

## 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 petits sandwiches : 3,70€ (jambon ou fromage)  
1 baguette : 4€ (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 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 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  
-  
Bombe glacée aux fruits rouges et chocolat  
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 citroné  
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 pils pression ou 2 softs + 1 café/thé + eau en carafe

---