

Notre carte



Les Entrées :

Plat

- Œuf parfait, crème de poivron, duo de croutons blanc et noir 8.00€
- Terrine de campagne maison, et ses toasts 8.00€
- Foccacia au Chèvre et jambon sec, et son pesto rouge 11.00€ 17.00€
- Ravioles aux bolets, sauce champignons 17.00€ 24.00€
- Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts 18.00€
- St-Jacques poêlées, sauce foie gras spaghettis de courgettes 18.00€ 26.00€

Les Plats :



- Filet Américain (viande de bœuf haché mélangée à la sauce américaine) frites fraîches 15.00€
- Potjevleesch (blanc de poulet, lapin et porc cuient dans un bouillon à la bière, et servie froid en gelée) 16.00€
- Ballotin de poulet aux champignons 16.00€
- Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches 17.00€
- Filet de Saumon, beurre blanc et cubes de chorizo 18.00€
- Burger de l'Auberge : Steak de bœuf, raclette, crudités, cornichon, mayo 18.00€
- Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc). 19.00€
- Mignon de porc fumé, sauce moutarde 20.00€
- Ch'tite Découverte (Potjevleesch, carbonades, filet américain, Welsch) 22.00€
- Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus 27.00€

T'chiots Bilous

12€

Steak haché maison

Ou

Un plat en plus petit

+ glace ou autre demandez-nous

+ 1 sirop

Nos sauces : suppl. 1€

Poivre / Maroilles / poivron /

Foie gras / champignons

Les Desserts :

- Ile flottante, et sa crème anglaise 8.00€
 - Tarte Tatin, et sa chantilly 8.00€
 - Plavlova aux fruits 8.00€
 - Crème brulée à l'orange et épices à pain d'épices 8.00€
 - Tiramisu poire pochée, caramel, éclat de noisette et Speculoos 8.00€
 - Verrine choco/noix (génoise au noix, noix caramélisées, mousse choco) 8.00€
 - Le Gourmand (5 desserts* + café ou thé) *dessert de la carte selon dispo 9.00€
 - Pause Gourmande (2 petits desserts* +café ou thé) 7.00€
- *Choix : dessert de la carte hors glaces
- Coupe de glace 2 boules 8.00€

Tout
Fait maison



Bubble tea
Billes fraise 6€



Les parfums :

Citron, Citron vert, Cassis, Fraise, Poire, Fruit de la passion, mangue
Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Caramel, Menthe, Pistache

Les coupes

- Dame blanche 10,00€
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 10,00€
1 boule fraise, cassis, fruit de la passion, chantilly
- Café liégeois 10,00€
2 boules café et 1 vanille, café, chantilly
- Dame noire 10,00€
3 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly
- La Caramelo 11,00€
2 boules Caramel, vanille, sauce caramel, chantilly
- Black Mint 13,00€
3 boules menthe, get 27, Chantilly
- La Créole 13,00€
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
- Le colonel 13.00€
3 boules citron et vodka

Vin au verre:

Blanc:

- Sauvignon (sec) 4.00€
- Cote de Bergerac(fruité) 5.00€
- Jurançon (moelleux) 6.00€

Rosé:

- le petite ballade (sec) 5.00€

Rouge:

- Cote du Rhone 6.00€
- Bordeaux 7.00€

LES BIERES PRESSIONS

- la Griset (blonde bio sans gluten) 5° 3.50€
- Saint Feuillien (blonde) 7° 4.00€
- Feuillien grand cru (blonde) 9.s° 5.70€



I.P.N.S., ne pas jeter sur la voie publique,
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé