

# Suggestion 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
  
- ❖ Phallan Angus grillé 30,00 €  
Salade de jeunes pousses / Tomates confites / Parmesan / Pommes frites  
Jus brun à la brisure de truffe

## *Les Desserts*

- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba  12,00 €  
Crème kalamansi / Glace citron & violette
  
- ❖ Crémeux chocolat « Manjari » 11,00 €  
Sorbet à l'orange  
Espuma vanille de Madagascar
  
- ❖ 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 »  
Maison « 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

Ceviche d'espadon façon hivernale

Pickles / radis / agrumes / baies roses / citron vert / feuilles de blé

*Ou*

Carpaccio de magret de canard fumé

Avocat / noix / betterave / mesclun

Vinaigrette xérès & huile de courge

+++++

Pavé de cabillaud rôti

Orge perlé / salpicon de chou rave / romanesco

Emulsion lait de coco & citronnelle

*Ou*

Mignon de porcelet cuit à basse température

Parmentier mascarpone & fines herbes / poireaux

Jus des sucs à la bière de Malmedy & sirop d'Aubel

+++++

Retour des Antilles...

Croquant & mousse fruit de la passion

Caramel beurre salé

Sorbet exotique

*Ou*

Crèmeux chocolat « Manjari »

Sorbet à l'orange

Espuma vanille de Madagascar

*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

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

**20,00 €** (*hors boisson*)