

# Boissons Chaudes

## Les cafés

*Nous avons choisi le café Max Havelaar torréfié par Café Liégeois.  
Un café de qualité contribuant au commerce équitable.*

<i>Café,</i>	<i>2,30€</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30€</i>
<i>Déca</i>	<i>2,50€</i>
<i>Café frappé (servi froid)</i>	<i>2,80€</i>
<i>Cappuccino crème fraîche, Cappuccino à l'italienne</i>	<i>3,00€</i>
<i>Café Con Latte : concentré de lait, espresso, crème fraîche, Poudre de cacao</i>	<i>4,20€</i>
<i>Café chaud/froid : espresso, boule crème glacée, mousse de lait Cassonade</i>	<i>4,20€</i>
<i>Café aromatisé : vanille- chocolat- noisette- cannelle- caramel</i>	<i>3,50€</i>
<i>Lait Russe : lait chaud, espresso</i>	<i>3,50€</i>
<i>Lait chaud</i>	<i>2,10€</i>

## Les boissons chaudes alcoolisées

<i>Irish coffee,</i>	<i>7,50€</i>
<i>Café normand,</i>	<i>7,50€</i>
<i>Café Baileys</i>	<i>7,50€</i>
<i>Vin chaud nature</i>	<i>3,00€</i>
<i>Vin chaud amaretto ou cointreau</i>	<i>4,50€</i>
<i>Chocolat chaud aromatisé : amaretto ou cointreau</i>	<i>4,50€</i>

*\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

# Boissons Chaudes

## Les thés frais

*Le savoir-faire et la qualité des Frères Dammann n'est certes plus à refaire  
Voici notre sélection de Thés, Tisanes et Fruisanes à déguster à tout moment*

<i>Thé noir : Earl Grey : parfumé à la bergamotte et de fleur de bleuet</i>	<i>2,30€</i>
<i>Rêve d'hiver : thé à l'orange, aux épices et cannelle</i>	<i>2,30€</i>
<i>Thé vert : Montagne verte : thé à la fraise et rhubarbe</i>	<i>2,30€</i>
<i>Moulin rouge : parfumé aux fruits rouges et vanille</i>	<i>2,30€</i>
<i>Fruisane : Citron/fruits rouges : morceaux de citron et hibiscus</i>	<i>2,30€</i>
<i>Fruits des bois : morceaux de fruits sec et hibiscus</i>	<i>2,30€</i>
<i>Tisane : Camomille : saveur douce, florale avec pointe d'amertume.</i>	<i>2,30€</i>
<i>Verveine : s'apprécie en fin de repas; également bon glacé</i>	<i>2,30€</i>
<i>Menthe fraîche : plus menthe poivrée</i>	<i>2,30€</i>

*\*\*\*Tous les thés sont également en vente à emporter \*\*\*  
par paquet de 100gr - à 40 tasses à 8.60€*

## Les chocolats chauds

*Notre chocolat chaud est inspiré du maître incontesté Brillat-Savarin qui  
recommande le chocolat chaud comme tonique stomatique et digestive*

<i>Chocolat chaud aux vraies pépites de chocolat</i>	<i>3,00€</i>
<i>Chocolat chaud aux vraies pépites de chocolat avec chantilly</i>	<i>3,50€</i>

*\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

# Boissons Froides

## Soft-drinks

Coca, coca light, ice tea, tonic	2,00€
Parasol citron, parasol orange	2,00€
Liégeois, Menthos, eau grenadine	2,30€
Chaudfontaine plate ou pétillante	2,00€
1/2 plate, 1/2 pétillante	3,70€
Verre de lait	2,00€
Cécémel, Fristi	2,50€
Café frappé (servi froid)	2,80€

## Jus de fruits

<u>En bouteille :</u>	2,00€
Orange, Cerise, Multivitamine	
<u>Frais :</u>	3,00€
Orange, citron, pamplemousse	
<u>Frais à la centrifugeuse :</u>	3,50€
Pomme, banane, ananas ou	
Tomate, carotte	
Mélange de deux jus frais	4,00€
Mélange de trois jus frais	4,50€

## Milk-shake

Vanille, chocolat, moka, banane, fraise	3,50€
---	-------

## Les cocktails

	<u>Le verre</u>	<u>Le litre</u>
Potion du Bob : grenadine, jus multivitamine	2,80€	12,30€
Vodka fraise	3,20€	13,70€
Exotique : batida, amaretto, jus d'ananas	4,20€	18,00€
Mojito : rhum, citron vert, feuille de menthe, sucre de canne, soda	4,20€	18,00€

## Bière au fût

Jupiter	2,20€
Vieille Salm	3,00€
Leffe brune	3,00€

## Bière en bouteille

Jupiter Na	2,50€
Kriek	2,50€
Hoegaarden	2,50€
Hoegaarden rosé	3,00€
Myrtille d'Amélie	3,70€

\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

# Vins et alcools

## Les apéritifs

<i>Kir</i>	5,50€
<i>Kir Royal</i>	5,60€
<i>Marquis de Beaucel brut</i>	5,00€
<i>Martini blanc, rouge</i>	3,50€
<i>Safari - Pisang - Batida</i>	4,20€
<i>Supplément jus d'orange ou soda</i>	1,50€
<i>Champagne Laurent Perrier</i>	53,00€

## Les Digestifs

<i>Whisky</i>	5,20€
<i>Cointreau</i>	6,50€
<i>Amaretto</i>	5,50€
<i>Baileys</i>	4,80€
<i>Eau-de-vie myrtille</i>	7,50€
<i>Liqueur myrtille</i>	4,20€

## Vin blanc

	<u>En bouteille</u>	<u>Au verre</u>
<i>Vin du pays de vaucluse (sec)</i>	16€ (70cl)	3,00€
<i>Pinot gris d'Alsace (fruité)</i>	24,90€ (75cl)	3,90€
<i>Bergerac (moelleux)</i>	23€ (75cl)	3,50€
<i>Haute côte de Beaune chardonnay (sec)</i>	28€ (75cl)	
<i>Seresin sauvignon bio (fruité)</i>	30€ (75cl)	

## Vin rosé

<i>Vin du pays de vaucluse (sec)</i>	16€ (70cl)	3,00€
<i>Cabernet d'anjou bio (fruité)</i>	20,50€ (75cl)	3,40€

## Vin rouge

<i>Vin du pays de vaucluse (sec)</i>	16€ (70cl)	3,00€
<i>Volstruis (fruité)</i>	20€ (75cl)	3,40€
<i>Ramon Roquette (sec)</i>	19€ (75cl)	
<i>Syrah Mourvède</i>	27€ (75cl)	
<i>Coteaux du languedoc - Montpeyrroux</i>	30€ (75cl)	

\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

# La petite restauration

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>Le potage frais du jour, tomate ou petits pois</i>	4,50€	7,00€
 <u>Les sandwichs</u>		
	<u>à l'ancienne</u>	<u>1/2 baguette</u>
<i>Le Hollandais : gouda, moutarde</i>	3,90€	3,40€
<i>L'Ardennais : jambon fumé ou cuit</i>	4,00€	3,50€
<i>Le Dagobert : jambon, fromage, mayonnaise</i>	4,10€	3,60€
<i>L'Américain : tartare de bœuf</i>	3,90€	3,40€
<i>Le Nordique : saumon fumé, philadelphia</i>	4,20€	3,70€
<i>Le Normand : brie, noix, miel</i>	4,10€	3,60€
<i>Le Provençale : anchois, tomates séchées, olives</i>	4,10€	3,60€
<i>Le Tonato : rôti, parmesan, tonato</i>	4,00€	3,50€
<i>Le Végétarien : mozzarella, tomate, pesto</i>	3,90€	3,40€
<i>Le Thaïlandais : tranche poulet, sauce curry</i>	3,60€	3,10€
<i>Le Marin : thon mayonnaise</i>	3,60€	3,10€
<u>Supplément crudités :</u>		
<i>Salade, concombre, tomate, cornichon, œufs</i>		1,00€

<u>Les salades</u>	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>Tomate-mozzarella : vinaigrette aux 3 épices</i>	5,50€	8,50€
<i>Végétarienne : assortiments crudités, mozzarella, œufs</i>	6,20€	9,25€
<i>Poulet : lard, concombre, tomates, ananas, maïs</i>	7,25€	10,25€
<i>Thon : tomates séchées, anchois, oignons secs, olives</i>	7,25€	10,25€

\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

# La petite restauration

## Les produits de nos régions

Crêpe sarasin jambon : jambon fumé, oignon, lard, fromage	8,00€
Crêpe sarasin poulet : oignon, lard, concombre, tomate, curry, persil	8,50€
Lasagne végétarienne	10,50€
Lasagne de la mer	12,50€
Camembert aux fines herbes cuit au four	11,90€
L'assiette Ardennaise: assortiment charcuterie et crudités	13,00€
Quiche Lorraine maison avec sa belle salade composée	13,50€
La Tartiflette maison servie avec salade composée	14,70€

## Croque-Monsieur baguette

Croque-Monsieur : jambon cuit, fromage, crudités	6,80€
Croque Hawaï : jambon cuit, fromage, ananas, crudités	7,00€
Croque Italien : jambon fumé, mozzarella, tomate séchées, olives	7,50€

## Pour les enfants

Potage maison	3,00€
Croque-monsieur baguette	4,10€
Croque-monsieur baguette Hawaï	4,30€
Lasagne	7,50€
Quiche Lorraine lutin, crudités	8,60€

\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

# Côté resto...

*Cette carte est servie uniquement de 12h à 14h et le samedi de 18h à 21h*

## Les entrées

<i>Pain à l'ail</i>	<i>3,00€</i>
<i>Potage du jour</i>	<i>4,50€</i>
<i>Tomate-mozzarella</i>	<i>5,50€</i>
<i>Camembert aux fines herbes cuit au four</i>	<i>7,90€</i>
<i>Carpaccio tonato</i>	<i>9,00€</i>
<i>L'assiette de saumon fumé traditionnelle</i>	<i>10,50€</i>
<i>Les scampi au beurre d'ail</i>	<i>11,00€</i>

## Fondue Savoyarde

<i>Fondue servie avec du pain et sa belle salade</i>	<i>16.90€</i>
<i>Fondue avec du pain, belle salade et charcuterie</i>	<i>18.90€</i>

## Nos pierrades ou fondue bourguignonne

	<u>Pierrade</u>	<u>Fondue</u>
<i>Volaille</i>	<i>10,50€</i>	<i>13,50€</i>
<i>Végétarienne au quorn</i>	<i>12.90€</i>	<i>15,90€</i>
<i>Scampi</i>	<i>13,50€</i>	<i>16,50€</i>
<i>Steak Irish Beef</i>	<i>14,90€</i>	<i>17,90€</i>
<i>Côte d'agneau (uniquement pierrade)</i>	<i>15,90€</i>	<i>/</i>
<i>Mixte: volaille, agneau, steak</i>	<i>16,90€</i>	<i>/</i>
<i>Mixte : volaille, scampi, steak</i>	<i>/</i>	<i>19,90€</i>
<i>Filet pure</i>	<i>20.50€</i>	<i>23,50€</i>

*Nos plats sont accompagnés d'une salade composée, de 4 sortes de sauces,  
de frites ou de croquettes, gratin dauphinois + 2,50€*

*Nos fondues sont uniquement servies à partir de 2 personnes*

*\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

# Les desserts

Tous nos desserts sont faits maison

## Pâtisseries

Tarte aux cerises ou abricot	4,50€
Tartelette aux pommes	4,50€
Tartelette fraises (en saison)	5,00€
+ boule vanille	1,50€

## Les petits délices

Fondue au chocolat avec fruits frais	8,50€
Salade de fruits frais	7,00€
Yaourt aux fruits frais	4,50€

## Crêpes

Sucre ou cassonade	3,20€
A la confiture	3,70€
Au chocolat	4,20€
Au sirop de Candi ou sirop d'érable	4,40€
Mikado (2 boules crème glacée, sauce chocolat, crème fraîche)	6,20€
Aux fruits frais (crème fraîche)	6,70€
Cerise marasquin (crème fraîche)	6,70€
Myrtilles (crème fraîche)	7,70€
Fraise (1boule crème glacée, crème fraîche) – en saison	7,70€
Maison : » Myrtilles flambée » ou Normande	8,50€

## Gaufres

Sucre	3,50€	Cerises au marasquin	6,60€
Chocolat ou crème fraîche	4,50€	Fraises – en saison	7,80€
Aux fruits frais (crème fraîche)	6,60€	Mikado	6,20€
A la banane (crème fraîche)	6,60€		

\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter

# Les Glaces

Glaces maison 1<sup>ère</sup> boule à 1,50€ Suivantes à 1,00€

Crème glacée, Vanille 100%, Vanille light, Chocolat, Straciatella  
Myrtille, Banane, Fraise, Yaourt, Praliné, Moka, Noisette  
Noix de coco, Pistache, Spéculoos, Merveilleux

## Sorbets maison

Citron, Passion, Melon, Framboise, Orange, Pomme

## Les Coupes Classiques

5,90€

Dame Blanche (3 bl. Crème glacée, sauce chocolat, chantilly)

Dame Noire (3 bl. Chocolat, sauce chocolat, chantilly)

Brésilienne (1 bl. Crème glacée, 2 bl. Moka, caramel, chantilly)

Praliné (1bl. Cr. Glacée, 1 bl. Noisette, 1 bl. Amande, caramel, chantilly)

Coupe maison (noix de coco, noisette, straciatella, sauce chocolat, chantilly)

## Les coupes alcoolisées

7,50€

Amaretto (2 bl cr glacée, 1 bl. Pistache, amaretto, chantilly)

Baileys (2bl cr glacée, 1 bl. Straciatella, banana, Baileys, Chantilly)

Pisang (2 bl cr. Glacée, 1 bl. Banana, pisang, Chantilly)

*Afin de faciliter le service, évitez tout changement dans nos coupes.*

*Tout changement ou supplément chocolat, chantilly ou coulis, cornet sur place  
vous sera compté à 0,50€*

*\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

# Les Glaces

## Les Coupes aux fruits

6,90€

Banane Royale (2bl. Cr glacée, 1 bl. Banane, sauce choco, avocat, chantilly)

Myrtille (2 bl cr glacée, 1 bl myrtille, myrtilles, chantilly)

Fraise 2 bl cr glacée, 1 bl fraise, fraises, chantilly- en saison)

Cerise marasquin (3 bl. Crème glacée, coulis de cerise, cerises, chantilly)

Fruits frais (Cr glacée, fraise, banane, fruits frais, chantilly)

Fruits des bois (2 bl cr glacée, 1 bl. Myrtille, fruits des bois, chantilly)

Sorbet aux fruits (melon, framboise, pomme, fruits frais)

Fruits frais light (3 bl vanille light, fruits frais)

## Coupes enfants

4,00€

Mini Dame Blanche (1 bl cr. Glacée, sauce chocolat, chantilly)

Mini Banana (1 bl. Crème glacée, banane, sauce chocolat, chantilly)

Coccinelle (1bl. Fraise, coulis de fraise, pépites chocolat, chantilly)

*Afin de faciliter le service, évitez tout changement dans nos coupes.*

*Tout changement ou supplément chocolat, chantilly ou coulis, cornet sur place*

*vous sera compté à 0,50€*

*\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter*

# Les menus

## Menu 1

Tomate Mozzarella

~ ~ ~

Multicéréale au saumon

~ ~ ~

Deux boules de sorbet au choix

12€

## Menu 2

Potage frais du jour

~ ~ ~

Croque Italien

~ ~ ~

Café chaud/froid

14€

## Menu 3

Potage frais du jour

~ ~ ~

Sarasin jambon

~ ~ ~

Brésilienne

17.90€

## Menu 4

Potage frais du jour

~ ~ ~

Quiche servie avec une belle salade  
composée

~ ~ ~

Tartelette au choix

19.50€

## Menu 5

Assiette de saumon fumé

~ ~ ~

Pierrade de volaille

~ ~ ~

Le Colonel

23€

## Menu 6

Scampi à l'ail

~ ~ ~

Pierrade de bœuf

~ ~ ~

Dame Blanche

30€

\*Les additions se font globalement par table. Tous nos plats sont à emporter