

Les Entrées :

-Terrine de Campagne Maison	6.00€	
-Œuf parfait, sauce parmesan et sablé au chorizo	8.00€	
-Salade Californienne (poulet fumé, pamplemousse, poivrons, avocat)	8.00€	13.00€
-Brioche maison sur salade, sauce Maroilles	8.00€	13.00€
-Salade de chèvre chaud au pesto	8.00€	13.00€
-St-Jacques poêlées, crème de potiron, tuile de pain d'épices	14.00€	20.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	14.00€	
-Foie gras au porto et cognac	16.00€	

Les Plats :

-Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraîches	12.00€
-Emincés de blanc poulet savoyard (lardons, oignons, crème de reblochon)	13.00€
-Roti de porc Orloff (rôti de porc enroulé avec fromage et jambon)	13.00€
-Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée) frites fraîches	13.00€
-Gratin d'andouillette et pommes de terre sauce bleu	14.00€
-Filet de Bar, et son beurre blanc citronné	14.00€
-Burger de l'auberge (Steak haché fumé, tome de cambrai)	15.00€
-Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	15.00€
-Filet de Thon, et sa caponata (ratatouille sicilienne)	16.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.)	16.00€
-Pluma de porc ibérique aux saveurs Thaï. (Sauce poivron, lait de coco)	16.00€
-Le "Fum'Maison" (lard, poulet, porc, saucisses) fumés par nos soins	18.00€
-Ch'tite découverte (filet américain, Potjevleesch, carbonnades flamandes, Welsch)	21.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix	25.00€

 **T'chiots Bilous** 10€
Steak haché ou jambon
Ou Un plat en plus petit + 
Une glace 2 boules au choix

Nos sauces :

-Poivre / Thaï / Maroilles / Foie gras / Bleu

Les Desserts :

-Tarte Tatin et sa chantilly	8.00€
-Tarte au sucre, et sa boule de glace au choix	8.00€
-Tiramisu au chocolat croustillant et caramel au beurre salée	8.00€
-Entremet aux Fruits rouges ou Poires	8.00€
-Tarte aux chocolat pistache	8.00€
-Le Nougat glacé aux éclats de nougatine, coulis de fruit rouge	8.00€
-Ile flottante et sa crème anglaise	8.00€
-Crème brûlée aux Cerises	8.00€
-Le café gourmand (6/7 desserts + café ou thé)	11.00€
-Coupe de glace 2 boules	8.00€

Tout
Fait maison



Les parfums :

Citron, citron vert, cassis, fraise,
Fruit de la passion, poire,
Chocolat, vanille, spéculoos, caramel,
Menthe, Café, Rhum raisin, pistache

Les coupes :

-Dame blanche	10,00€
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	
-Douceur de fruit	10,00€
Glace fraise, cassis, fruit de la passion, chantilly	
-Café liégeois	10,00€
Glace café et vanille, café, chantilly	
-Dame noire	10,00€
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly	
-Black Mint	10,00€
Glace menthe, chocolat fondu, Chantilly	
-La Caramelo	11,00€
Glace Caramel, vanille, sauce caramel, biscuit, chantilly	
-la pistachoco	11,00€
Glace pistache, chocolat, meringues, éclats de pistache, Chantilly	
-La Créole	13,00€
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly	
-colonel glace citron et vodka	13.00€

-La Val Dieux

Bière blonde légère 5.5°
la bouteille de 33cl 4.00€

LES BIERES PRESSIONS

-l'Estaminet ^(blonde)	5.2°	3.50€
-Maredsous ^(blonde)	6.5°	4.00€
-St Bernadus	7.5°	4.70€

Vin au verre:

Blanc:

-Sauvignon	4.00€
-UBY n°3	4.00€
-Tokay de Hongrie (moelleux)	5.00€

Rosé:

-Champ des Grillons	5.00€
---------------------	-------

Rouge:

-Bordeaux	5.00€
-Chinon	5.00€
-Medoc chateau la cardonne 2010	8.00€



Tokay de hongrie
Vin moelleux
Bouteille de 50cl 19€