

Restauration

Cuisine ouverte de 12h à 15h et de 18h à 21h

Keuken open van 12 tot 15 uur en van 18 tot 21 uur

Apéros & entrées / Voorgerechten

La planche "Gourmet" à partager

pour +/- 2 pers 22 €

pour +/- 4 pers. 42 €

*Fromage, charcuterie, saumon fumé, calamars frits, ...
kaas, vleeswaren, gerookte zalm, gefrituurde inktvis, ...*

Soupe de poisson avec sa rouille 14,50 €

Vissoep met huisgemaakte rouille.

Carpaccio de boeuf, parmesan, pesto basilic et sa garniture 16 €

Rundercarpaccio, parmezaan, basilicumpesto en garnering.

Tartare de saumon et de truite fumée avec ses pommes Granny 17,50 €

Tartaar van zalm en gerookte forel met Granny appels.

Cuisses de grenouilles à l'ail 17,80 €

Kikkerbilletjes met knoflook.

Le Duo de brochettes de légumes d'automne et tofu fumé-grillé 14 €

Duo van spies van herfstgroenten en gegrilde gerookte tofoe.

Duo de croquettes de fromages et noix d'Ardenne 14 €

Duo van kaaskroketten en ardense ham

Duo de croquettes de crevettes grises 16,80 €

Duo van garnalenkroketten

Trio de croquettes (Jambon de Breydel / fromage / crevettes grises) 18 €

Trio van kaaskroketten, garnalen and Breydelham

Spécialités aux Fromages / Kaasspecialiteiten

La Raclette au fromage de montagne 26€/p.p.

Raclette met bergenkaas (min. 2 personnes)

La Raclette au fromage de montagne au lait cru (AOP) 26€/p.p.

Raclette met bergenkaas van rauwe melk (min. 2 personnes)

La Raclette régionale de la fromagerie d'Ambly (Nassogne) 26€/p.p.

Raclette met regionale kaas uit Ambly (min. 2 personnes)

Les raclettes sont servies à volonté, avec pain, pommes de terre, viandes sèches et salade.

Opgediend naar believen, met brood, aardappels, vleeswaren en sla.

La tartiflette (AOP) 19 €

Reblochon, lardons, oignons, pomme de terre, crème

Reblochon kaas, uien, spekjes, aardappels, room

La tartiflette régionale 19 €

Orval, noix d'Ardenne, oignons, pomme de terre, crème

Orval, Arden ham, uien, aardappels, room.

Servi avec du pain et de la salade.

Opgediend met brood en sla.

Les fondues aux Fromages / Alpines Alpen- kaasfondues (min. 2 pers.)

220 gr /pers. de comté, d'appenzeller et de Beaufort, servies avec du pain, la salade hivernale, et des pommes de terre.
220 gr /pers. of comté, appenzeller en Beaufort kaas. Opgediend met brood, aardappels en sla.

Fondue savoyarde nature 22,00€/p.p.

Kaasfondue Natuur

Fondue savoyarde tomate basilic..... 23,00€/p.p.

Met tomaat en basilicum

**Fondue savoyarde aux oignons
et aux lardons** 23,50€/p.p.

Met uien en spekjes

Fondue savoyarde au cava 23,50€/p.p.

Met Cava

**Fondue savoyarde à la Lupulus
ou à la Chouffe** 23,50€/p.p.

Met Lupulus of met la Chouffe

**Fondue savoyarde à l'ardennaise à la Lupulus ou
à la Chouffe + oignons/lardons** 24,50€/p.p.

Met Lupulus of met la Chouffe en uien en spekjes

**Nous ne servons pas les fondues et les raclettes
en terrasse. Wij serveren geen fondues en raclettes
op het terras.**

Supplément d'une planche de viandes sèches / Supplement voor een plank van gedroogde vleeswaren 8 €

Pour une fondue en version XL (100gr de fromage en plus / + 100 gr kaas) + 5€

Pour une fondue en version XXL (200gr de fromage en plus / + 200 gr kaas) +8€

Les Plats / Schotels

Filet de dorade aux aromates, fenouil rôti et pommes de terre en chemise 24,80 €

Zeebrasemfilet met kruiden, geroosterde venkel en aardappelen in de schil.

Médaille de porc rôti, miel/curry, crumble de potimarron et rösti 24,50€

Gebraden varkensmedaille met honing en kerrie, pompeen en kastanjes, rösti

Civet de Marcassin accompagné de carottes, chicons, tomates et pommes de terre en chemise 24,50 €

Stoofpotje van Everzwijn vergezeld van wortelen, witloof, tomaten en aardappelen in de schil.

Burger de boeuf, sauce truffe, morbier, roquette et frites 24,80 €

Runderburger, sausje geparfumeerd met truffel, morbier, rucola en frietjes.

Burger d'agneau, sauce sucrée, fromage d'Orval, roquette et frites 25,60 €

Lamsburger met zoete saus, Orval kaas, rucola en frietjes.

Poulet croustillant, sauce à l'orange, crumble de potimarron et gratin dauphinois 23,50 €

Kokante kip, sinaasappelsaus, pompeen, kastanjes en gratin dauphinois.

**Entrecôte Simmental maturée, beurre Ricard ou sauce au poivre accompagnée de carottes,
chicons, tomates et gratin dauphinois** 34,50 €

Gerijpte Simmental rib biefstuk, boter met Ricard of pepersaus vergezeld van wortelen, witloof, tomaten en gratin dauphinois.

Filet de biche sauce morille, légumes d'automne et gratin dauphinois 34 €

Hindefilet, morillesaus, herfstgroenten en gratin dauphinois.

Plats pour enfant / Kinderschotel

Filet de cabillaud, légumes et frites 13 €

Kadelfjauwfilet, groenten, frietjes.

Le filet de poulet, frites et compote 13

Gourmandises

à prendre à toute heure... Lekkerrijen op de hele tijd te nemen!

Les douceurs et glaces faites maison / Huisgemaakt zoetheleden

- La crème brûlée à la chouffe coffee7,50€
- La dame blanche (avec glace vanille).....8€
- La dame noire (avec glace au chocolat).....8€
- La brésilienne8€
- Le café liégeois..... 8€
- Le banana split8€
- Le duo de profiteroles, sa glace vanille et son chocolat noir fondu8€
- Le café gourmand 10,50€
- Pain perdu caramel beurre-salé et sa glace vanille..8,50€
Wentelteefjes met karamel en gezouten boter en vanille ijs.
Uniquement service du midi et du soir
- Pain perdu avec sa crème anglaise vanille 8,50€
Wentelteefjes met vanillevla.
Uniquement service du midi et du soir
- Moelleux au chocolat.....9€
Chocoladetaart
Uniquement service du midi et du soir
- La glace faite maison (Vanille/chocolat/moka/fraise)
- 1 boule..... 2,50 €
- 2 boules 4,50 €
- 3 boules 6,50 €

Les autres desserts Andere nagerechten

- La tartelette pomme-crumble tiède et sa glace vanille..... 7,50 €
De warme appel-kruimeltaart met vanille-ijs
- Gaufre au sucre6 €
Waffel met suiker
- Gaufre à la chantilly 6,50 €
Waffel met slagroom
- Gaufre au chocolat noir fondu7 €
Waffel met warme chocolade
- Gaufre Mikado 8,50 €
Glace vanille et chocolat noir fondu // Waffel met ijs en warme chocolade
- Gaufre avec banane et chocolat noir fondu8 €
Waffel met banana en warme chocolade

Milk-shake

- Vanille 5,50€
- Vanille/banane..... 5,50€
- Vanille/spéculoos 5,50€
- Vanille/caramel..... 5,50€
- Fraise 5,50€
- Moka..... 5,50€
- Chocolat..... 5,50€

Les plats sur le pouce de 12h à 15h

Croque Montagnard 11€/simple 15€/double

jambon de savoie/fromage à raclette // Toasti vleeswaren/bergenkaas

Croque au chèvre 12€/simple 16€/double

Fromage de chèvre, jambon d'ardenne et pommes

Toasti met geitenkaas, ardense ham en appel

Omelette ardennaise 12€

Fromage d'Orval et jambon d'ardenne / Ardense ham en kaas van Orval

Omelette nature 10 €

Tartine de saumon fumé, fromage blanc, concombre, oignons rouges et roquette 14 €

Toast met gerookte zalm, platte kaas, komkommer, rode ui en rucola.

Tartine de terrine, confit d'oignon, cornichons et roquette 12 €

Toast met terrine, gekonfijte ui, augurken en rucola.

Salade de chèvre lard et miel 18 €

avec noix et raisins, croûtons

Geitenkaas en gerookte spektjes, noten en druiven

Salade de foie de volaille vinaigre de framboise 17 €

Sla met kippenlevertjes en zijn frambozenazijn

Carte des Vins

Vin Blanc (bouteille de 75cl)

Pinot blanc..... 29,20 €

Domaine Meyer-Fonné

Riesling 29,20 €

Domaine Meyer - Fonné

Bourgogne Aligoté 28,90 €

Domaine Larue

La Folle blanche - La part du Colibri 25,80 €

Vincent Caillé

Vin Rosé (bouteille de 75cl)

Bergerie de l'Hortus 26,40 €

Pic Saint Loup

Tavel Rosé 29,90 €

Vin Rouge (bouteille de 75cl)

Sicilia Doc 'Nero d'Avola'(Italien) 24,10 €

Feudi San Nicola

Marcillac..... 25,70 €

Feudi San Nicola

Côte du Rhône Les Chèvrefeuilles..... 29,30 €

Domaine Réméjeanne

Saumur champigny 34 €

Côte du Rhône

Languedoc Pic Saint Loup Bergerie

de l'Hortus..... 32,90 €

Domaine de l'Hortus

Bourgueil Les vingt Lieux dits 34,60 €

Domaine du Bel Air

Syrah rouge Yves Cuilleron..... 28,70 €

Côte du Rhône

Boissons

Vin maison Rouge - Blanc - Rosé

Verre 15cl	4,70 €
Pichet 25cl.....	7,50 €
Pichet 50cl.....	14,50 €
Bouteille 75cl.....	21,50 €

Cocktails

Le Cabane (Lillet - Tonic - menthe - framboises)	9 €
Le Cabane en été (Lillet rosé- pomelo- agrum).....	9 €
L'Aperol Spritz (Aperol - cava - eau pétillante)	9 €
Le Mojito (Rhum - citron vert - menthe - eau pétillante - sucre) .	10 €
Le Belgian Mule(Eau-de-villé - citron vert - ginger beer- menthe)	10 €
Le Dark & Stormy (Kraken - citron vert - ginger beer - menthe)	10 €
Le Daiquiri Fraise (Rhum - Dolci fraise - citron vert - fraise)	10 €
Le Quai Son (Passoa - gin - cointreau - jus d'orange)	10 €
Le Cuba Libre (Havana brun - citron vert - coca)	9 €

Apéritifs - Alcool

Sangria rouge + fruits	6 €
Sangria blanche / rosé + fruits rouges	6 €
Cava.	6 €
Cava Royal.....	7 €
Kir.....	5,5 €
Martini Blanc / Rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Porto Blanc / Rouge.....	5 €
Ricard	5 €
Picon Vin Blanc.....	7 €
Picon Bière	6 €
Campari.....	5 €
Pisang / Passoa / Batida	5 €
Get 27	5 €
Rhum Havana Club Brun	6 €
Whisky Jameson / Vodka Absolut	6 €
Jack Daniel's.....	6 €

Nos Gins

Gin Bombay Saphir	6 €
Gin Tanqueray	7 €
Hendrick's gin	9 €
Arduenna Organic Gin	11 €
Monkey 47	11 €

Accompagnements :

Tonic / coca / jus 2,50 €

Hibiscus / Mediterranean / Ginger&chili 3 €

Digestifs

Amaretto	6 €
Limoncello	6 €
Calvados Boulard	6 €
Cointreau.....	6 €
Baileys	6 €
Eau de Villée	6 €
Grand Marnier.....	6 €
Genepi.....	6 €
Poire & Cognac Xanté.....	6 €
Cognac Bisquit & Dubouché V.S.....	7 €
Chivas Regal 12 ans	7,50 €
Talisker sky	8 €
Rhum Diplomatico Brun 40%.....	8 €
Cognac Remy Martin VSOP	8,50 €

Boissons chaudes

Café Masalto 100% arabica	3 €
Expresso Masalto 100% arabica	3 €
Double expresso Masalto 100% arabica	3,90 €
Décaféiné Masalto bio	3 €
Café Viennois (chantilly - slagroom).....	3,50 €
Cappuccino à la mousse de lait	3,50 €
Latte Macchiato	4 €
Latte Macchiato parfumé.....	4,20 €
(Caramel, spéculoos, noisettes, vanille, amandes)	
Chocolat Chaud	3,40 €
Chocolat Chaud Chantilly (slagroom)	3,90 €
Vrai chocolat chaud (chocolat noir).....	3,60 €
Kusmi Tea Bio	3,50 €
Thé Vert / Thé Earl Grey / Thé menthe /Thé aux fruits des bois / Thé camomille / Thé tilleul / Thé Detox / Thé Jasmin / Thé Vervaine	
Chouffe Coffee.....	7 €
Irish Coffee (Whisky)	9 €
Italian Coffee (Amaretto)	9 €
Cuban Coffee (Rhum brun)	9 €
French Coffee (Gd Marnier).....	9 €
Norman Coffee (Calvados)	9 €
Baileys Coffee	9 €
Chocolat Baileys chantilly	9 €
Chocolat Amaretto chantilly	9 €
Chocolat Rhum chantilly	9 €

Bières au fût

	25cl	50 cl
Lupulus Pils (5,3°).....	2,90 €	5,70 €
Lupulus Blanche (4,5°) <i>Saveurs désaltérantes... aux douces notes d'agrumes</i>	3.60 €	7,10 €
Lupulus Triple (8,5°) <i>Arômes d'agrumes... et de houblon - note de thym</i>	4 €	7,90 €
Lupulus Malificus (10°)	4,5 €	8,80 €
	25cl	33 cl
Chouffe Blonde (8°) <i>Note d'agrumes légèrement épicée et houblonnée.....</i>	4 €	5,20€
Houpe Blonde IPA (6,5°) <i>Arômes d'agrumes... de fruits exotiques et une pointe de pêche</i>	5,40 €	/

Notre sélection de bières...

Découvertes et plaisirs!

Bières de nos régions et de Belgique à déguster...

La Corne Blonde 33cl (5,9°).....	4,70 €
La Corne Triple 33cl (10°)	5,50 €
Harmony blonde <i>Brasserie des Légendes</i> 33cl (5,7°)	4,90 €
Saison des Voisins <i>Brasserie des Légendes</i> 33cl (5°)	4,50 €
Lupulus Hopera Ambré 33cl (6°)	5,20 €
Lupulus Organicus Blonde (Bio) 33cl (8,5°)	5,40 €
Lupulus Brune (Bio) 33cl (8,5°).....	5,40 €
Lupulus Fructus 33cl (4,8°).....	5,20 €
Delta IPA - <i>Brussel Beer Project</i> blonde 33cl (6°).....	5,90 €
Picco Bello- <i>Brussel Beer Project</i> blonde 33cl (0,3°) .	5,90 €
Peak beer Blonde 33cl (0°)	5,90 €
L'Arogante Blonde 33cl (7,2°).....	5,90 €
Kriek Silly bière blanche à la cerise.....	4 €
La Féodale Blonde 33cl (6,5°).....	5 €
St Hubertus Ambrée 33cl (7,2°).....	6,80 €
Chouffe Houblon Blonde 33cl (9°).....	5,80 €
Chouffe Cherry 33cl (8°)	5,50 €
Mc Chouffe Brune 33cl (8°).....	5,50 €

Bières Traditionnelles

Duvel 33cl (8,5°)	5,50 €
Triple Karmeliet Blonde 33cl (8,4°).....	5,50 €
Hoegaarden Blanche Rosée 25cl (0°).....	4 €
Liefmans Fruitesse «on the rocks» 25cl (3,8°)	4 €
Pêcheresse Lindemans 25cl (2,5°)	4 €

Bières Trappistes

Orval 33cl (6,2°) Ambrée	6 €
Rochefort Triple 33cl (8,1°).....	5 €
Rochefort 8 33cl (9,2°)	5,20 €
Rochefort 10 33cl (11,3°).....	6,80 €
Chimay Bleue 33cl (9°).....	5,60 €
Chimay Triple Blanche 33cl (8°)	5 €
Westmalle Triple 33cl (9,5°).....	5 €
La Trappe Quadruple 33cl (10°) Ambrée	6,50 €

Soft

Spa plat / pétillant 25cl.....	2,60 €
Spa plat / pétillant 50cl.....	4,80 €
Spa plat / pétillant 1L.....	6,50 €
Spa orange.....	3 €
Spa citron	3 €
Coca Cola.....	3 €
Coca Cola Zero	3 €
Ice Tea	3,40 €
Ice Tea Green	3,40 €
Ice Tea Pêche	3,40 €
Schweppes Tonic.....	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon.....	3,50 €
Schweppes Agrum'.....	3,50 €
Schweppes Mojito	3,50 €
Schweppes Ginger & Chili	4,80 €
Bionina orange sanguine	4,50 €
Jus fruits Looza	3 €
<i>orange, pomme/cerise, pomme, ananas</i>	

Cécémel / Fristi / lait.....	3 €
Supplément sirop.....	0,50 €
Jus d'orange pressé.....	5 €
Pisang Orange 0°	5 €
Bitter orange / Bitter Tonic 0°.....	5 €

Les en-cas / Snacks

Portion de Fromage (kaas)	5,80 €
Portion de saucisson (worsts).....	5,80 €
Portion fromage / saucisson (kaas/worst) .	7,80 €
Portion Mixte	9,80 €
<i>Fromage, Anchois, olives, saucisson // Kaas, ansjovis, olijven, worst</i>	