 2 bl spéculoos, sauce choco, meringue, amande, cr. fr.	8,80€

Gaufres

Sucre	3,70€	Cerises au marasquin	7,30€
Chocolat ou crème fraîche	4,70€	Fraises – en saison	8,30€
Aux fruits frais (crème fraîche)	7,30€	Mikado	6,50€
A la banane (crème fraîche)	7,30€		

*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

Les Glaces

Nos glaces et sorbets sont tous faits maison. Nous vous les servons en coupe, en cornet, ou en récipient pour emporter.

La première boule est à 1,50€ et les suivantes à 1,00€.

Glaces maison

*Crème glacée, Vanille 100%, Vanille light, Straciatella
Myrtille, Banane, Fraise, Praliné, Moka, Noisette
Noix de coco, Pistache, Spéculoos, Merveilleux
Gout du mois.*

Sorbets maison

Chocolat, Citron, Passion, Melon, Framboise, Orange, Pomme

Les Coupes Classiques

5,90€

Dame Blanche (3 bl. Crème glacée, sauce chocolat, chantilly)

Dame Noire (3 bl. Chocolat, sauce chocolat, chantilly)

Brésilienne (1 bl. Crème glacée, 2 bl. Moka, caramel, chantilly)

Praliné (1bl. Cr. Glacée, 1 bl. Noisette, 1 bl. Amande, caramel, chantilly)

Coupe maison (noix de coco, noisette, straciatella, sauce chocolat, chantilly)

Afin de faciliter le service, évitez tout changement dans nos coupes.

*Tout changement ou supplément chocolat, chantilly ou coulis, cornet sur place
vous sera compté à 0,50€*

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Les Glaces

Les coupes alcoolisées

7,90€

Amaretto (2 bl cr glacée, 1 bl. Pistache, amaretto, chantilly)

Baileys (2bl cr glacée, 1 bl. Straciatella, banana, Baileys, Chantilly)

Pisang (2 bl cr. Glacée, 1 bl. Banana, pisang, Chantilly)

Les Coupes aux fruits

6,90€

Banane Royale (2bl. Cr glacée, 1 bl. Banane, sauce choco, avocat, chantilly)

Myrtille (2 bl cr glacée, 1 bl myrtille, myrtilles, chantilly)

Fraise (2 bl cr glacée, 1 bl fraise, fraises, chantilly- en saison)

Cerise marasquin (3 bl. Crème glacée, coulis de cerise, cerises, chantilly)

Fruits frais (Cr glacée, fraise, banane, fruits frais, chantilly)

Sorbet aux fruits (melon, framboise, pomme, fruits frais)

Fruits frais light (3 bl vanille light, fruits frais)

Coupes enfants

4,50€

Mini Dame Blanche (1 bl cr. Glacée, sauce chocolat, chantilly)

Mini Banana (1 bl. Crème glacée, banane, sauce chocolat, chantilly)

Coccinelle (1bl. Fraise, coulis de fraise, pépites chocolat, chantilly)

Afin de faciliter le service, évitez tout changement dans nos coupes.

*Tout changement ou supplément chocolat, chantilly ou coulis, cornet sur place
vous sera compté à 0,50€*

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Les menus

Menu 1

Potage frais du jour

~ ~ ~

Salade de saumon

~ ~ ~

Brésilienne

17.90€

Menu 2

Potage frais du jour

~ ~ ~

Quiche servie avec une belle salade

composée

~ ~ ~

Tartelette au choix

19.50€

Menu 3

Assiette de saumon fumé

~ ~ ~

Pierrade de volaille

~ ~ ~

Le Colonel

23€

Menu 4

Scampi à l'ail

~ ~ ~

Pierrade de bœuf

~ ~ ~

Dame Blanche

30€

Tous nos menus du jour sont servis illico presto

**Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

Goûts et Merveilles

Tea-Room - ijssalon - Kleine restauratie - Steengrill

*Wij zij blij U te mogen ontvangen in onze Tea-room en stellen
U onze kaart voor met een brede waaier aan traditionele en
typische producten.*

*Al onze gerechten zijn van het huis en voorbereid met verse
voedingselementen van grote kwaliteit.*

*Mocht U niet veel tijd hebben gelieve ons dit te melden
bij U aankomst.*

We verzetten hemel en aarde om U tevreden te stellen.

*Al onze gerechten zijn om van ter plaatse te genieten
of om mee te nemen.*

*Open alle dagen van de week van 8 uur tot 18 uur, uitgezonderd
de woensdag, dan zijn we gesloten.*

De zaterdag van 9 u tot 21 u en de zondag van 9 u tot 19 u.

Warme Dranken

De koffies

*Wij hebben de Max Havelaar-koffie gekozen, die daar Café Liégeois wordt gebrand.
Een kwaliteitskoffie die het de rechtvaardige handel bijdraagt.*

<i>Koffie</i>	<i>2,30€</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30€</i>
<i>Déca</i>	<i>2,50€</i>
<i>Café frappé « (koud)</i>	<i>3,10€</i>
<i>Cappuccino slagroom, Cappuccino op z'n Italiaans</i>	<i>3,50€</i>
<i>Caffè Con Latte : gecondenseerde melk, espresso, slagroom, cacao-poeder</i>	<i>4,20€</i>
<i>Koffie warm/koud : espresso, bolletje ijs cream, melkschuim Cassonade</i>	<i>4,20€</i>
<i>Gearomatiseerde koffie : vanille- chocolade- hazelnoot- kaneel- karamel</i>	<i>3,70€</i>
<i>Koffie verheerd : warme melk, espresso</i>	<i>3,50€</i>
<i>Warme melk</i>	<i>2,10€</i>

De Warme chocolades

Onze warme chocolade wordt door de onbetwiste meester Brillat-Savarin geïnspireerd. Die beveelt warme chocolade aan als tonica voor de maag en de spijsvertering. Al onze warme chocoladen worden met echte chocoladeklampen gemaakt

<i>De Basic (traditionele warme chocolade)</i>	<i>3,20 €</i>
<i>De royale (warme chocolademelk met zijn slagroom bekroning en zijn spaanders)</i>	<i>3,70 €</i>
<i>De Teaser (warme chocolade met gember v)</i>	<i>3,90€</i>
<i>De Britse (warme chocolade met munt) gearomatiseerd</i>	<i>3,90€</i>
<i>De Madagascar (warme chocolade met kaneel gearomatiseerd)</i>	<i>3,90€</i>
<i>De orangette (warme chocolademelk met sinaasappel gearomatiseerd)</i>	<i>3,90€</i>
<i>Warme alcoholhoudende chocolade : Amaretto of Cointreau</i>	<i>5,80€</i>
<i>Extra slagroom op eenvoudige aanvraag.</i>	<i>0,50€</i>

** Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.*

Warme dranken

Verse thee

De handigheid en de kwaliteit van Dammann Frères is zeker niet opnieuw te doen.

Hier volgt onze selectie van thee, kruidenthee en Fruisanes.

U kunt die van een kopje of van een theepot genieten.

<i>Kopje thee</i>	<i>2,30€</i>
<i>De theepot (2 kopjes)</i>	<i>4,10€</i>
<i>De theepot (3 koppen)</i>	<i>6,00 €</i>

Zwarte thee: Earl Grey (van een smaakje bergamotte en horenbloem voorgzien)

Bessen (thee van smaakje drie zwarte vruchten voorgzien)

Groene thee: Green Mountain (thee met aardbei en rabarber)

Moulin Rouge (van een smaakje rode vruchten en vanille voorgzien)

Verse munt (ook met gepeperde munt)

Fruisane: Lemon / rode vruchten (citroen stukjes en hibiscus)

Winter Dream (Rooibos met Vanilla)

Kruidenthee: Kamille (zoet, bloemig smaak met vleugje bitterheid)

Verbena (wordt op het einde van de maaltijd gevaardeerd; is ijskoud ook goed)

****Alle voorgestelde theeën worden verkocht****

In pakjes 100gr = 40 kopjes 8.60€

De warme alcoholhoudende dranken

<i>Irish koffie</i>	<i>7,60€</i>
<i>Normandische koffie</i>	<i>7,60€</i>
<i>Baileys koffie</i>	<i>7,60€</i>
<i>Warme wijn natuur</i>	<i>3,50€</i>
<i>Warme wijn Amaretto of Cointreau</i>	<i>5,50€</i>

** Er wordt afgetrokken per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.*

Koude dranken

Soft-drinks

Coca-cola	2,00€
Coca light	2,10€
Sprite, Fanta, Neastea, Tonic	2,30€
Liégeois	2,80€
Chaudfontaine plate of bruis	2,00€
1/2 plate, 1/2 bruis	3,70€
Glas melk	2,00€
Cécémel, Fristi	2,50€
Café frappé (koud)	3,10€
Menthos, Grenadine	2,50€

Milk-shake

Vanille, choco, moka, banaan, aardbei	3,90€
---------------------------------------	-------

Cocktails

	<u>Glas</u>	<u>Liter</u>
Bob drankje	3,10€	12,50€
Vodka aardbeien	3,50€	14,00€
Exotique : batida, amaretto, multivitamine	5,90€	26,30€
Mojito : rhum, lime, bladmunt,	6,50€	29,30€

Bier van vat

Jupiter	2,20€
Vieille Salm	3,20€
Bruine Leffe	3,20€

Vruchtensap

<u>Fles :</u>	2,50€
Sinaasappel, kers, Multivitamine	
Tomaat, Appel	
<u>Vers unieke smaak :</u>	4,00€
Sinaasappel, citroen, pompoelmoes	
<u>Vers met de sapcentrifuge :</u>	4,10€
Appel, banaan, tomaat, wortel	
Mengsel van 2 vruchtensap.	4,70€
Mengsel van 3 vruchtensap.	4,90€

Bier uit de fles

Jupiter Na	2,60€
Kriek	3,20€
Hoegaarden	2,70€
Hoegaarden rosé	3,20€
Myrtille d'Amélie	3,90€

* Er wordt afgetrokken per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

Wijn en alcohol

Aperitiefs

<i>Kir</i>	4,00€
<i>Kir Royal</i>	8,40€
<i>Marquis de Beauce brut</i>	5,70€
<i>Martini blanc, rouge</i>	3,70€
<i>Pisang - Batida</i>	4,50€
<i>Porto rood</i>	4,00€
<i>Pineau des Charentes</i>	4,50€
<i>Extra sinaasappel of soda</i>	1,50€
<i>Champagne Laurent Perrier</i>	53,00

Digestiefs

<i>Jack Daniels</i>	5,60€
<i>Cointreau</i>	6,90€
<i>Amaretto</i>	5,90€
<i>Baileys</i>	5,20€
<i>Eau-de-vie myrtille</i>	7,50€
<i>Liqueur myrtille</i>	5,00€
<i>Cognac VS 8 ans</i>	6,50€

Witte wijn

	<u>In fles</u>	<u>Per glas</u>
<i>Vin du pays de vaucluse (droog)</i>	17,00€ (70cl)	3,00€
<i>Haute côte de Beaune chardonnay (droog)</i>	32,00€ (75 cl)	
<i>Pinot blanc d'Alsace (half droog)</i>	20,00€ (75 cl)	3,90€
<i>Opus (vol en zacht)</i>	28,00€ (75 cl)	5,20€

Roséwijn

<i>Vin du pays de vaucluse (droog)</i>	17,00€ (70cl)	3,00€
<i>Cabernet d'anjou (fruitig)</i>	20,50€ (75 cl)	3,70€

Rode wijn

<i>Vin du pays de vaucluse (droog)</i>	17,00€ (70cl)	3,00€
<i>Volstruis (fruitig)</i>	27,00€ (75 cl)	4,90€
<i>Club Privado (droog)</i>	24,50€ (75 cl)	4,70€
<i>Chono reserva (Carménère Chili)</i>	34,00€ (75 cl)	
<i>Syrah Mourvède</i>	30,00€ (75 cl)	

* Er wordt afgetekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

Ontbijt

Vraag de volledige kaart van het ontbijt

Speciale offerte voor 11:00

<i>Omelette + brood</i>	<i>5,00€</i>
<i>Koffie + croissant</i>	<i>3,00€</i>
<i>Brood met jam</i>	<i>3,00€</i>
<i>Volledig: kaas, vlees (charcuterie), jam, croissant</i>	<i>6,00€</i>
<i>Ham en kaas met brood en boter</i>	<i>3,20€</i>
<i>Taartje van het huis + koffie</i>	<i>5,50€</i>

Continentaal ontbijt *10,00€*

Wij bieden ons uitgebreide ontbijtbuffet op reservatie, en vanaf 7 personen.

Pain au chocolat, croissants, verschillende soorten brood, vleeswaren, kaas, jam, Nutella, muesli, ontbijtgranen, vers fruit, yoghurt, fruitsap, melk, koffie, thee.
Omelet (supplement € 2,50 / p)

** Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.*

De Klassiekers

Soep

Verse soep van de dag

Voorgerecht

4,70€

Hoofgerecht

7,20€

Sandwiches

Le Nutella : chocolade

4,10€

à l'ancienne

1/2 baguette

Le sucré/salé : philadelphia, honing

4,10€

3,60€

Le Hollandais : gouda, mosterd

4,30€

3,60€

Le Végétarien : mozzarella, tomaat, pesto

4,30€

3,80€

Le Mimosa: Mimosa eien, tomaat, augurkjes, uien

4,30€

3,80€

Le Normand : brie, noot, honing

4,50€

3,80€

L'Andalou : kip, andalouse saus, augurkjes, uien

4,30€

4,00€

Le Thailandais : kip, currysaus

4,30€

4,00€

Le Tonato : gebraden vlees, parmezaan, tonato

4,40€

3,90€

L'Ardennais : Gerookte ham of gekookte ham

4,40€

3,90€

Le Dagobert : ham, kaas, mayonnaise

4,50€

4,00€

L'Américain : tartaar

4,50€

4,00€

Le Marin : tonijn met mayonnaise

4,30€

3,80€

Le Provençale : ansjovis, gedroogde tomaat, olijven

4,50€

4,00€

Le Nordique : gerookte zalm, philadelphia

4,60€

4,10€

Le fruit de mer : gesouseerd garnalen

4,90€

4,30€

Scampi met truffelmayonnaise

5,00€

4,50€

Extra rauwkost:

Salade, komkommer, tomaat, augurkjes, eien

1,00€

Sandwiches om mee te nemen : 3,50€ met 1 gratis dranken

Bent u gehaast! Bestelt voor 11:30 op dit nummer: 0032/80 31 97 82

Uw bestelling is klaar aan uw aankomst!

* Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

De Klassiekers

Koude Slaatjes

	<u>Voorgerecht</u>	<u>Hoofgerecht</u>
<i>Végétarisch: keuze van rauwkost, mozzarella, uien</i>	6,50€	9,60€
<i>Tomaat met mozzarella : vinaigrette met 3 kruiden</i>	5,80€	8,80€
<i>Kaas: Gouda, tomaat, komkomer, mais, ananas</i>	6,50€	9,60€
<i>Tonijn : gedroogde tomaat, ansjovis, gedroogde ui, olijf</i> 8,80€	11,80€	
<i>Kalm: Tomaat, augurkjes, uien, feta, lime</i>	/	14,60€
<i>Tomaat/garnalen</i>	/	15,80€
<i>Tomaat met tonijn</i>	/	11,60€
<i>Kip: spek, komkomer, tomaat, ananas, mais</i>	7,60€	10,60€
<i>Grecques: garnalen, feta, olijf, gedroogd tomaat</i>	/	16,00€

Slaatjes

<i>Scampi:</i>		16,80€
<i>Slaatje met scampi en pesto, pijnboompitten, parmezaan</i>		
<i>Hammetjes :</i>		15,80€
<i>Ardense slaatje met hammetje , gebraden uien en balsamico</i>		
<i>Frisée aux lardons</i>		14,80€
<i>Sla met met balsamico, room en spek.</i>		

Onze slaatjes zijn met brood en boter geserveerd.

Salade om mee te nemen (alleen koude slaatjes): 8,50€ met 1 gratis dranken

Bent u gehaast! Bestelt voor 11:30 op dit nummer: 0032/80 31 97 82

Uw bestelling is klaar aan uw aankomst!

** Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.*

De Klassiekers

Gerechten van onze streek

<i>Camembert papillote</i> : in de oven met fijne kruiden	12,90€
<i>Ardense schotel</i> : keus van charcuterie en rauwvost	13,70€
<i>Pannenkoek met ham</i> : gerookte ham, ui, spek, kaas,	8,50€
<i>Pannenkoek met kip</i> : ui, spek, komkommer, tomaat, curry, peterselie	9,00€
<i>Quiche</i> : Quiche opgediend met een mooie gemengde salade	13,90€

Croque-Monsieur baguette

<i>Croque-Monsieur</i> : gekookte ham, kaas, rauwvost	7,10€
<i>Croque Hawaï</i> : gekookte ham, kaas, ananas, rauwvost	7,30€

Voor de kleintjes

<i>Verse soep van de dag</i>	3,40€
<i>Quiche Lorraine luttin, rauwvost</i>	8,90€
<i>Croque-monsieur baguette</i>	4,50€
<i>Croque-Hawaï baguette</i>	4,70€
<i>Kip met frietjes</i>	8,00€

Extra

<i>Frietjes + saus</i>	3,90€
<i>Saus</i>	0,50€
<i>Mixte slaatje</i>	3,20€

* Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

Restaurant

Deze kaart wordt alleen van 12:00 tot 14:00 u geserveerd

En op zaterdag van 18:00 tot 21:00 u.

Voorgerechten

<i>Soep van de dag</i>	4,70€
<i>Brood met knoflooksboter</i>	3,30€
<i>Scampi met knoflooksboter</i>	12,50€
<i>Tapas</i>	9,30€
<i>Tomaat met mozzarella</i>	5,80€
<i>Carpaccio tonato</i>	9,50€
<i>Bord van gerookte zalm</i>	10,90€

Kaasfondue

<i>Fondue met brood en slaatje</i>	17,20€
<i>Fondue met brood, slaatje en charcuterie</i>	19,20€

Onze steengrill of Bourgondische fondue

	<u>Steengrill</u>	<u>Fondue</u>	<u>Wijn Fondue</u>
<i>Scampi</i>	15,30€	18,20€	19,20€
<i>Lamb (alleen met steengrill)</i>	17,50€	/	/
<i>Gevogelte</i>	12,50€	15,80€	16,80€
<i>Végétarisch met quorn</i>	14,00€	17,50€	18,50€
<i>Steak Irish Beef</i>	16,40€	19,70€	20,70€
<i>Ossehaas</i>	22,50€	25,80€	26,80€
<i>Mixte: gevogelte, lamb, steaki</i>	18,50€	/	/
<i>Mixte: gevogelte, scampi, steaki</i>	18,50€	21,00€	22,00€

Onze schotels worden met een gemengde salade, 4 sausen, frietjes of kroketten opgediend. Gratin dauphinois met extra van 2,50€. Fondues vanaf 2 pers.

** Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.*

Suggesties

Om te drinken :

La Lupulus (0,75 L) 8,50€

De « *Lupulus* » is een pils van 8,5% alcohol, vergist in champagne flessen en vaten. Het bier gebrouwen in de brouwerij "drie Fourquets" aan Bovigny, werd gemaakt door de vader van Chouffe.

The Christmas thee aroma's van kruidkoek

En tasse 2,30€ *La théière (2 tasses)* 4,10€

Om te eten :

The Hunter's Sandwich 4,10€

Een half stokbrood gevuld met pate wild, noten en rucola.

Tartiflette 13,70€

Aardappelen, uien, spek, Reblochon

Het spel steengrill 27,90€

Doe biefstuk op een hete steen, salade, frieten of trichetten

De warme winter salade 15,80€

Andijvie, spek, frambozenazijn,

truffel, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola

Het ijs Mojito.

De Mikado van Cuba 7,10€

Pannenkoek of wafel met daarop twee bolletjes ijs mojito,

room, rum uitbraak

* Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

De Desserts

Taart

<i>Kersen</i>	4,70€
<i>Appeltaartje</i>	4,70€
<i>Suikertaartjes</i>	4,70€
<i>Een Portie van chocolade taart</i>	
<i>+ 1 bolletje van vanilla</i>	1,50€

Klein versnapering

<i>Chocoladefondue met</i>	8,70€
<i>vers fruit</i>	
<i>Salade van vers fruit</i>	7,20€

Enkele keer we hebben meer... Vraag het

Tannenkoeken

<i>Met suiker of cassonade</i>	3,50€
<i>Met confituur</i>	3,90€
<i>Met chocolade</i>	4,50€
<i>Met Candisiroop of esdoornsiroop</i>	4,70€
<i>Kersen met marascino (slagroom)</i>	7,10€
<i>Met vers fruit (slagroom)</i>	7,10€
<i>Bosbessen (crème fraîche)</i>	8,10€
<i>Aardbei (ijs cream, slagroom) – in het seizoen</i>	8,10€
<i>Mikado (2 bolletjes ijs cream, chocoladesaus, slagroom)</i>	6,30€
<i>Van het huis : "Geftlambeerde bosbessen" of Normande</i>	8,80€
<i>Gourmande (2 bl. speculoos, chocosaus, meringue, amandel, slagr.)</i>	8,80€

Wafels

<i>Met suiker</i>	3,70€	<i>Kersen met marascino</i>	7,30€
<i>Chocolade of slagroom</i>	4,70€	<i>Aardbei – in seizoen</i>	8,30€
<i>Met vers fruit (slagroom)</i>	7,30€	<i>Mikado</i>	7,10€
<i>Met banaan (slagroom)</i>	7,30€		

* Er wordt afgetrekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

Ijs

Onze ijsen en sorbetijsen worden huisgemaakt.

We dienen ze u op een coupe, een hoorntje of bakje om mee te nemen

1ste bol : 1,50€

Volgende : 1,00€

Ijs van het huis

Ijs cream	Bosbes	Moka	Speculoos
Vanille 100%	Banaan	Hazelnoot	Merveilleux
Vanille light	Aarbei	Kokosnoot	Suggesties van
Straciatella	Praliné	Pistache	het moment

Sorbets van het huis

Chocolade	Citroen,	Passievrucht	Meloen
Framboos	Sinaasappel	Appel	

De Klassiekers ijscoupes

5,90€

Dame Blanche

3 bl. Ijs cream, chocoladesaus, slagroom

Dame Noire

3 bl. Chocolade, chocoladesaus, slagroom

Brésilienne

1 bl. Ijs cream, 2 bl. Moka, Karamel, slagroom

Praliné

1bl. Ijs cream, 1 bl. Hazelnoot, 1 bl. amandel, karamel, slagroom

Coupe van het huis

kokosnoot, Hazelnoot, straciatella, chocoladesaus, slagroom

* Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

Alcoholhoudende coupes

7,90€

Amaretto

2 bl ijs cream, 1 bl. Pistache, amaretto, slagroom

Baileys

2bl ijs cream, 1 bl. Straciatella, banana, Baileys, slagroom

Pisang

2 bl ijs cream, 1 bl. Banaan, pisang, slagroom

De fruitcoupes

6,90€

Banana Royale

2bl. Ijs cr, 1 bl. Banaan, chocosaus, advocaat, slagroom

Bosbes

2 bl ijs cream, 1 bl bosbes, bosbessen, slagroom

Aardbei

2 bl ijs cream, 1 bl aardbei, aardbeien, slagroom- in het seizoen

Kers met marascino

3 bl. Ijs cr., kersen coulis, kersen, slagroom

Vers fruit

1 bl. Ijs cream, 1 bl aardbei, 1 bl. banaan, fruit, slagroom

Sorbet met vers fruit

1 bl. meloen, 1bl. framboos, 1bl. appel, vers fruit

Vers fruit light

3 bl vanille light, vers fruit

Kindercoupes

4,50€

Mini Dame Blanche

1 bl ijs cream, chocoladesaus, slagroom

Mini Banana

1 bl. Ijs cream, banaan, chocoladesaus, slagroom

Coccinelle

1bl. Aardbei, aardeiencoulis, chocoladepitten, slagroom

* Er wordt afgetrokken per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.

De menu's

Menu 1

Verse soep van de dag



Zalm staatjes



Brésilienne

17.90€

Menu 2

Verse soep van de dag



Quiche met een gemengde salade



Een stukje taart naar keuze

19.50€

Menu 3

Bord gerookte zalm



Steengrill van gevogelte



Le Colonel

23€

Menu 4

Scampi met lookboter



Steengrill van rundvlees



Dame Blanche

30€

Menu 5

Verse dagsoep



Lauwe sla naar keuze



Pannenkoek mitado

30€

* Er wordt afgerekend per tafel. Alle gerechten kunnen meegenomen worden.