

ACCUEIL CAFE : 2,50 € à 4,00 €

Formule à 2,50 € : café
Formule à 4,00 € : café et 1 viennoiserie (pain au chocolat ou croissant)

PETIT DEJEUNER : 5,90 €

1 croissant + 1 pain au chocolat + 1 jus d'orange + café

CAFE ET MORCEAU DE TARTE : 5,50 €

FORMULES PAINS GARNIS : 3,70 € À 4,00 €

2 sandwichs mous à 3,70€ (jambon ou fromage)
1 baguette à 4,00€ (multiples garnitures)

FORMULES LUNCH : 16,00 € à 45,00 €

Veillez limiter votre choix à 2 plats principaux maximum

Menu à 16€ (menu 2 services) Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Potage frais

-

Filet de poulet de Bastogne aux champignons et rösti

Ou

Assiette ardennaise accompagnée d'une salade de pomme de terre et crudités

Ou

Boulette sauce tomate/sauce chasseur

Ou

Escalope panée à l'ardennaise accompagnée de petites pâtes sautées à la tomate et au basilic

Ou

Pâtes aux légumes

-

Morceau de tarte

Ou

Tiramisu

Menu à 20 € (menu 3 services) **Entrée + Plat + Dessert**

Veillez limiter votre choix à 2 plats principaux maximum

La terrine à la chouffe
Ou
L'assiette des trois jambons
Ou
Potage frais
-
Filet de poulet de Bastogne aux champignons et rösti
Ou
Assiette ardennaise accompagnée d'une salade de pomme de terre et crudités
Ou
Boulette sauce tomate/sauce chasseur
Ou
Escalope pânée à l'ardennaise accompagnée de petites pâtes sautées à la tomate et au basilic
Ou
Pâtes aux légumes
-
Morceau de tarte
Ou
Tiramisu

Menu à 28€ (menu 3 services) **Entrée + Plat + Dessert**

Veillez limiter votre choix à 2 plats principaux maximum

Filet de truite fumé de nos rivières sur salade croquante
Ou
Salade de tomate et mozzarella Buffl'Ardenne
-
Cochon fermier label wallon aux échalotes
Ou
Poitrine de pintade jaune à la fine champagne
-
Crème brûlée catalane
Ou
Fondant au chocolat

Menu à 45€ (menu 3 services) Entrée + Plat + Dessert

Veillez limiter votre choix à 2 plats principaux maximum

Foie gras de canard maison cuit au torchon

Ou

La terrine de Marcassin en croûte

Ou

L'assiette gourmande «tout canard revisité»
foie gras, filet de canard fumé, rillettes de canard
petit mesclun croquant à l'huile de truffes blanches

-

Suprême de pintade jaune fermière à la fine champagne

Ou

Caille farcie au foie gras et petits raisins

Ou

Côte de cochon label wallon des Fagnes rôtie à la fleur de sel et thym citronné
accompagnée de légumes de saison

-

Fromages de notre Province

-

Bisquit aux fruits rouges

Ou

Fondant au chocolat

FORMULES BOISSONS : 7,00 €

Nous vous proposons une formule boissons à 7,00€ comprenant 2 verres de vin
ou 2 bières pression ou 2 softs + 1 café/thé + eau en carafe