

Entrées :

Potage du moment, pain, beurre	8,50
Planche ardennaise	14,50
Scampis crème ail, à la diable ou du chef	14,00
Duo de croquettes au fromage d'Orval	14,50
Cuisses de grenouille crème ail	14,00
Croustillants de chèvre, saumon fumé	15,00
Camembert rôti au four	14,00
Terrine de gibier, toast, confit d'oignons	13,00
Duo de foie gras en chaud-froid accompagné de son crémique	17,00

Entrées servies en plat +4,00

Côté italien :

Lasagne du chef (à la bolognaise)	16,50
Lasagne végétarienne (courgettes, poivrons, petit poix)	14,00
Polpettes à la sicilienne (boulettes italiennes moelleuses, sauce tomatée)	18,00
Polpettes truffées (boulettes italiennes moelleuses farcie à la truffe, sauce tomatée)	18,50
Involtinis à la sicilienne (Aubergines grillées, au jambon et à la mozzarella, sauce tomatée)	17,50
Involtinis à la tartufata (sauce champignons, truffes)	18,50
Involtinis végété (Aubergines grillées farcies à la mozzarella, sauce tomatée ou tartufata)	16,50
Escalope parmigiana (poivrons, aubergine, champignons et lardons)	18,50
Spaghettis à la bolognaise	11,50
Tagliatelles carbonara	15,50
Escalope TCP (jambon, béchamel au cheddar gratinée)	17,50

Pour mieux vous servir, informez-nous de vos éventuelles restrictions alimentaires

Plats de saison :

Filet de biche sauce grand veneur, légumes chauds	26,00
Civet de marcassin façon grand-mère	20,00
Côtelettes de marcassin, sauce aux giroles	22,00
Duo de gibier (côtelettes de marcassin, filet de biche)	25,00
La véritable tartiflette, accompagnée de salade	17,50
Fondue savoyarde à volantié (min. 2/pers)	22,00/pers

Menu gibier 39,00€

En entrée :

Terrine de gibier, toasts, confit d'oignons

ou

Planche ardennaise

En plat :

Filet de biche sauce grand veneur, légumes chauds

ou

Duo de gibier (côtelettes de marcassin, filet de biche)

En dessert :

Colonel

ou

Irish coffee

Les viandes :

Pavé de bœuf grillé (boucherie Fagneray Neufchâteau)	18,00
Entrecôte grillée (boucherie Fagneray Neufchâteau)	24,50
Filet de poulet grillé	15,00
Brochette de bœuf grillée (boucherie Fagneray Neufchâteau)	18,00
Entrecôte Irlandaises grillée	27,00
Sauces maison	3,00

Champignons - Poivre vert - Béarnaise - Roquefort - Rossini - Choron

Les plats :

Cordon bleu du chef sauce champignons	17,50
Cochon braisé à l'ardennaise	18,50
L'escalope borquaine à la Saint-Hubert, borquin et fromage	17,50
L'escalope ardennaise (sauce champignons, lardons)	17,50
Burger Rom's 125 gr sauce andalouse maison (servi double +4,00€)	15,00
Burger de poulet sauce curry	14,50
Boulettes sauce tomate	13,50
Boulettes sauce ardennaise	14,50
Poisson du moment, légumes selon arrivage	Prix du jour
Tagliatelles aux scampis et saumon fumé	19,50
Tagliatelles au poulet et aux poivrons	16,00
Croque-monsieur classique et ses crudités	8,00

Les desserts :

Dame blanche	6,50
Brésilienne	6,50
Moelleux au chocolat, cœur fondent au caramel	7,50
Trio de mousse au chocolat	7,50
Café, thé gourmand	9,50
Tiramisu à l'amaretto	7,50
Tiramisu au spéculoos	7,50
Crème brûlée à la vanille	7,00

Nos boissons chaudes :

Tasse de thé	2,30
Café ou décaféiné Nespresso	2,80
Expresso Nespresso	2,80
Double expresso	5,40
Chocolat chaud chantilly	3,00
Cappucino	3,00
Irish ou Italian coffee	7,00

Les digestifs 6,00

Amaretto – Mandarine Napoléon – Armagnac – Cognac – Poire cognac – Cointreau
Grand Marnier – Chartreuse verte – Mirabelle – Veille prune – Poire williams
Liqueur de café – Liqueur framboise – Liqueur banane – Eau de villée – Calvados

