

### **Bière au fût**

Jupiler	
25cl	2.50€
33cl	3.30€
1/2l	5.00€

### **Bières spéciales**

Blanche de Hoegaarden	3.00€
Blanche rosée de Hoegaarden	3.50€
Chimay Dorée	5.00€
Chimay blanche	5.00€
Chimay bleue	5.50€
Carlsberg	3.00€
Carlsberg 0°	3.50€
Ciney blonde	3.50€
Duvel	5.00€
Gueuze Mort Subite	3.50€
Karmeliet	5.00€
Kriek Mort Subite	3.50€
Leffe blonde	5.00€
Leffe brune	5.00€

Orval	5.00€
Rochefort 6°	5.00€
Rochefort 8°	5.00€
Dominicaine	5.50€
Impératrice	5.00€
Desperados	4.00€

### **Vins Maison**

Blanc-Rosé-Rouge

Le verre	3.50€
1/4l	7.00€
1/2l	14.00€
La bouteille	20.00€

### **En cas**

Portion fromage	6.00€
Fromage & saucisson	8.00€
Assiette tapas 2 pers	25.00€

### **Limonades**

Canada Dry	2.50€
Café latté	3.50€
Sprite	2.50€
Fanta	2.50€
Coca-Coca°	2.50€
Eau plate-Eau pétillante	2.50€
Nordic tonic-Agrumes	2.50€
Fuzztea pêche-citron	2.50€
1/2l eau	4.50€

### **Jus de fruits**

Pomme cerise	2.50€
Orange	2.50€

### **Boissons chaudes**

Café	3.00€
Cappuccino(chantilly)	3.50€
Chocolat chaud	3.00€
Irish coffee	9.00€
Thé	3.00€

## Les apéritifs -

Apéritif maison	6.00€
Apéritif sans alcool	5.00€
Spritz apérol	8.00€
Batida, malibu	6.00€
Campari	6.00€
Cardinal-kir	4.00€
Gancia	6.00€
Jet 27	6.00€
Limoncello	6.00€
Martini blanc	6.00€
Picon vin blanc	8.00€
Pineau des Charentes blanc	6.00€
Pisang	6.00€
Porto blanc ou rouge	6.00€
Ricard	6.00€
Champagne maison brut	
1/2 Bt.	25.00€
La Bt.	50.00€
Cava le verre	6.00€
La bouteille	25.00€

## Les Alcools - Digestieven

Amaretto	7.00€
Bacardi blanc-brun	7.00€
Baileys	7.00€
Calvados	7.00€
Cognac	7.00€
Cointreau	7.00€
Poire	8.00€
Genièvre	5.00€
Gin	7.00€
Grappa	7.00€
Vodka	7.00€
Whisky	7.00€
Supplément:jus d'orange	0.50€

### Entrées froides

Assiette de jambon d'Ardennes	13.00€
Assiette ardennaise	18.00€
Pêche au thon - 2p	14.00€
Tomate au thon- 2p	14.00€
Assiette de saumon fumé	13.00€
Tomate mozzarella au basilic	12.00€

### Entrées chaudes-

Potage du jour	6.50€
Canapé de champignons à la crème	13.00€
Fondu au fromage 2p,3p	14.00€,20.00€
Croquette aux crevettes grises 2p, 3p,	16.00€, 23.00€

Un supplément de 3.00€ sera demandé pour les entrées accompagnées de frites

## Plats

Hamburger du chef Viande 100% pur bœuf : 16.00€

Lard, oignons cuits, fromage, salade, tomate, sauce

Le burger Italien viande 100% pur bœuf : 18.00€

Tomates séchées, balsamique, oignons frits, lard, parmesan

Côte de porc salade 14.00€

Côte de porc poivre ou champignons 17.00€

Chateaubriand 300grs salade 23.00€

Chateaubriand 300grs poivre ou champignons 26.00€

Américain maison 18.00€

Truite meunière 20.00€

Boulettes sauce tomates (maison) 16.00€

Lasagne maison 18.00€

### **La bouteille vin maison**

Blanc, rosé, rouge		20.00€
Les rouges	37,5cl	75cl
Domaine Astruc, pays d'Oc Merlot		25.00€
La bastide aux Oliviers, terrasse du Larzac		25.00€

### **Bordeaux**

Château Monconseil Gazin, côtes de Blaye	17.00€	29.00€
	1.50l	55.00€
Domaine du Vatican Haut Médoc		35.00€
Petit Bocq St Estèphe		55.00€

### **Rhône**

Gigondas, cuvée Prestige		40.00€
Saint Joseph Rhône Nord		45.00€
L'effet Papillon (Ventoux) bio		25.00€

### **Loire**

Bourgueil		30.00€
-----------	--	--------

### **Vins d'ailleurs**

Premo Rosso Italie		25.00€
--------------------	--	--------

### Les Blancs

Pinot gris, domaine Laurent (Alsace)	22.00€
Touraine (Loire)	25.00€
Macon (Bourgogne)	35.00€

### Les Rosés

Côtes de Provence, Bio. 1/2L.	20.00€	29.00€
Pinot noir, domaine Cattin (Alsace)		29.00€

## Dessert

2 boules 5.00€

3 boules 7.00€

Dame blanche, Dame noire, Brésilienne, Café glacé

Glace avec chantilly vanille, chocolat, fraise, moka

2 boules 3.00€

3 boules 4.50€

La coupe colonel 2 boules sorbet citron & vodka 9.00€

Dessert maison 8.00€

Irish coffee (Whisky) 9.00€

Martiniquais (rhum brun) 9.00€