

# Apéritifs

Cocktail Maison	6,00
Cocktail sans alcool	4,50
Cocktail avec alcool	6,00
Kir	4,00
Martini blanc ou rouge (6cl)	4,50
Picon nature (5cl)	4,50
Campari nature (5cl)	4,50
Porto rouge ou blanc (8cl)	4,50
Pisang nature (5cl)	4,50
Gin (5cl)	5,00
Vodka (5cl)	5,00
Whisky (5cl)	5,50
Pineau des Charentes (8cl)	4,50
Ricard (2,5cl)	4,50
Suze (5cl)	4,50
Maitrank (12cl)	4,50
Accompagnement(jus, soda, cola, vin, bière)	1,50

# Softs

Spa plate ou pétillante	2,20
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up, Ice tea, Ice tea pêche, Ice tea green	2,50
Perrier, schweppes tonic ou agrumes, Biter lemon, Cécémel, Canada Dry	2,50
Spa plate ou pétillante 1/2L / 1L	3,70 - 7,00
Supplément sirop	0,20

## Bières

Orval 6,2° (33cl)	3,90
Maes 5,2° (25cl)	2,50
Panaché, Tango, Mazout, Monaco	2,70
Clausthaler (alcool < 0,5% vol.) (33cl)	3,00
Leffe Zéro (33cl)	3,50
Lupulus Pils 5° (33cl)	3,00
Lupulus Blanche 4,5° (33cl)	4,00
Lupulus Hopera 6° (33cl)	4,00
Lupulus Organicus 8,5° (33cl)	4,50
Lupulus Fructus 4,2° (33cl)	4,50
Lupulus Brune 8,5° (33cl)	4,50
Gengouff (bière artisanale) 6,1° (33cl)	5,00
Mc Chouffe (brune) 8° (33cl)	4,50
Liefmans 3,8° (25cl)	3,50

## Jus de fruits

Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Pomme/Cerise, Tomate, Tropical	2,50
--	------

# Les vins du patrons

## Blanc - Rouge - Rosé

Le verre	3,00
Le pichet 1/4 l	5,50
Le pichet 1/2 l	11,00

## Entrées froides

Jambon gaumais	13,00
Saumon fumé	14,00
Salade d'Orval	13,00

## Entrées chaudes

Potage	5,00
Toast aux champignons	10,00
Scampis à l'ail	15,00
Scampis au fromage d'Orval	16,00
Escargots à l'ail	12,00
Escargots maison	14,00
Feuilleté de cuisses de grenouilles ail/ crème	14,00
Croquettes de fromage d'Orval	12,50

# Menu enfants

<i>Pâtes aux choix ou nuggets frite</i>	
<i>Boule de glace au choix</i>	<i>8,50</i>

## Viandes

<i>Filet pur: Fromage d'Orval</i>	<i>26,00</i>
<i>Poivre vert</i>	<i>25,00</i>
<i>Maître d'hôtel</i>	<i>25,00</i>
<i>Champignons</i>	<i>25,00</i>
<i>Entrecôte Argentine</i>	<i>24,00</i>
<i>Rognons de veau moutarde à l'ancienne</i>	<i>20,00</i>

## Poissons

<i>Truite meunière</i>	<i>16,00</i>
<i>Truite d'Orval</i>	<i>17,00</i>
<i>Filet de Saint-Pierre à la ciboulette</i>	<i>20,00</i>

## Volaille

<i>Suprême de pintade à l'estragon</i>	<i>17,00</i>
--	--------------

# Plat du jour

## Desserts

Assiette de fromage d'Orval	6,00
Colonel	8,50
Tarte du jour	4,50
Dame blanche	7,50
Brésilienne	7,50
Banana Split	8,00
Coco Royal	7,50
Coupe Jacques	7,50
Panaché de sorbets	6,00
Glace 2 boules	5,00
Mousse au chocolat	6,00
Café gourmand	7,50

## Boissons chaudes

Café, Déca, Espresso	2,20
Chocolat chaud, Thés, Infusions	2,30
Cappuccino, Chocolat viennois	2,50
Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee	8,00

# Digestifs

Amaretto, Calvados, Cointreau, Grand-Marnier, Baileys,  
Cognac, Framboise, Mirabelle, Poire ( 3cl ) 6,00

# Vins blancs

	37,5cl	75cl
Vin de Loire : Sancerre		32,00
Vins d'Alsace : Riesling	15,00	24,00
Pinot gris	18,00	26,00

# Vins rosés

Paul Blisson		20,00
Pinot noir d' Alsace	19,00	28,00

# Vins rouges

Côtes-du-Rhône		20,00
Vacquieras ( Rhône )	19,00	30,00
Beaujolais village	14,00	22,00
Saint-Amour ( Beaujolais )	19,00	30,00
Hautes Côtes de Beaune ( Bourgogne )		32,00
Vins de Bordeaux : Cuvée Hostellerie		20,00
Gaillon		22,00
Médoc		28,00
Saint-Emilion	22,00	45,00