

Nos Ardoises

À déguster seul(e) ou à partager autour de la table

❖ *Ardoise Malmédienne* 16,00 €

- ◆ *Pipe d'Ardennes*
- ◆ *Saucisson Ardennais*
- ◆ *Jambon d'Ardennes « Salaisons Malmedy »*
- ◆ *Fromage « Le Malmedy » Ferme des Grandes Fagnes Bio*
- ◆ *Boudin Blanc*

❖ *Ardoise italienne* 17,00 €

- ◆ *Jambon de Parme*
- ◆ *Coppa*
- ◆ *Parmesan*
- ◆ *Tapenade d'olive*
- ◆ *Grissinis*

❖ *Ardoise Espagnole « Tapas »* 15,00 €

- ◆ *Jambon Serrano*
- ◆ *Manchego*
- ◆ *Chorizo*
- ◆ *Olives*
- ◆ *Poivrons farcis*

❖ *Ardoise du Chef* 16,00 €

- ◆ *Toast « Truite Saumonée fumée au bois d'hêtre » GABRIEL à Malmedy*

- | | |
|---|---------|
| ❖ <i>Ardoise Asiatique</i> | 18,00 € |
| ◆ Rouleaux de printemps végétariens | |
| ◆ Rouleaux de printemps poulet | |
| ◆ Brochette de poulet laqué au caramel cinq épices & sésame | |
| ◆ Scampis panés – sauce soja & aigre doux | |
| ❖ <i>Ardoise Créole</i> | 15,00 € |
| ◆ Accras de morue | |
| ◆ Gougeonnette de solettes frites - sauce tartare | |
| ◆ Aile de poulet manchonné aux épices | |
| ◆ Verrine de guacamole / Crevette | |
| ❖ <i>Ardoise de Fromages</i> | 12,00 € |
| ◆ 5 sortes de fromages – sirop de Liège – confit | |
| ❖ <i>Ardoise « Douceurs sucrées »</i> | 9,00 € |
| ◆ 4 mini-desserts | |
| ◆ Café ou Thé | |

Menu 3 services

Carpaccio de Saumon mariné grave-lack maison à l'asiatique

Ou

Crème de châtaignes de nos Ardennes

Lardon – topinambour – épinard. Ecume huile de truffe blanche

+++++

Pavé de barbue rôtie ail & romarin

Taboulé Yamna aux tomates & courgettes – pommes grenailles

Jus des sucs légèrement fumé

ou

Magret de canard rôti – patate douce – frites de polenta – coing

Jus brun au miel de châtaigner

+++++

Ananas mariné à la fleur de Samba

Crème kalamansi – glace citron & violette

ou

Pomme fondante – Crémeux pomme & Calvados

Crumble amandes & praliné. Glace vanille

39,00 €, hors boisson

60,00 € avec la sélection des Vins

Uniquement à midi :

29,00 € en 2 services (entrée - plat OU plat - dessert)

Menu Enfant

20,00 € (hors boisson)

Croquette de fromage « Chimay » jeunes pousses, jambon d'Ardenne

ou

Crème de légumes du jour

ou

Tomate Mozzarella au pesto & grissini & jambon italien

+++++

Fish & Chips

ou

Linguinis façon Bolognaise

ou

Blanc de poulet rôti / frites / compote/ jus de viande

+++++

Duo de sorbets ou glaces

ou


Brownies aux noisettes & glace vanille

ou

Salade de fruits frais

À la carte...

Les Entrées

- ❖ *Carpaccio de Saumon mariné Grav-lack's maison à l'asiatique*  16,00 €

- ❖ *Crème de châtaignes de nos Ardennes* 14,00 €
Lard / topinambour / épinard
Ecume huile de truffe blanche
Végétarien sans les lardons


- ❖ *Foie gras canard « Maison »* 20,00 €
Sésame / compote d'agrumes / brioche

- ❖ *Maki de Jambon de Marcassin* 17,00 €
Salade de blé / céleri-rave / betterave / crème ricotta


- ❖ *Caviar « Royal Belgium Oscietre » 10 gr / blinis / Crème Isigny* 50,00 €

- ❖ *Tartare de Bœuf « Blanc-bleu-Belge » aux dés de foie gras* 18,00 €
Vinaigrette à la brisure de truffe.

- ❖ *Œuf « Bio » poché & croustillant* 15,00 €
Salade moutarde / champignon / magret canard fumé

 *Spécialité du Chef Lionel*

Les Viandes et le Gibier


- ❖ *Magret de canard rôti*  23,00 €
Patate douce / crosnes / frites de polenta / coing
Jus des sucs au miel de châtaignier

- ❖ *Phallan Angus grillé* 32,00 €
Légumes oubliés poêlés - Pommes frites
Jus brun à la brisure de truffe ou jus brun crème poivre vert

- ❖ *Cocotte de civet de Biche de nos Ardennes façon Grand Veneur* 21,00 €
Légumes et fruits automnaux - pommes amandines

- ❖ *Ballottine de faisan farcie aux cèpes* 25,00 €
Parmentier aux marrons - persil tubéreux – choux de Bruxelles
Jus des carcasses poivre /ail /thym

- ❖ *Mignons de Marcassin rôti* 24,00 €
Chiconnettes braisées / panais / pommes dauphines
Jus brun crème poivre vert

 *Spécialité du Chef Lionel*

Les Poissons

- ❖ Pavé de Barbue rôtie ail & romarin 25,00 €
Taboulé Yamna aux tomates & salsifis – pommes grenailles
Jus des sucs légèrement fumé.

- ❖ Coquilles Saint-Jacques & butternut en diverses textures En entrée : 18,00 €
Girole / noisette / jus brun à l'huile de noisette. En plat : 24,00 €

- ❖ Choucroute de poissons Saumon / Coquille st-Jacques / Barbue / Coques 🍷 26,00 €
Beurre blanc émulsionné aux baies de Genévrier.

Les Desserts

- ❖ Assiette de fromages d'ici & d'ailleurs 12,00 €

- ❖ Tartelette chocolat « Manjari » Mousse d'agrumes / Sorbet orange 12,00 €

- ❖ Pomme fondante / crèmeux pomme & Calvados 11,00 €
Crumble amandes / praliné / glace Vanille

- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba 🍷 12,00 €
Crème kalamansi / Glace citron & violette

- ❖ Dacquoise / mousse praliné / poire / chocolat 13,00 €

- ❖ Véritable Dame blanche 10,00 €

- ❖ Trilogie de sorbets ou glaces selon les goûts 9,00 €