



Notre carte d'automne-hiver 2019 :

Les petits déjeuners :

Petit déjeuner :	11.00 €
Un petit pain et une viennoiserie servis avec beurre doux et confiture, jus d'orange frais et café	
Petit déjeuner parisien :	14.00 €
Deux petits pains et une viennoiserie servis avec beurre doux et confiture, un œuf à la coque et mouillettes de pain grillé, une tranche de jambon et de fromage, jus d'orange frais et café	
Petit déjeuner vitality :	14.00 €
Yaourt nature, fruits de saison, miel, Granola, tranche épaisse de pain gris grillé, saumon fumé, beurre, jus d'orange frais et café	
Corbeille de mini viennoiseries (seulement le week-end) :	9.50 €
Assortiment de mini viennoiseries servi avec beurre doux et confiture, une tranche de crêpe et café	
Viennoiserie (selon disponibilités au magasin)	1.70 €

Les petits déjeuners salés :

Deux œufs sur le plat et bacon poêlé	7.50 €
Œufs brouillés (3œufs)	7.00 €
Assiette de deux tranches de gouda jeune	5.00 €
Assiette de deux tranches de jambon cuit	5.00 €

Assiette de deux tranches de saumon fumé	7.00 €
Un œuf à la coque servi avec des mouillettes de pain grillé	4.20 €
Tartine Jeanpierre	7.50 €
Tranche épaisse de pain gris servie avec deux œufs sur le plat et jambon	

Les lunches :

Servis de 11h30 à 16h00

Les salades :

La salade César **14.50 €**
Salade composée, sauce César, poulet grillé au sésame, lamelles de pommes croquantes, œufs durs, parmesan et croûtons.

La salade de chèvre chaud **13.50 €**
Toasts de chèvre frais grillés au four, figue fraîche rôtie, poitrine de lard fumée, salade composée et sauce dressing maison au caramel de Xérès.

La salade frisée aux lardons **12.50 €**
Salade frisée, lardons rôtis au vinaigre de framboise, huile de noisettes, dés de comté et de pomme, tomates cerise et concassé de noisettes.

La salade frisée entre terre et mer **15.50 €**
Corbeille croustillante, scampis et poitrine de lard fumée caramélisés, réduction de jus d'orange à la vanille et poivre rose, roquette, pickles de carottes, tomates cerises et sésame.

La quiche salée et salade composée (selon disponibilités en magasin) **8.75 €**

Nos spécialités :

Les boulets à la liégeoise **11.50 €**
Deux boulets, sauce au sirop de pommes artisanal Nyssen et à la bière brune de Val Dieu, potatoes, salade composée à l'huile de noisette et vinaigre de cidre.

Les boulets à l'Aubeloise **12.50 €**
Boulette au cœur coulant de Val Dieu Bouquet des Moines, sauce au cidre de Val Dieu et sirop de pomme artisanal Nyssen, potatoes et salade composée.

Les filets de truite fumée poêlés de la Pisciculture de la Commanderie 14.50 €
Deux filets de truite fumée panés à la poudre d'amande, réduction de Loë (bière blanche) au citron, salade composée, sauce dressing à la pomme et potatoes aux herbes fraîches.

La cuisse de canard confite maison à la triple de Val Dieu 16.50 €
Cuisse de canard confite maison, réduction de Triple de Val Dieu et jus de pomme de nos vergers à la sauge, tranches de pommes caramélisées en sucré/salé, potatoes aux herbes fraîches.

Le carpaccio de bœuf 14.00 €
Fines tranches de bœuf irlandais, huile d'olive au citron, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites.

Le tartare de luxe 16.50 €
Tartare de bœuf irlandais, herbes fraîches, copeaux de parmesan, lamelles de truffes, foie gras, potatoes, roquette, tomates confites et sauce dressing maison au vinaigre balsamique.

Les croques :

Le croque-monsieur 8.80 €
Duo de pains aromatisés, comté, jambon, emmenthal gratiné et salade composée.

Le croque-monsieur italien 9.80 €
Duo de pains aromatisés, pesto à la tomate confite, jambon italien, mozzarella, tapenade d'olives noires, mozzarella gratinée et roquette.

Le croque Hawaï 9.80 €
Pain aromatisé, comté, jambon, ananas frais, emmenthal gratiné et salade composée.

Le croque Val-Dieu 9.80 €
Pain toast, fromage blanc, Bouquet de Moines de Val-Dieu, concassé de noisettes, pommes caramélisées, salade composée à l'huile de noisette et vinaigre de cidre.

Le croque-madame 9.80 €
Duo de pains aromatisés, comté, jambon, œuf rôti, emmenthal gratiné et salade composée.

Le croque végétarien **10.50 €**
Pain toast, tapenade d'olives noires, fromage blanc, pesto aux tomates séchées, mozzarella, artichauts, tomates cerise, échalotes, courgettes, parmesan et salade composée.

Le croque raclette **9.80 €**
Pain toast, fromage à raclette, jambon d'Ardenne fumé et salade composée.

Le croque Tartiflette **10.50 €**
Tranche épaisse de pain gris, fromage blanc parfumé à l'ail, pommes de terre, reblochon, poitrine de lard fumée, le tout gratiné au four, salade composée, roquette et tomates cerises.

Les pâtes :

Les fetuccine alla carbonara **12.50 €**
Fetuccine, poitrine de porc fumée, crème, jaune d'œuf et parmesan.

Les fetuccine alla carbonara et copeaux de truffe **14.50 €**
Fetuccine, poitrine de porc fumée, crème, jaune d'œuf, parmesan et copeaux de truffe.

Les tagliatelle Marco Polo **13.50 €**
Poulet grillé, tagliatelles de courgettes et de carottes, pointe de curry et crème.

Le potage du jour :

Le petit bol (sans pain) **3.50 €**
Le grand bol, servi avec petit pain et beurre doux **5.50 €**
Le potage à l'oignon et son croûton gratiné **6.50 €**

Le menu enfant :

Le croque-monsieur **5.50 €**

Les pâtes jambon et fromage **5.50 €**

La boulette à la liégeoise et potatoes **5.50 €**

Les crêpes :

Servies de 14h00 à 17h00.

Crêpes au sucre, à la cassonade ou au Nutella	4.50 €
Crêpes à la confiture Confiture de fraise ou d'abricot.	4.50 €
Crêpes Suzette Sauce à l'orange et glace vanille.	7.80 €
Crêpes aux pommes Pommes caramélisées, glace vanille et sauce au caramel au beurre salé.	7.80 €
Crêpes à la banane Rondelles de banane, glace vanille et sauce chocolat.	7.80 €
Crêpe Mikado Glace vanille et sauce chocolat.	7.00 €
Crêpe exotique Ananas caramélisés, noix de coco râpée et glace vanille.	7.80 €

Les coupes glacées :

Servies de 14h00 à 17h00.

Notre assortiment de glaces à la boule	1.50 €
Vanille, chocolat, stracciatella, fraise, framboise, citron, fruit de la passion, banane, café, caramel	
Supplément chantilly	0.50 €
Coupe enfant	3.50 €
Deux goûts au choix avec décor surprise.	
Coupe dame blanche	7.00 €
Glace vanille, sauce chocolat, feuilletine et chantilly.	
Coupe Amarena	7.50 €
Glace vanille, cerises Amarena, copeaux de chocolat, meringue croquante et chantilly.	

Café glacé	6.50 €
Glace vanille, glace café, café et chantilly.	
Coupe brésilienne	7.00 €
Glace vanille, glace caramel, sauce caramel et chantilly.	
Coupe Saint-Honoré	7.00 €
Glace vanille, glace caramel, pommes caramélisées, sauce caramel et feuilletine.	
Coupe Bahamas	7.00 €
Glace banane, glace chocolat, bananes fraîches, sauce chocolat et chantilly.	
Coupe exotique	7.50 €
Glace vanille, ananas frais caramélisés au Malibu, Batida de Coco, noix de coco râpée et chantilly.	