

APÉRITIFS

Coupe Cava	7
Kir – Kir Royal	6 - 8,50
Porto Blanc – Porto rouge « Tawny »	6,50
Martini blanc – rouge	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Campari	6,50
Ricard	6,50
Rhum blanc - Brun	8
Johnny Walker Red - JB - Jack Daniel's	8
Johnny Walker Black	10
Gin Bombay	9
Picon bière/vin blanc	8
Apérol Spritz	9,50
Mojito (saison)	9,50
Cocktail maison (rhum, mandarine, tangérine, multivitamines)	9,50
Cuba Libre (rhum brun, citron, Coca)	9,50
Cocktail tropical (rhum blanc, jus de citron, grenadine, sucre de canne)	9,50



ENTRÉES

Croquettes signature, crevettes grises de Zeebrugge	18
Grijze garnaal kroketten Grey shrimp croquettes	
Fromage de chèvre frais au miel de fleur, salade aux herbes fraîches	15
Salade van verse geitenkaas met honing Fresh goat cheese salad with honey	
Melon de France, à la noix de jambon de nos Ardennes	17
Franse meloen en ham French melon and ham	
Belle truite de la vallée de la Molignée, servie fumée et en mousse au fenouil	15
Mooie forel uit de Molignée-vallei Beautiful trout from the Molignée valley	
Capuccino de betteraves rouges, chantilly au mascarpone	13
Bieten cappuccino Beet cappuccino	
PLATS	
Waterzooi à la Gantoise, poulet poché dans un fond blanc, accompagné de légumes	20
Waterzooi van kip Waterzooi of chicken	
Jeunes solettes de la mer du Nord, servies poêlées avec pommes frites	pd
Gebakken jonge Noordzee solettes Pan-fried young North Sea solettes	
Entrecôte de Blanc Bleu Belge, bleue des prés, sauce à l'estragon, déglacée au vin blanc	29
Entrecote van Belgisch Blauw Rundvlees Entrecote of Belgian Blue Beef	
Traditionnelles tomates crevettes, mayonnaise aux œufs de ferme	24
Tomaat en garnalen Tomato and shrimp	
Boulettes à la liégeoise, cuites au sirop de Liège	18
Gehaktballetjes met Luikse saus Meatballs with Liège sirup sauce	
Lasagnes de légumes gratinées au fromage d'Abbaye	17
Groentelasagne Vegetable lasagna	



DESSERTS

Assiette de fromages des Abbayes de Maredsous, Chimay et Orval, salade, fruits secs et chutney Bord met abdijkazen Plate of Abbey cheeses	14
Dame blanche, glace de notre Maître Artisan glacier « Glace des Alpes » Vanille-ijs met chocoladesaus Vanilla ice cream with chocolate sauce	9
Crème brulée au Cuberdon	8
Crème brulée met Cuberdon Crème brulée with Cuberdon	
La blanke dorêye <i>ou tarte au riz de Verviers</i>	8
Rijsttaart van Verviers Rice pie from Verviers	
Fondant au chocolat Callebaut, sorbet framboise	10
Callebaut chocolade fondant Callebaut chocolate fondant	
Colonel de Biercée, sorbet au citron vert de Sicile agrémenté d'eau de Villée Siciliaanse limoen sorbet Sicilian lime sorbet	12
Soupe de fraises, glace au lait d'amandes	12
Aardbeiensoep met amandelmelkijs Strawberry soup with almond milk ice cream	
Café gourmand, trilogie de desserts	12
Gourmet koffie Gourmet coffee	



VINS

SÉLECTION DU SOMMELIER blanc / rosé / rouge		
Verre		4
Carafe 1/4I		8
Carafe 1/2I		16
Bouteille 75cl		24
BULLES	(coupe / bou	ıteille)
Champagne Ruinart – 'R' – Brut – Champagne		75
Cava Francoli - Brut Imperial – Catalunya	7	30
Crémant d'Alsace - Gustave Lorentz – Alsace		40
ROUGE	(0,3	71 / 0,751)
Sancerre Rouge - Vielles Vignes - Domaine Salmon – Loire	23	35
Bourgogne Pinot Noir - Domaine Daniel Rion - Bourgogne		39
Château Les Ormes Sorbet - Cru Bourgeois Médoc – Bordeaux		41
Pinot Noir Reserve - Gustave Lorentz – Alsace	18	29
BLANC	(0,3	71 / 0,751)
Pinot Blanc Réserve - Gustave Lorentz – Alsace		25
Pinot Gris Réserve - Gustave Lorentz -Alsace	18	29
Chablis - Domaine des Chenevières – Bourgogne	25	38
Sancerre Blanc - Vielles Vignes - Domaine Salmon – Loire	23	35
Chardonnay - Indomita Gran Reserva – Chili		30



EAUX MINÉRALES

Chaudfontaine plate /	pétillante (25cl - 50cl)	·	3 - 5,5	0

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	3,30
Fanta orange, Fanta lemon	3,30
Fuze Tea pétillant, green, pêche-hibiscus	3,50
Sprite	3,30
Minute Maid orange, pomme, multifruits, pomme cerise	3,30
Schweppes tonic, Schweppes Agrum	3,50
Cecemel	3,50

BOISSONS CHAUDES

Café – Déca	3,20
Cappuccino	4,50
Lait russe	4
Double Expresso	4
Irish coffee	9
Chocolat Chaud	4
Thé	3,20
Thé à la menthe fraîche	4,50



BIÈRES AU FÛT

Cristal Alken 25cl	3,50
Cristal Alken 50cl	6,50
Grimbergen brune	4,20
Waterloo Récolte	4,20
Waterloo Triple blonde	5
Kriek Lindemans (saison)	4,50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Waterloo Dark	5
Rodenbach	3,80
Blanche de Bruxelles	4
Duvel	5
Maes 0°	3

BIÈRES TRAPPISTES

Orval	7
Chimay Bleue	5,20
Chimay Verte	7
Rochefort 6°	4,50
Rochefort 8°	5,20
Westmalle double	4,50
Westmalle triple	5,20
Westmalle Xtra 4,8°	4,50



DIGESTIFS

Armagnac Clé des Ducs	9
Cognac Courvoisier	9
Calvados Château du Breuil	9
Eau de vie de framboise	9
Poire William's n°1	9
Eau de Villée	9
Amaretto	8
Bailey's	9
Mandarine Napoléon	8
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Sambuca Molinari	8
Xanté Poire - Cognac	9
Chartreuse verte	9