

Notre carte

Les Entrées :



Plat

- Œuf parfait et sa crème d'asperges, duo de croutons 8.00€
- Terrine de campagne maison, et ses toasts 8.00€
- Salade César (poulet, croutons, tomate, concombre, parmesan, sauce César) 10.00€ 16.00€
- Chèvre chaud gratiné au sésame et algues, sur salade 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 à l'orange sanguine 18.00€ 26.00€

Les Plats :



Tout Fait
maison



- Filet Américain (viande de bœuf haché mélangée à la sauce américaine) frites fraîches 15.00€
- Potje vleesch (Poulet, Lapin et Porc cuit dans un bouillon à la bière, et servi froid en gelée) 16.00€
- Blanc de poulet, sauce à l'estragon crémé 16.00€
- Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches 17.00€
- Filet de sole tropical, beurre blanc citronné 18.00€
- Burger de l'Auberge : Steak de bœuf, cheddar, crudités, cornichon, mayo 18.00€
- Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc). 19.00€
- Magret de canard, sauce foie gras 21.00€
- Ch'tite Découverte (Potjevleesch, carbonades, filet américain, Welsch) 22.00€
- Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus 27.00€

LES BIERES PRESSIONS 25cl

- la **Grisette** (Blanche bio sans gluten) 5° 3.50€
- Saint Feuillien** (blonde) 7° 4.00€
- Feuillien grand cru** (blonde) 9.8° 5.70€



Nos sauces :

- suppl. 1€
- * Poivre
- * Maroilles
- * Champignons

Vin au verre:

Blanc:

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

Rosé:

- la petite ballade (sec) 5.00€


Rouge:

- Cote du Rhone 6.00€
- Bordeaux 7.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé


Les Desserts :

- Ile flottante, et sa crème anglaise au thé 8.00€
- Tarte Tatin, et sa chantilly 8.00€
- Panna cotta et son coulis de fruits rouges 8.00€
- Crème brûlée vanille tonka 8.00€
- Tiramisu aux éclats de daim  8.00€
- Petit nid de paques chocolat /café 8.00€
- Le Gourmand (5 desserts* + café ou thé) 11.00€
- Pause Gourmande (2 petits desserts* +café ou thé) 7.00€



*dessert de la carte
Selon dispo

T'chiots Bilous 12€

Steak haché maison Ou 
Un plat en plus petit
+ glace ou autre demandez-nous
+ 1 sirop

Bubble Tea

Billes pêche 6€



Les coupes de glace :

- Dame blanche 10,00€
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 10,00€
1 boule fraise, cassis, 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, 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

Coupe de glace

1 boules 4.00€

2 boules 7.00€

Les parfums :

Citron, Citron vert,
Cassis, Fraise, Poire,
Fruit de la passion, mangue

Chocolat, Vanille,
Café, Rhum raisin, Caramel,
Menthe, Pistache