



HOTEL*** • RESTAURANT • BRASSERIE

LE FOURNIL

BIENVENUE À LA BRASSERIE RESTAURANT LE FOURNIL !

Dans un souci de vous servir au mieux, nous vous demandons de nous laisser le temps de vous préparer les plats sélectionnés avec le soin voulu. Nous nous excusons de devoir parfois, en fonction des variations d'arrivages, de saison ou de qualité, manquer de certains produits. Nous acceptons les cartes de crédit Visa, Eurocard-Mastercard et American Express ainsi que les cartes de débit Maestro. Les additions se font globalement par table. Merci et bon appétit ! Fermé lundi et mardi (sauf jours fériés et uniquement le mardi durant les vacances scolaires). Réservation souhaitée.



Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes. En cas d'intolérance alimentaire, veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commandes.



Repérez facilement nos plats végétariens avec ce logo



GRATUIT
Demandez le code à notre personnel.

APÉRITIFS • APERITIEVEN

♥ **L'Ardeur** 4,50 €
(Apéritif artisanal à base de fruits des bois)

• **Vin artisanal de Framboises / Rhubarbe / Mûres** ... 5,00 €

• **Cava Brut Méthode Traditionnelle Espagnole**
- La bouteille de 75 cl 25,00 €
- La coupe 5,00 €

• **Champagne « Gruet » Brut**
- La bouteille de 75 cl 55,00 €
- La bouteille de 37,5 cl 35,00 €
- La coupe 8,50 €

• Bacardi 4,50 €
• Batida 4,50 €
• Campari 4,50 €
• Gin Gordon's 4,50 €
• Havana Club 7 ans 6,50 €
• Kir (Crème de cassis, vin blanc) 4,50 €
• Kir Royal (Crème de cassis, Champagne « Gruet ») .. 9,50 €
• Martini rouge /blanc 4,50 €

• Picon 4,50 €
• Pineau des Charentes rosé 4,50 €
• Pisang 4,50 €
• Porto rouge /blanc 4,50 €
• Ricard 4,50 €
• Safari 4,50 €
• Suze 4,50 €
• Vodka « Smirnoff » 5,00 €
• Whisky « J&B » 5,00 €
• Whisky « Johnnie Walker » Red Label 5,50 €
• Whisky « Jack Daniel's » 5,50 €
• Whisky Irlandais « Jameson » 6,50 €
• Whisky « Lagavuline » 16 ans 10,00 €

MOCKTAILS (sans alcool - alcohol vrij)

• Mojito Schweppes 6,00 €
• Funny Pisang orange 5,00 €
• Virgin Red Russchian 6,00 €

Schweppes Russchian, Raspberry syrup, Lime juice

Accompagnements pour apéritifs Coca/Eau/Tonic/Soda/Jus de fruits/Vin/Bière/etc..... +2,00 €

COCKTAILS, GIN & TONIC • COCKTAILS, GIN & TONIC

SCHWEPES PREMIUM MIXER

TONIC MATCHA
• **Vodka Matcha** 10,50 €

TONIC ORIGINAL
• **Biercée Gin Less Is More** 9,50 €
• **Hendrick's Gin** 10,50 €
• **Mojito - Eau de Villée, Fresh mint** 8,00 €

TONIC PINK PEPPER
• **Bombay Sapphire Gin** 10,50 €

TONIC ORANGE BLOSSOM & LAVENDER
• **Monkey 47 Gin** 11,50 €
• **Fleur de Han Gin** 13,00 €

GINGER ALE
• **Horse's Neck's Liègeois** 8,00 €
Pèket des Houyeux, Angostura bitter

SCHWEPES RUSSCHIAN

• **Vodka Russchian** 8,00 €
Vodka, Lime juice



EXPERTS IN MIXING



EAUX, SOFTS, JUS DE FRUITS ET BOISSONS LACTÉES

WATER, FRISDRANKEN, VRUCHTENSAPPEN EN MELKDRANKEN

• Eaux minérales naturelles de SPA

(Plate «SPA Reine» / Pétilante «SPA Intense»)

- Bouteille de 20 cl 2,50 €
- Bouteille de 50 cl 4,00 €

• Eau pure filtrée « BlueWild » by Seliac®

(Plate / Légèrement pétillante)

- Bouteille de 70 cl 4,00 €



En partenariat avec la société « Seliac® », nous avons décidé d'agir pour l'écologie en vous proposant de l'eau pure grâce à une fontaine à eau équipée d'un système de filtration. Ceci permet de diminuer la consommation de plastique et l'empreinte carbone. De plus, nous vous proposons également des gourdes isolantes « Runbött® » au prix de 25,00 €. Conservez votre boisson froide 24 heures et votre boisson chaude 7 heures. **Une gourde achetée = un arbre planté dans nos Ardennes.**

www.blue-wild.com

- Coca-Cola regular / zero 2,50 €
- Sprite 2,50 €
- Fanta orange 2,50 €
- Lipton Ice Tea Regular/Pêche/Green 2,50 €
- Schweppes tonic / agrum' 2,50 €
- Gini / Canada Dry 3,00 €
- Jus - Orange / Tomate / Pomme / Ananas / Pamplemousse / Pomme & cerise 3,00 €
- Jus d'orange pressée nature 5,00 €
- Cécémel 2,50 €
- Lait froid 2,50 €

BOISSONS CHAUDES • WARME DRANKEN

♥ Choc-O-Lait 4,50 €

Un bâtonnet en bois, recouvert à son extrémité d'un morceau de véritable chocolat belge, qui fond rapidement dans une tasse de lait chaud

- Espresso 2,50 €
- Espresso décaféiné 2,70 €
- Petit espresso 2,50 €
- Petit espresso décaféiné 2,70 €
- Double espresso 3,50 €

- Cappuccino (Espresso et mousse de lait) 3,00 €
- Cappuccino décaféiné 3,20 €
- Café Viennois (Espresso et chantilly) 3,00 €
- Café Viennois décaféiné 3,20 €
- Cécémel chaud 2,50 €
- Cécémel chaud chantilly 3,00 €
- Lait russe (Espresso et lait chaud velouté) 3,00 €
- Lait russe décaféiné 3,20 €
- Lait chaud 2,50 €
- Thé menthe fraîche 4,00 €

♥ THÉS • THEE



MAISON DE THÉ BELGE

Thés verts • Thés noirs • Rooibos • Infusions

THÉS VERTS 3,00 € THÉS NOIRS 3,00 € INFUSIONS DE FRUITS 3,00 €

• Vert jasmin

Thé vert parfumé au Jasmin.

Laissez-vous emporter par ce mélange savoureux où les feuilles de jasmin blanc s'allient au thé vert pour vous offrir un classique indémodable.

• Oasis du désert - BIO

Thé vert parfumé à la menthe.

Le mélange idéal pour réaliser un thé à la menthe. Avec un authentique Gunpowder, réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

• Green zest - BIO

Thé vert parfumé au citron, citronnelle, maté.

Un thé vert acidulé idéal pour dynamiser votre organisme grâce au maté et au citron.

• Sencha - BIO

Thé vert

Un Sencha de Chine, aux longues feuilles, doux et légèrement tannique. Séché à la vapeur selon la méthode traditionnelle japonaise.

• Libérthé

Thé vert parfumé aux pétales de rose et de bleuet

Laissez vos pensées s'élever en savourant ce délicieux et subtil mélange de rose et de bleuet relevé d'une note légèrement fruitée. Profitez d'un sentiment de légèreté et de liberté.

• Earl grey supérieur

Thé noir parfumé.

Le thé noir s'allie à la bergamote pour créer un earl grey supérieur, sublimé d'une note de fleur d'oranger.

• Darjeeling first flush

Thé noir nature.

Issu d'une cueillette de printemps riche en bourgeons, ce thé d'origine au léger goût de noisette développe des saveurs très aromatiques.

• La lampe merveilleuse

Thé noir parfumé à la rose, orange, cerise et jasmin.

Laissez-vous emmener au cœur des 1001 nuits avec ce mélange qui enchantera vos papilles. Vous cherchez un équilibre entre thé noir fruité et fleuri? Votre vœux est exaucé.

ROOIBOS 3,00 €

• Orange royale

Rooibos à l'orange, tulsi et fleur d'oranger.

Une infusion à la fois tonique et douce aux parfums d'agrumes et de basilic, pour un rooibos tout en subtilité et en fraîcheur.

• Étoiles filantes

Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle.

Le jasmin et l'anis étoilé font de ce rooibos sud-africain un mélange féérique où les notes de vanille et de cannelle évoquent délicieusement le caramel. Une gourmandise zéro calorie.

• Le panier de grand-maman

Infusion avec hibiscus, fraise, mûre et framboise.

Ce mélange fruité cache un petit goût de nostalgie. Avec ses parfums doux et familiers, il nous rappelle la confiture de grand-maman.

• Tisane tropicale

Tisane parfumée à l'ananas, pêche, mangue et fruit de la passion.

Un mélange savoureux qui vous fera voyager grâce à ses notes exotiques. Il suffit de fermer les yeux et de déguster pleinement ce moment d'évasion.

INFUSIONS DE PLANTES 3,00 €

• Lady dodo

Infusion au tilleul, fenouil, fleur d'oranger et camomille

Idéal en fin de repas, savourez ce délicieux mélange aux vertus digestives et relaxantes.

• Silhouette

Infusion de maté vert à la menthe, zeste de citron, verveine des Indes.

Profitez des bienfaits du maté avec cette infusion rafraîchissante au goût de menthe et de citron.

BIÈRES AU FÛT • BIEREN VAN HET VAT

• Bofferding 25 cl ... 4,8° **2,50 €** • Bofferding 50 cl ... 4,8° **4,00 €**

♥ **Lupulus Triple blonde** 33 cl ... 8,5° **5,00 €**

Blonde forte, sèche et rafraîchissante. Des arômes agrumes et herbacés. Très facile à boire. Caractère typé Lupulus.

BIÈRES EN BOUTEILLE • BIEREN UIT DE FLES

♥ BIERES LOCALES

BRASSERIE LUPULUS À GOUVY

• **Lupulus Fructus** ... 33cl ... 4,2° ... **5,00 €**

L'assemblage de jus de framboise et de cerise griotte sur base de la Lupulus blanche confère à la Fructus ce délicieux goût fruité et cette couleur rouge vif. Entre acidité et sucre, un must dans les fruitées.

• **Lupulus Hopéra** ... 33 cl ... 6° ... **5,50 €**

Une robe ambrée et légèrement trouble, un nez puissant avec une large palette aromatique houblonnée, une bière sèche à l'amertume prononcée mais contrôlée.

BRASSERIE SAINT-MONON À AMBLY - NASSOGNE

• **Brune** 33 cl ... 7,5° ... **3,80 €**

Goût profond de malt chocolat, bon équilibre entre l'amertume et le moelleux, arrière-goût d'arômes de fruit sec.

• **Ambrée au miel** ... 33 cl ... 8° ... **4,00 €**

Équilibre de douceur moelleuse bien soutenue par l'amertume du houblon, le miel donne une saveur bien spécifique.

• **Mix-Hop** 33 cl ... 6,5° ... **4,00 €**

Cinq houblons, pas un de plus pour cette bière qui titre autant que l'ambrée. Robe cuivrée avec des notes forcément végétales de houblon au nez. En bouche, on retrouve une bière plus que correcte mais qui n'étonne pas. Tant mieux, car elle remplit pleinement son office, avec des pointes fruitées (le citron, le tanin du raisin) et une astringence bienvenue. Parfait pour conclure, ou commencer, la dégustation!

• **Blanche « La belle Famenne »**
..... 33 cl ... 5,9° ... **4,00 €**

Entre une blanche qui, dès le premier regard, vous flatte le nez avec ses arômes fruités, et une blonde légère, ensoleillée, qui vous drapera l'esprit dans sa robe voilée. Délicatement voluptueuse, elle doit son goût subtil au froment du Gerny.

BRASSERIE DE LA LESSE À ÉPRAVE

• **La Chinette blonde** 33 cl ... 6° ... **4,00 €**

La Chinette est une bière blonde dorée, très légèrement amère avec un nez fruité d'agrumes.

BIO

• **La Rouge Croix** ... 33 cl ... 7,5° ... **4,50 €**

Bière brun-acajou au goût rond et délicatement épicé, brassée avec des malts caramel qui lui donnent un doux moelleux en bouche.

BIO

BRASSERIE DES TCHÈTS À NEUVILLERS - LIBRAMONT

• **La Chatte blonde** 33 cl ... 6° ... **5,00 €**

Cette bière pleine de caractère est non filtrée et non pasteurisée afin d'en assurer toute sa saveur. Ses arômes floraux et subtils sont agréablement soutenus par une amertume bien présente, issue de houblons soigneusement sélectionnés.

BRASSERIE MINNE À BAILLONVILLE

• **Ardenne Stout** 33 cl ... 8° ... **6,50 €**

L'Ardenne Stout est une bière à base de Malt Pale Ale et de malt d'épeautre Grillé avec un peu de malt ambré. L'utilisation de ces ingrédients procure à la bière une belle souplesse de dégustation. C'est donc une bière très équilibrée aux saveurs fortes et intenses.

BRASSERIE DU BOCQ À PURNODE

• **La Framboizette** ... 25 cl ... 5,6° ... **3,50 €**

Bière artisanale de haute fermentation, type abbaye, aromatisée au véritable jus de framboise. Avec sa belle robe rubis et sa mousse rosée, elle présente une légère amertume et une grande digestibilité.

BRASSERIE D'ACHOUFFE À ACHOUFFE - WIBRIN

• **Chouffe Blonde** ... 33 cl ... 8° ... **4,50 €**

Bière blonde, forte, fruitée, épicée, légèrement houblonnée, au goût évolutif

• Carlsberg 25 cl ... 5,5° ... **3,00 €**

• Duvel 33 cl ... 8,5° ... **5,00 €**

• Mort Subite Gueuze ... 25 cl ... 4,5° ... **3,00 €**

• Mort Subite Gueuze
bouchonnée 37,5 cl ... 4,5° ... **5,00 €**

• Mort Subite Kriek 25 cl ... 4,3° ... **3,00 €**

• Tripel Karmeliet 33 cl ... 8° ... **4,50 €**

TRAPPISTES

♥ **Orval** 33cl ... 6,2° ... **4,50 €**

Orval vieux 33cl ... 6,2° ... **5,00 €**

(Minimum 6 mois de cave)



• Rochefort 8 33cl ... 9,2° ... **5,00 €**

• Rochefort 10 33cl ... 11,3° ... **6,50 €**

• Chimay rouge 33cl ... 7° ... **3,80 €**

• Chimay blanche 33cl ... 8° ... **4,00 €**

• Chimay bleue 33cl ... 9° ... **5,00 €**

• Westmalle triple 33cl ... 9,5° ... **5,00 €**

• Trappe Puur **BIO** 33cl ... 4,5° ... **4,00 €**

• Zundert brune 33cl ... 10,0° ... **6,50 €**

BIÈRE SANS ALCOOL

• Clausthaler blonde ... 33 cl ... 0° ... **2,50 €**

EN-CAS • SNACKS

♥ **La planche apéritive** **10,00 €**

Fromage d'Orval - saucisson - jambon d'Ardenne « Délice de la Sûre »

• **Portion de fromage d'Orval** **BIO** **4,00 €**

• **Chips paprika ou sel** **2,00 €**

• **Portion de copeaux de jambon** **6,00 €**

Jambon d'Ardenne « Délice de la Sûre »

PLANCHES À PARTAGER OU PAS • PLANKEN OM TE DELEN OF NIET *

♥ **Planche de Charcuteries du Terroir** 18,00 €
Le Fameux Jambon d'Ardenne « Délice de la Sûre » affiné 24 mois de chez « Hartman » à Vaux-sur-Sûre, le Saucisson au Fenouil de la « Ferme des Sanglochons » à Verlaine, la Noix de Jambon de la « Boucherie Maréchal » à Gérouville & Le Pâté d'Ardenne et le Saucisson pur Bœuf de la « Ferme Houard » à Bomal

• **Planche de Fromages de nos Régions** 14,00 €
Assortiment de la « Ferme des Sureaux » à Maissin & de la « Bergerie d'Acremont » à Bertrix

ENTRÉES • VOORGERECHTEN *

• **Velours d'Asperges de Malines** 9,50 €
Toast de Pain d'Epeautre de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu

• **Filet de Truite saumonée** 13,90 €
Oseille, « Noilly Prat », Crème aux Asperges de Malines

♥ **Croquette au Fromage d'Orval artisanale** 1 pièce - 8,90 € / 2 pièces - 14,90 €
Jambon de la Sûre, Mesclun aux Asperges de Malines et Réduction à l'Orval

• **Croquette de Crevettes grises artisanale** 1 pièce - 9,90 € / 2 pièces - 15,90 €
Tomates au Pesto d'Ail des Ours, Asperges de Malines

♥ **Pressé de Porc « Mangaliza » élevé chez Laura « A la Source » à Redu** 15,90 €
Sauce Gribiche aux Asperges, Toast de Pain Chasseur de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu

• **Terrine de Foie gras mi-cuit à l'Orval « maison »** 18,50 €
Compotée de Rhubarbe, Cramique de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu

• **Asperges blanches de Malines « à la Flamande »** Entrée - 15,90 € / Plat - 24,90 €
Œufs « Mimosa » de la « Ferme des Pételles » à Anloy, Beurre persillé

SALADES • SALADES *

• **Salade de « Coucou de Malines » de « l'Elevage des Beaux Chênes à Noirefontaine » grillé aux Epices « Bleu de Scailton » de la « Bergerie d'Acremont »** 17,50 €
Croûtons, Asperges de Malines, Chicons rouges

♥ **Croustillant de Chèvre de la « Ferme des Sureaux » à Maissin** 15,90 €
Miel du Rucher « Anselme » à Redu, Pommes, Noix, Jambon de la Sûre, Mesclun, Eclats de Nougatine

• **Tartine Campagnarde du « Millefeuille » à Redu, gratinée au « Comte d'Acremont » de la « Bergerie d'Acremont » à Bertrix** 14,50 €
Pesto Ail des Ours, Asperges, Pignons de Pin, Tartare de Tomates d'Antan, Noix de Jambon de la « Boucherie Maréchal » à Gérouville, Copeaux de « Comte d'Acremont », Roquette

• **Salade de Gambas flambées au Ricard** 19,00 €
Epices Thaï, Citronnelle, Sésame, Asperges de Malines, Ananas, Fruit de la Passion

* Servies avec pain et beurre

Supplément frites, croquettes, pommes au four, salade composée ou légumes chauds +2,50 €

PLATS BRASSERIE • BRASSERIEGERECHTEN *

- **Tartare de Bœuf « Charolais » au couteau** 17,00 €
Bœuf de notre Artisan Boucher « Ma•Lain » à Libramont, Condiments, Frites, Mesclun
- ♥ **Burger de Bœuf «Charolais» et «Palet d'Hiver» affiné par la Fromagerie «Dubuisson» à Houffalize** 18,00 €
Bœuf de notre Artisan Boucher « Ma•Lain » à Libramont, Bacon, Oignons frits, Sauce 16/20, Frites, Salade
- **Suprême de «Coucou de Malines» de « l'Élevage des Beaux Chênes » à Noirefontaine aux Morilles** 20,50 €
Asperges de Malines, Parmentier de Cuisse confite
- **Porc « Mangaliza » élevé chez Laura « A la Source » à Redu** 23,50 €
Jus d'Oignons, Shiitake, Chicons braisés, Butternut
- **Carré d'Agneau « Joyau » cuit à basse t° de « l'Élevage Baikrich à Bastogne »** 24,90 €
Jus au Romarin, Artichaut, Polenta aux Olives Taggiasche

GRILLADES DE BOEUF AU VAPO-GRILL® • VLEESGERECHTEN GEGRILD NAAR VAPO-GRILL® *

VAPO-GRILL® Ce grill combine plusieurs avantages : Cuisson des grillades directement sur les résistances, évitant de cuire et de recuire le gras. Les grillades gardent leur goût et leur poids sans se dessécher. Grâce à l'effet « VAPO », les grillades sont moelleuses et savoureuse.

- ♥ **Côte à l'Os de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » maturée 30 jours** (+/- 1kg/2 couverts - Prix par personne) 34,00 €
Uniquement Bleu ou Saignant (De notre Artisan Boucher « Ma•Lain » à Libramont)
- **Filet pur de Bœuf « Charolais »** (+/- 240g) 29,90 €
Uniquement Bleu ou Saignant (De notre Artisan Boucher « Ma•Lain » à Libramont)
- **Entrecôte de Bœuf « Cuberoll Irlandais »** (+/- 300g) 25,90 €
Uniquement Bleu ou Saignant

Sauces « maison » au choix : Béarnaise, Poivre vert +3,00 €
Morilles +5,00 €

POISSONS • VISGERECHTEN *

- ♥ **Truite de la « Pisciculture de la Gernelle » à Corbion** (+/- 300g) 19,90 €
Beurre blanc, Estragon, Jambon de la Sûre, Légumes, Frites
- **Sole meunière** (+/- 300g) Prix du Jour
Légumes, Frites
- **Filet de Saint-Pierre, Beurre moussoux aux Agrumes & Safran de « SAFRANLOY »** 29,50 €
Asperges de Malines, Epinards, Riz sauvage

PLATS ENFANTS • KINDERGERECHTEN *

- **Suprême de « Coucou de Malines »** 10,50 €
Légumes, Frites
- **Poisson du Jour** 11,50 €
Légumes, Frites
- **Burger de Bœuf « Charolais »** (+/- 100g) 12,50 €
Légumes, Frites

* Servis avec frites, croquettes, pommes au four, salade composée ou légumes chauds

Supplément mayonnaise ou ketchup +1,00 €

MENU DU MOMENT

UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN DESSERT

42,00 €

Filet de Truite saumonée

Oseille, « Noilly Prat », Crème d'Asperges

OU

Tartine Campagnarde du « Millefeuille » à Redu, gratinée au « Comte d'Acremont » de la « Bergerie d'Acremont » à Bertrix

Pesto Ail des Ours, Asperges, Pignons de Pin,
Tartare de Tomates d'Antan, Noix de Jambon de la « Boucherie Maréchal »
à Gérouville, Copeaux de « Comte d'Acremont », Roquette

Carré d'Agneau « Joyau » cuit à basse t°

de « l'Elevage Baikrich à Bastogne »
Jus au Romarin, Artichaut, Polenta aux Olives Taggiasche

OU

Filet de Saint-Pierre, Beurre moussoux aux Agrumes & Safran de « SAFRANLOY »

Asperges de Malines, Epinards, Riz sauvage

Baba Verveine

Crème fouettée, Agrumes

OU

Macarons, Crémeux Chocolat

Glace Praliné/Noisettes de Chez « Complètement ma'BOULE » à Arville

DESSERTS « MAISON » • NAGERECHTEN « MAISON »

À partir de 14h30 • Vanaf 14u30

<ul style="list-style-type: none"> ♥ Crêpe flambée 8,00 € Glace Vanille, flambée à la Poire & Cognac • Crêpe « maison » 7,00 € Glace Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly • Crêpe au Sucre 5,00 € • Crêpe à la Cassonade 5,00 € • Crêpe à la confiture de Framboises « maison » 5,00 € • Crêpe au Chocolat chaud « maison » 5,00 € • Tarte tiède aux Pommes flambée 8,00 € Glace Vanille, flambée au Calvados • Tarte tiède aux Pommes 5,00 € ♥ Glace artisanale au Lait d'Amandes 8,00 € Coulis de Framboises, Amandes grillées et Chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> • Dame Blanche 7,00 € Glace Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly • Dame Noire 7,00 € Glace Chocolat, Chocolat chaud « maison » et Chantilly • Brésilienne 7,00 € Glace Vanille & Moka, Caramel, Brésilienne et Chantilly • Café glacé 7,00 € Glace Moka, Café et Chantilly • Coupe Ananas 8,00 € Sorbet Ananas, Batida, Copeaux de Noix de Coco et Chantilly • Sorbet Colonel 8,00 € 2 Boules de Sorbet Citron & Vodka • Duo de Sorbets 6,00 € Citron & Framboise • Coupe Enfant Boule - 2,00 € Parfums aux Choix : Vanille, Chocolat, Moka, Fraise, Lait d'Amandes, Spéculoos
--	--

♥ DESSERTS EN SUGGESTIONS - Uniquement de 12H00 à 14H30 et de 18H30 à 21H30

<ul style="list-style-type: none"> • Crème brûlée 7,50 € • Sabayon à la Poire & Cognac 9,50 € Glace Vanille • Moelleux au Chocolat « Valrhona » Noir « Guanaja » 70% 9,00 € Glace Vanille de Chez « Complètement ma'BOULE » à Arville • Café Gourmand 10,00 € 3 mini Desserts accompagnés d'un Café ou d'un Thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Baba Verveine 12,00 € Crème fouettée, Agrumes • Macarons, Crémeux Chocolat 12,00 € Glace Praliné/Noisettes de Chez « Complètement ma'BOULE » à Arville • Crumble aux Fraises 12,00 € Compotée de « SAFRANLOY », Mousse Lavande, Mascarpone, Glace Vanille de Chez « Complètement ma'BOULE » à Arville
--	--

Supplément chocolat chaud « maison » ou chantilly « maison » +1,00 €

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES • WARME ALCOHOLISCHE DRANKEN

<ul style="list-style-type: none"> ♥ Café Ardennais flambé 30° (2 personnes) 10,00 € • Chouffe Coffee 25° 6,00 € (Liqueur à base d'Esprit d'Achouffe, avec adjonction d'alcool de blé, d'extraits de café 100% naturels et d'un filet généreux de Mc Chouffe) 	<ul style="list-style-type: none"> • Irish Coffee 8,50 € (Whisky irlandais Jameson, sirop de sucre de canne, espresso et crème fraîche battue) • French Coffee (Grand-Marnier, espresso et chantilly) 6,00 € • Italian Coffee (Amaretto, espresso et chantilly) 6,00 € • Café Normand (Calvados, espresso et chantilly) 6,00 € • Vin chaud 4,00 €
---	---

DIGESTIFS • DIGESTIEF

ALCOOLS • ALCOHOLISCHE DRANKEN

<ul style="list-style-type: none"> ♥ Eaux de vie artisanales - Framboise 4 cl .. 40° .. 6,00 € - Poire 4 cl .. 40° .. 6,00 € - Mirabelle 4 cl .. 40° .. 6,00 € • Calvados 4 cl .. 40° .. 5,00 € • Calvados XO 12 ans 4 cl .. 40° .. 13,00 € • Cognac 4 cl .. 40° .. 5,00 € • Cognac XO 4 cl .. 40° .. 14,00 € • Rhum 20 ans 4 cl .. 40° .. 10,00 € • Genièvre 4 cl .. 30° .. 4,00 € 	<ul style="list-style-type: none"> • Grappa 4 cl .. 38° .. 5,00 € • Havana Club 7 ans 4 cl .. 40° .. 6,50 € • Vodka « Smirnoff » 4 cl .. 40° .. 5,00 € • Whisky « J&B » 4 cl .. 40° .. 5,00 € • Whisky « Johnnie Walker » Red Label 4 cl .. 40° .. 5,50 € • Whisky « Jack Daniel's » 4 cl .. 40° .. 5,50 € • Whisky Irlandais « Jameson » 4 cl .. 40° .. 6,50 € • Whisky « Lagavuline » 16 ans 4 cl .. 43° .. 9,50 €
--	--

LIQUEURS • LIKEUREN

<ul style="list-style-type: none"> ♥ Liqueur de Poire & Cognac artisanale 4 cl ... 35° .. 6,00 € 	<ul style="list-style-type: none"> • Amaretto 4 cl ... 28° .. 5,00 € • Baileys 4 cl ... 17° .. 5,00 € • Cointreau 4 cl ... 40° .. 6,00 € • Eau de Villée 4 cl ... 40° .. 6,00 € • Grand-Marnier 4 cl ... 40° .. 6,00 € • Limoncello 4 cl ... 28° .. 5,00 € • Mandarine Napoléon 4 cl ... 38° .. 6,00 €
--	---