

*Notre cuisine est ouverte de 12h00 à 15h00,  
le soir à partir de 17h30.*

### *Nos entrées*

Potage du jour	4,00
Fondus au parmesan (2 pièces)	11,00
Croquettes de crevettes grises (2 pièces)	14,50
Croquettes de volaille (2 pièces)	11,00
Toast aux champignons de Paris	11,00
Cassolette de scampis crème à l'ail	14,50

### *Nos plats*

Steak grillé beurre maître d'hôtel	18,00
Steak poivre crème	19,00
Steak béarnaise	19,00
Steak champignons de Paris	21,00
Steak au Roquefort	19,00
Vol-au-vent garni	13,50
Deux boulettes sauce tomate	12,50
Deux boulettes sauce chasseur	12,50
Jambon de pays crudités	15,00

*Tous nos plats sont accompagnés de frites ou pommes nature.*

### *Pour les petits*

Steak grillé, frites	10,00
Boulette sauce tomate, frites	8,50
Vol-au-vent, frites	8,50
Pâtes bolognaise	8,00
Lasagne enfant	7,00
Croquette de fromage (1 pièce)	6,50

## *Les suggestions du chef*

### *Les Poissons*

La truite simplement meunière	18,00
La truite à l'Ardennaise (lardons, champignons frais, Échalote, crème, vin blanc)	20,00
Cassolette de scampis, crème à l'ail, frites.	17,50

### *Les pâtes*

Tortellini gratiné à la Ricotta et épinard, sauce. du chef (Réduction tomate, basilic, échalote,...). (Plat végétarien).	13,50
Les raviolis frais sauce aux truffes blanches, (dés de volaille grillés, roquette,...)	17,50
Les tagliatelles fraîches aux scampis et saumon fumé.	18,00
La lasagne maison gratinée	12,00

### *Les viandes et volailles*

Le filet Américain « minute ».	17,50
Le carpaccio de bœuf, dressing à la roquette Copeaux de parmesan, toasts grillés.	13,50
L'escalope gratinée au fromage d'Orval, sauce à la Bière d'Orval	18,50
L'escalope au Roquefort et Gorgonzola	17,50
L'escalope maison (réduction tomate, basilic Vin blanc, copeaux de parmesan).	17,50
L'entrecôte Irlandaise grillée beurre vigneron.	23,00
L'entrecôte Irlandaise au Roquefort et Gorgonzola	25,00
Le jambonneau sauce béarnaise	19,50

### *Les gibiers*

La terrine de chevreuil maison et son confit d'oignon	14,50
Le filet de biche sauce aux aïrelles (2 couverts min.)	30,00
Le civet de chevreuil et ses garnitures	23,00

### *Plat Savoyard à notre façon*

La Tartiflette au fromage d'Orval, petite salade ravigote	17,00
---	-------

## *Fraîcheurs du jardin*

<b>La salade César au poulet Grillés</b> (Salade mixte, dés de volaille grillés, parmesan, croûtons, Echalotes, paprika, lardons, parsemée de quelques anchois,...)	15,50
<b>La salade de monsieur Seguin</b> (Assortiment de crudités, chèvre gratiné, lardons,...)	15,50
<b>Salade de chèvre chaud gratiné au miel d'acacia</b> (Assortiment de crudités, Toast, chèvre)	14,50
<b>La salade entre terre et mer</b> (Salade variée, dés de volaille, scampis grillés,...)	17,50

*Toutes nos salades sont accompagnées de pain.  
(Frites en supplément : 2,50 €)*

## *Petite restauration*

<b>Omelette jambon d'Ardenne, frites, salade</b>	11,00
<b>Omelette fromage, frites, salade</b>	11,00
<b>Omelette jambon cuit, frites, salade</b>	11,00
<b>Omelette champignons, frites, salade</b>	12,00
<b>Omelette jambon, fromage, frites, salade</b>	12,00

*(Les omelettes ne sont pas servies le dimanche midi)*

## *Nos croques*

<b>Croque-monsieur garni</b> (Jambon, fromage)	7,50
<b>Croque madame garni</b> (Jambon, fromage, œuf sur le plat)	8,50
<b>Croque Hawaïen garni</b> (Jambon, fromage, ananas)	8,50
<b>Croque du chef gratiné</b> (Jambon, fromage, tomate, basilic, gruyère)	10,00

## *Nos crêpes*

(Nos crêpes et nos gaufres, à partir de 14 h 00)

<b>Crêpe au sucre blanc /cassonade</b>	<b>4,00</b>
<b>Crêpe confiture</b>	<b>5,00</b>
<b>Crêpe au beurre</b>	<b>4,50</b>
<b>Crêpe citron</b>	<b>4,50</b>
<b>Crêpe chantilly</b>	<b>5,50</b>
<b>Crêpe au chocolat</b>	<b>5,00</b>
<b>Crêpe aux framboises</b> (Confiture de framboises, coulis de framboises, framboises)	<b>7,00</b>
<b>Crêpe aux fraises</b> (en saison) (Coulis de fraises ou framboises, fraises)	<b>7,00</b>
<b>Crêpe sibérienne</b> (glace vanille)	<b>6,20</b>
<b>Crêpe mikado</b> (Glace vanille, chocolat chaud)	<b>6,80</b>
<b>Crêpe négrita</b> (Banane, chocolat)	<b>6,80</b>
<b>Crêpe comédie aux framboises</b> (Glace vanille, coulis de framboises, confiture framboise, Framboise,)	<b>8,00</b>
<b>Crêpe comédie aux fraises</b> (en saison) (Glace vanille, coulis de fraises, fraises)	<b>8,00</b>
<b>Crêpe aux pommes caramélisées</b>	<b>8,00</b>
<b>Crêpe Normande</b> (Pommes caramélisées, flambée calvados)	<b>9,50</b>
<b>Crêpe flambée Grand-Marnier</b>	<b>7,50</b>
<b>Supplément chantilly</b>	<b>1,70</b>

## *Nos gaufres chaudes*

<b>Gaufre au sucre</b>	<b>4,00</b>
<b>Gaufre chantilly</b>	<b>5,70</b>
<b>Gaufre Sibérienne (avec glace)</b>	<b>6,20</b>
<b>Gaufre aux fraises (en saison)</b>	<b>7,50</b>
<b>Gaufres aux framboises</b>	<b>7,50</b>
<b>Gaufre au chocolat</b>	<b>5,70</b>
<b>Gaufre Créole (glace, banane, chocolat, chantilly)</b>	<b>8,00</b>
<b>Supplément chantilly</b>	<b>1,70</b>
<b>Supplément glace</b>	<b>2,20</b>
<b>Supplément sorbet</b>	<b>2,70</b>

## *Nos glaces*

<b>Coupe des enfants</b> (Glace vanille /fraise ou vanille/chocolat et chantilly)	<b>6,00</b>
<b>Dame blanche</b> (Glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	<b>7,00</b>
<b>Dame noire</b> (Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)	<b>7,50</b>
<b>Brésilienne</b> (Glace vanille et moka, sauce caramel et chantilly)	<b>7,50</b>
<b>Café liégeois</b> (Glace vanille et moka, espresso, et chantilly)	<b>8,00</b>
<b>Coupe aux fraises (en saison)</b> (Glace vanille et fraise, coulis de fraise, fraises et chantilly)	<b>8,50</b>
<b>Coupe de Redu</b> (Glace vanille, sorbet framboise, coulis de framboise, framboises et chantilly)	<b>9,00</b>
<b>Banana split</b> (Glace banane et vanille, banane fraîche, chocolat chaud et chantilly)	<b>8,00</b>

## *Nos glaces « suite »*

<b>Coupe vacherin</b> (En saison) (Glace vanille, glace fraise, fraises, meringue, chantilly, coulis de fraise)	<b>8,50</b>
<b>Coupe Stracciatella Brownie</b> (Glace vanille, glace Brownie, glace Stracciatella, chocolat chaud, chantilly)	<b>8,00</b>
<b>Coupe estivale</b> (Trio de sorbets : framboise, citron vert, passion mangue)	<b>9,00</b>
<b>Coupe maison</b> (Combinaison de crème glacée vanille, fraise, chocolat noir et de sorbet framboise, accompagnée de fruits frais, coulis de framboise et chantilly)	<b>12,00</b>

## *Nos pâtisseries « maison »*

<b>Tarte tiède aux pommes pralinée</b>	<b>5,00</b>
<b>Tarte tiède aux pommes pralinée et glace</b>	<b>7,20</b>
<b>Tarte aux framboises</b>	<b>7,20</b>
<b>Tarte aux fraises</b> (en saison)	<b>7,00</b>
<b>Tarte brésilienne</b>	<b>5,00</b>
<b>Mille-feuille glacé aux framboises ou fraises</b> (Crème pâtissière, glace vanille, coulis framboises, framboise, Chantilly, en saison)	<b>7,50</b>
<b>Chou glacé au chocolat</b> (Crème pâtissière, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	<b>7,00</b>
<b>Chou glacé Négrita</b> (Crème pâtissière, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, banane,)	<b>7,30</b>
<b>Chou glacé aux framboises</b> (Crème pâtissière, glace vanille, framboises, coulis framboises, chantilly)	<b>7,50</b>
<b>Chou glacé aux fraises</b> (en saison)	<b>7,50</b>
<b>Merveilleux chocolat</b> (Meringue, crème fraîche, chocolat chaud)	<b>6,50</b>
<b>Merveilleux glacé chocolat</b> (Meringue, crème fraîche, glace vanille, chocolat chaud)	<b>7,50</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>6,00</b>
<b>Gratin de framboises</b>	<b>7,20</b>