

Apéritifs

Cocktail Maison	6,00
Kir	3,50
Martini blanc ou rouge (6cl)	4,00
Picon nature (5cl)	4,00
Picon bière ou vin blanc	6,00
Campari nature (5cl)	4,00
Campari orange ou tonic	6,00
Porto rouge ou blanc (8cl)	4,00
Pisang nature (5cl)	4,00
Pisang orange ou ananas	5,00
Gin (5cl)	5,00
Gin orange ou tonic	7,00
Whisky (4cl)	6,00
Whisky cola ou soda	7,00
Pineau des Charentes (8cl)	4,00
Ricard (2,5cl)	4,00
Suze (5cl)	4,00
Maitrank (12cl)	4,00
Tendera fraise (12cl)	4,00

Softs

Chaudfontaine : plate ou pétillante	2,00
Coca-Cola, Coca Zéro, Fanta, Sprite, Fuze tea,	
Fuze tea pêche	2,20
Perrier, schweppes tonic ou agrumes, Cécémel	2,50

Bières

Orval	3,50
Maes	2,20
Panaché, Tango, Mazout	2,30
Clausthaler (alcool < 0,5% vol.)	2,50
Hoegaarden blanche	2,50
Hoegaarden rosée	2,80
Kriek (Belle-vue)	3,00
Leffe blonde, brune, Zéro	3,50
Gengoulf (bière artisanale)	4,00

Jus de fruits

Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Pomme/Cerise, Tomate, Tropical	2,20
------------------------------------------------------------------------	------

Les vins du patrons

Blanc - Rouge - Rosé

Le verre	3,00
Le pichet 1/4 l	5,50
Le pichet 1/2 l	11,00

Entrées froides

Jambon gaumais	13,00
Saumon fumé	14,00
Salade d'Orval	10,00
Terrine de foie gras	19,00
Assiette gourmande	19,00

Entrées chaudes

Potage	4,00
Toast aux champignons	10,00
Scampis à l'ail	15,00
Scampis au fromage d'Orval	16,00
Escargots à l'ail	12,00
Escargots maison	14,00
Cuisses de grenouilles à l'ail	16,00
Cuisses de grenouilles ail/ crème	17,00

Menu enfants

Pâtes aux choix, steak haché ou nuggets frite	
Boule de glace au choix	8,00

Viandes

Filet pur : Fromage d'Orval	25,00
Poivre vert	24,00
Maître d'hôtel	24,00
Champignons	25,00
Roquefort	25,00
Rossini	28,00
Côtes d'agneau maître d'hôtel	24,00
Escalope savoyarde	22,00
Rognons de veau moutarde à l'ancienne	20,00

Poissons

Truite meunière	15,00
Truite d'Orval	16,00
Pavé de saumon au fromage d'Orval	21,00
Filet de Saint-Pierre à la ciboulette	19,00
Sole meunière	26,00

Volailles

Suprême de pintade à l'estragon	15,00
Magret de canard au poivre vert	23,00
Magret de canard aux framboises	23,00

A votre disposition, la liste des 14 allergènes.

Desserts

Assiette de fromage d'Orval	6,00
Colonel	8,50
Tarte du jour	4,50
Dame blanche	7,50
Brésilienne	7,50
Banana Split	7,50
Coco Royal	7,50
Coupe Jacques	7,50
Panaché de sorbets	6,00
Glace 2 boules	5,00
Mousse au chocolat	6,00
Café gourmand	7,00
Tiramisu	6,00

Boissons chaudes

Café, Déca, Espresso	2,10
Chocolat chaud, Thés, Infusions	2,20
Cappuccino	2,50
Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee	8,00

Digestifs

Amaretto, Calvados, Cointreau, Grand-Marnier, Baileys, Cognac, Framboise, Mirabelle, Poire (3cl)	6,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Vins blancs

	37,5cl	75cl
Vin de Loire : Sancerre		32,00
Vins d'Alsace : Riesling	15,00	24,00
Pinot gris	18,00	26,00

Vins rosés

Côtes de Provence		19,00
Pinot noir d'Alsace	19,00	28,00

Vins rouges

Côtes-du-Rhône		19,00
Vacquieras (Rhône)	19,00	30,00
Beaujolais village	14,00	22,00
Saint-Amour (Beaujolais)	19,00	30,00
Hautes Côtes de Beaune (Bourgogne)		32,00
Vins de Bordeaux : Cuvée Hostellerie		19,00
Gaillou		20,00
Médoc		28,00
Saint-Emilion	22,00	45,00