

Suggestions du moment

Uniquement à midi

Les Plats

- ❖ Salade Ardennaise 17,50 €
Chèvre / Miel / Céleri-rave / Lardons / Pomme / Jambon d'Ardenne
- ❖ Croquant Mozzarella tiède & Jambon italien 15,00 €
Pesto / Mesclun
- ❖ Tartare de bœuf « Blanc-Bleu-Belge » aux dés de foie gras 18,00 € en entrée
Vinaigrette à la brisure de truffe 23,00 € en plat
- ❖ Cocotte de civet de Biche de nos Ardennes façon Grand Veneur 21,00 €
Légumes et fruits automnaux - pommes amandines
- ❖ Phallan Angus grillé 32,00 €
Légumes oubliés poêlés - Pommes frites
Jus brun à la brisure de truffe ou jus brun crémé poivre vert

Les Desserts

- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba  12,00 €
Crème kalamansi / Glace citron & violette
- ❖ Pomme fondante / crémeux pomme & Calvados 11,00 €
Crumble amandes / Praliné / Glace Vanille
- ❖ Véritable Dame blanche 10,00 €

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*

- ❖ *Ardoise Asiatique* 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
- ❖ *Ardoise Créole* 15,00 €
- ◆ Accras de morue
 - ◆ Gougeonnette de solettes frites - Sauce tartare
 - ◆ Aile de poulet manchonné aux épices
 - ◆ Verrine de guacamole / Crevette
- ❖ *Ardoise de Fromages* 12,00 €
- ◆ 5 sortes de fromages
 - ◆ Sirop de Liège
 - ◆ Confit
- ❖ *Ardoise « Douceurs sucrées »* 9,00 €
- ◆ 4 mini-desserts
 - ◆ Café ou Thé

Menu 3 services

Carpaccio de Saumon mariné gravlax 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

19,00 € pour le plat du menu (viande ou poisson)

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

42,00 € avec la sélection de Vins

39,00 € en 3 services hors boisson

60,00 € avec la sélection des Vins

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 / Grissinis / 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