



Nos Aperos

<i>Apéritif maison</i>	5,00€
<i>Aperol sprizz</i>	5,00€
<i>Hugo</i>	5,00€
<i>Coupe crémant</i>	5,00€
<i>Kir Royal</i>	5,20€
<i>Kir Vin blanc</i>	4,00€
<i>Martini rouge / blanc</i>	4,50€
<i>Martini bière</i>	4,90€
<i>Picon bière</i>	4,90€
<i>Ricard</i>	4,50€
<i>Porto rouge / blanc</i>	4,00€
<i>Favaíós (moscatel)</i>	4,00€
<i>Favaíós bière</i>	4,50€
<i>Campari sec .</i>	4,50€
<i>Campari soda</i>	5,00€
<i>Campari Orange</i>	5,00€
<i>Crodíno sec.</i>	4,00€
<i>Crodíno Soda / Orange</i>	4,50€
<i>Cynar sec.</i>	4,50€
<i>Cynar soda</i>	5,00€
<i>Cynar bière</i>	4,90€
<i>Gín tonic</i>	5,90€

Menu

Nos Potages

<i>Potage do jour</i>	4,00€
<i>Potage tomate</i>	4,50€
<i>Bisque de homard maison</i>	6,50€
<i>Crème potimarron</i>	6,50€

Nos entrees froides

<i>L`assiette de jambon fumé</i>	9,90€
<i>L`assiette de jambon mixte</i>	10,90€
<i>Le Saumon fumé</i>	14,90€
<i>Le Cocktail de crevettes grises</i>	9,00€
<i>Le Carpaccio de boeuf</i> <i>(ruccolá, huile de truffes et copeaux de parmesan)</i>	14,90€

Nos entrees chaudes

<i>Gambas sautées à l`ail</i>	15,90€
<i>Les Cuisses de grenuille à l`ail</i>	15,90€
<i>Les 6 escargots au beurre d`ail</i>	7,90€
<i>Les 12 escargots au beurre d`ail</i>	12,90€
<i>La croquete Ardennaise maison</i> <i>(fromage e jambon fumé)</i>	8,00€
<i>Les scampis a la crème d`ail</i>	13,90€
<i>Les scampis du chef aux épices d`Asie</i>	14,50€

Nos salades

<i>Salade Forchette dorée</i> (scampis, émincé de poulet, poivrons, oignons...)	17,90
<i>Salade Paysanne</i> (pomme de terre, lardons, croûtons, ail, oeuf...)	12,90
<i>Salade Fraîcheur</i> (saumon fumé, crevettes grises...)	18,50
<i>Salade Italienne</i> (jambon cuit, fromage, olives, tomate cerise...)	13,50
<i>Salade niçoise</i> (thon, anchois, riz, olives, pomme de terre, oeuf cuit...)	16,00

Nos fajitas

<i>Les fajitas au boeuf</i> (émincé de boeuf, poivrons, oignons, épices mexicaines)	17,90€
<i>Les fajitas au poulet</i> (émincé de poulet, poivrons, oignons, épices mexicaines)	17,50€
<i>Les fajitas aux scampis</i> (scampis, poivrons, oignons, épices mexicaines)	18,90€
<i>Les fajitas mixte</i> (émincé de poulet, scampis, poivrons, oignons, épices mexicaines)	19,50€
<i>Les fajitas végétarienne</i> (poivrons, oignons, légume de la saison, épices mexicaines)	14,00€

- Nos fajitas sont servis avec tortillas et diverses sauces

Nos Plats

<i>L'escalope viennoise</i>	14,90€
<i>L'escalope crème champignons</i>	15,90€
<i>Le cordon bleu viennoise</i>	16,90€
<i>Le cordon bleu crème champignons</i>	17,90€
<i>Bouchée a la reine</i>	15,50€
<i>L'assiette de jambon fume</i>	15,00€
<i>L'assiette de jambon cuit</i>	15,00€
<i>L'assiette de jambon mixte</i>	15,50€
<i>Hamburger maison (pur boeuf +/-250g)</i>	14,50€
<i>Les spareribs du chef</i>	17,90€

- *Nos plats sont servis avec frites, croquettes, riz, pomme au four ou pomme nature et salade.*
- *Gratin dauphinois (supplément 2,00€)*

Nos pâtes

<i>Spaghettí bolognese</i>	9,90€
<i>Pâtes au scampís</i>	16,50€

Nos Poissons

<i>La truite meunière</i>	14,50
<i>La truite du chef</i> <i>(scampis, crevettes grises au beurre à l'ail)</i>	17,50
<i>Le filet de saumon rôti</i>	20,90
<i>Gambas à l'ail</i>	22,50

- nos poissons sont servis avec frites, croquettes, riz, pomme au four ou pomme nature et salade.
- Gratin dauphinois (supplément 2,00€)

Nos Brochettes

<i>Brochette Scampis</i>	23,90€
<i>Brochette noix S.Jaques</i>	25,90€
<i>Brochette mixte de poisson (scampis, s.jaques)</i>	24,90€
<i>Brochette triple de poisson (scampis,s.jaques,saumon)</i>	26,50€
<i>Brochette de boeuf (+/- 450g)</i>	22,90€
<i>Brochette mixte (boeuf, poulet) (+/- 450g)</i>	21,50€
<i>Brochette filet d'agneau (+/- 300g)</i>	27,90€

- Nos brochettes sont servies avec frites, croquettes, riz, pomme au four ou pomme nature et salade.
- Gratin dauphinois (supplément 2,00€)
- Au choix: beurre maître d'hôtel, sauce poivre, sauce béarnaise, sauce provençale, sauce champignons

Nos Viandes Grillée

<i>Filet de boeuf (+/- 300g)</i>	27,90€
<i>Filet de cheval (+/- 300g)</i>	27,90€
<i>Filet de poulet (+/- 350g)</i>	14,50€
<i>Entrecôte de boeuf (+/- 400g)</i>	25,90€
<i>Côte a l'os irlandaise angus (+/- 600g/700g)</i>	28,90€
<i>Filet d'agneau (+/- 300g)</i>	27,50€
<i>Couronne d'agneau</i>	27,90€

- *Nos viandes grillée sont servis avec frites, croquettes, riz, pomme au four ou pomme nature et salade.*
- *Gratin dauphinois (supplément 2,00€)*
- *Au choix: beurre maître d'hôtel, sauce poivre, sauce béarnaise, sauce provençale, sauce champignons*

Les cuissons:

1. *Bleu*
2. *Saignant*
3. *A point ou médium*
4. *Bien cuit*

Nos Viandes sur Pierre



<i>Pièce du bouché (+/- 450g)</i>	23,50€
<i>Filet de boeuf (+/- 300g)</i>	27,90€
<i>Filet de cheval (+/- 300g)</i>	27,90€
<i>Filet d'agneaux (+/- 300g)</i>	27,50€

- *nos viandes sur pierre sont servis avec frites, croquettes, riz, pomme au four ou pomme nature, salade et trois sorte de sauces.*
- *Gratin dauphinois (supplément 2,00€)*



Pour nos petits

<i>Spaghetti bolognese</i>	5,50€
<i>Chicken Nuggets</i>	6,50€
<i>Escalope viennoise</i>	7,50€
<i>Steak enfant</i>	12,00€
<i>Pilon de poulet</i>	6,00€
<i>Grillwurst</i>	5,50€
<i>Bouchée à la reine</i>	7,00€



Nos Pizzas

<i>Margherita</i>	8,00€
(tomate, mozzarella)	
<i>Salamí</i>	8,90€
(tomate, mozzarella, salami)	
<i>Diavola</i>	9,50€
(tomate, mozzarella, salami piquant)	
<i>Proscuitto</i>	8,80€
(tomate, mozzarella, jambon)	
<i>Proscuitto funghi</i>	9,20€
(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	
<i>Hawaïenne</i>	9,80€
(tomate, mozzarella, jambon, ananas)	
<i>4 Saisons</i>	12,50€
(tomate, mozzarella, jambon, salami, champignons, artichauts, olives)	
<i>4 fromage</i>	11,50€
(tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola, parmeson)	
<i>Giovanni</i>	9,80€
(tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf)	
<i>Vegetariána</i>	10,50€
(tomate, mozzarella, oignons, poivrons, artichauts, champignons, olives)	
<i>Francesco</i>	9,80€
(tomate, mozzarella, ail, oignons, jambon, salami)	

Ruccola..... 13,90€
(tomate, mozzarella, jambon de parme, ruccola, parmeson, tomates fraîches)

Tonno 10,50€
(tomate, mozzarella, thon, oignons, anchois, olives)

Salmone 14,50€
(tomate, mozzarella, saumon, câpres, oignons)

Capricciosa 9,80€
(tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts)

Scampis..... 14,90€
(tomate, mozzarella, scampis, ail, persil)

- Supplément 0,50€ (champignons, oeuf, ananas, artichauts, olives, anchois)
- Supplément 1,00€ (jambon, salami, thon)
- Supplément 2,50€ (scampis, jambon de parme, saumon)

Desserts

<i>Pâtisserie du jour</i>	3,50€
<i>Dessert maison</i> (gâteau aux mousses chocolat, crème et biscuit)	4,50€
<i>Mousse au chocolat</i>	4,90€
<i>Crème brûlée</i>	5,00€
<i>Tiramisu (maison)</i>	5,90€

Sorbets

<i>Coupe colonel</i> (sorbet citron, vodka)	5,90€
<i>Coupe limoncello</i> (sorbet citron, limoncello)	5,90€
<i>Coupe glacé</i> (3 boules de sorbet au choix)	5,90€
<i>Coupe sorbet 2 boules</i> (2 boules de sorbet au choix)	3,90€
<i>Coupe sorbet 1 boule</i> (1 boule de sorbet au choix)	1,90€

- *Goûts: Citron, fruit de passion, mirabelle, framboise, mangue*

Glaces



<i>Dame blanche</i> (glace vanille, chocolate chaud, chantilly)	5,50€
<i>Café glace</i> (glace mocca & vanille, café, chantilly)	5,50€
<i>Glace framboise</i> (glace vanille, framboises chaudes, chantilly)	5,90€
<i>Coupe baylice</i> (glace vanille, café, baileys, chantilly)	5,90€
<i>Profiteroles</i>	6,00€
<i>Nugat glace</i>	5,90€
<i>Parfait gran marier</i>	4,90€
<i>Coupe melange</i> (glace 3 boules au choix, chantilly)	5,00€
<i>Glace 2 boule</i> (glace 2 boules au choix, chantilly)	3,00€
<i>Glace 1 boule</i> (glace 1 boule au choix, chantilly)	1,50€

- *Goûts: Vanille, Fraise, Chocolat, Mocca, Pistache*

Softs

<i>Rosport Classic 0,25</i>	2,20€
<i>Rosport Blue 0,25</i>	2,20€
<i>Rosport Blue 0,50</i>	3,50€
<i>Viva 0,25</i>	2,20€
<i>Viva 0,50</i>	3,50€
<i>Coca cola / cola zero / cola light</i>	2,20€
<i>Fanta</i>	2,20€
<i>Sprite</i>	2,20€
<i>Nestea</i>	2,20€
<i>Jus d'orange</i>	2,20€
<i>Jus de pomme</i>	2,20€
<i>Jus de mango</i>	2,20€
<i>Jus de'ananas</i>	2,20€
<i>Jus multivitamine</i>	2,20€
<i>Schweppes tonic</i>	2,50€
<i>Schweppes lemon</i>	2,50€
<i>Apfelschorle</i>	2,20€

Les vins maison



<i>Verre de Rivaner (Caves Bernard Massard) Grevenmacher, Luxembourg</i>	2,40€
<i>1/4 L Rivaner</i>	5,50€
<i>1/2 L Rivaner</i>	11,00€
<i>Verre de rosé (Pays d'oc, France)</i>	2,40€
<i>1/4 L rosé</i>	5,50€
<i>1/2 L rosé</i>	11,00€
<i>Verre de rouge (Cabernet Sauvignon) Vina Maipo, Chili</i>	2,40€
<i>1/4 L rouge</i>	5,50€
<i>1/2 L rouge</i>	11,00 €

Les Bière



<i>Simon pils au fût 0,25</i>	2,20€
<i>Simon pils au fût 0,33</i>	2,50€
<i>Panaché Cola/Sprite</i>	2,50€
<i>Leff Blonde</i>	3,60€
<i>Leff Brune</i>	3,80€
<i>Hoegaarden</i>	3,60€
<i>Hoegaarden rosé</i>	4,20€
<i>Bitburger (sans alcool)</i>	2,80€

Nos Digestifs

<i>Vieille Prune</i>	6,00€	<u>Fau de vie :</u>	
<i>Cointreau</i>	5,00€	<i>Mirabelle</i>	5,50€
<i>Grappa Pinot Grigio 40°</i>	6,50€	<i>Poire Williams</i>	5,50€
<i>Grand-marnier</i>	5,50€	<i>Framboise</i>	5,00€
<i>Baileys</i>	4,50€	<i>Quetsch</i>	5,50€
<i>Brandy 1920</i>	4,50€		
<i>Macieira</i>	4,50€		
<i>Aguardente Velha Res.</i>	5,90€		
<i>Cognac Martell VS</i>	6,50€		
<i>Calvados Vieille Reserve</i>	6,00€		
<i>Averna</i>	5,00€		
<i>Jagermeister</i>	5,00€		
<i>Limoncello</i>	4,50€		
<i>Liqueur Beirão</i>	4,00€		

Notte sélection Whisky:

<i>Chivas Regal</i>	6,50€
<i>Glenfiddich</i>	6,50€
<i>Talisker 10 ans</i>	7,90€
<i>Dalwhinnie 15 ans</i>	9,50€
<i>Oban 14 ans</i>	11,90€

Boissons chaudes



<i>Café</i>	2,20€
<i>Expresso</i>	2,20€
<i>Double Expresso</i>	3,00€
<i>Décafine</i>	2,30€
<i>Cappuccino Italien</i>	2,80€
<i>Cappuccino chantilly</i>	3,00€
<i>Latte Russe</i>	3,80€
<i>Latte Macchiato</i>	3,20€
<i>Chocolat chaud</i>	3,00€
<i>Thé</i>	2,20€
<i>Irish Coffée</i>	6,90€