

## Apéritifs :

Cocktail maison	7.50
Pink Rom's (Gin, sprite, pomme cerise)	7.50
Apérol Spritz	7,50
Mojito (en saison)	7.50
Mojito royal	9.50
Pink Rom's N/A	6.00
Mojito N/A	6.00
Campari N/A	3.00
Pisang N/A	3.00
Cava	6.00
Kir	6.00
Kir Royal	8.00
Maitrank artisanal	4,50
Picon	4.00
Rhum brun ou blanc	4,00
Picon bière	6.00
Picon vin blanc	6.50
Gin Gordon	4.00
Gin Bombay Shaphire	5.50
Marula Gin	6.50
Marula Gin pomegranate	6.50
Gin Malfy Pink GrapeFruit	6,50
Gin Hendrick's	6,50
Porto rouge, blanc, rosé	4.00
Pineau des Charentes	4.00
Ricard	4.00
Whisky J&B	4.00
Pisang	4.00
Passoa	4.00
Martini blanc, rouge	4.00
Campari	4.00

(Accompagnement soda voire carte)

## Bières et bières spéciales :

Bière pression : jupiler	2.50
Blanche, blanche rosé	2.80
Chouffe blonde	4.50
Chimay bleu	4.00
Saint-Monon miel	4.30
Rochefort 8%	4.30
Duvel	4.00
Triple Karmeliet	4.50
Saint-Hubert	4.00
Kwak	4.10
Kasteel rouge	4.10
Bière sans alcool	3.00
Corne du bois des pendus blonde	4.00
Corne du bois des pendus triple	4.50
Despérados	4.50
Chinette	4.00
Leffe blonde	4.00
Leffe brune	4.00
Kriek	3.50
Orval jeune	4.50
Orval mi-vieux (+6 mois)	5.50
Orval vieux (+2 ans)	7.00
Vedett IPA	4,00
Westmalle triple	4.50
Portion de saucisson	4.50
Portion de fromage	4.50
Assortiment de charcuteries + fromage	10.50

**NOUS NE POUVONS ACCEPTER LES PAYEMENTS PAR CARTES**

## Les softs :

Coca cola	2.40
Coca cola light	2.40
Coca cola zero	2.40
Fante orange	2.40
Fanta citron	2.40
Sprite	2.40
Schweppes agrum	2.60
Schweppes tonic	2.60
Ice tea pétillant	2.40
Ice tea pêche	2.40
Looza orange	2.40
Looza ananas	2.40
Looza pomme	2.40
Looza pomme-cerise	2.40

Fever-Tree 3,50

- Aromatic
- Clementine
- Premium Mediterranean
- Eldenflower

Bru plate ou pétillante 0.25 cl	2.10
Bru plate ou pétillante 0.50 cl	4.00
Bru plate ou pétillante 1.00 L	7.00

### 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





## Vins blancs :

Gewurztraminer Sophie et Joël Fritsch 26,50

Alsace - Gewurztraminer  
Accords Vins/Mets : Fromages, Poissons, Volailles

Gewurztraminer cuvée des roses Sophie et Joël Fritsch 29,00

Alsace - Gewurztraminer  
Accords Vins/Mets : Fromages, Poissons, Volailles

Friulano La Magnolia 26,00

Nord Italie – Friulano  
Accords Vins/Mets : Fromages, Poissons, Viandes assaisonnées

Verduzzo Friulano La Magnolia 28,50

Nord Italie – Friulano  
Accords Vins/Mets : Fromages, Poissons, Viandes assaisonnées

Domaine Pons Pays d'Oc 23.50

Languedoc - (Sec et Fruité) -Chardonnay  
Accords Vins/Mets : Poissons en sauce, viande blanche

Pinot Gris Domaine Beck 25.00

Alsace- (Sec et Fruité) - Pinot gris  
Accords Vins/mets : Veau

Vin de patron 4.50 verre (¼ : 7.50) ( ½ : 14.00) (¾ : 19.50) (1 litre 26.00)

## Vins rosés :

Château Haut-Guillebot Bordeaux 23.00

Bordeaux - (Sec et fruité) - Merlot, Cabernet franc  
Accords Vins/Mets: Grillades

Vin du patron 4.50 verre (¼ : 7.50) ( ½ : 14.00) (¾ : 19.50) (1 litre 26.00)

Vins rouges :

Trilogie Domaine Viranel 31.00

Hérault – Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet  
*Accords Vins/Mets : Boeuf, Pâtes, Veau, Gibier*

Cuvée Pleïde Pujol Izard 26,00

Languedoc-Roussillon – Cabernet Franc, Malbec, Merlot  
*Accords Vins/Mets : Boeuf, Pâtes, Veau*

Cabernet Sauvignon La Magniola 33,50

Nord Italie – Cabernet Sauvignon  
*Accords Vins/Mets : Boeuf, Pâtes, Gibier, Agneau*

Pinot Noir Domain Beck 24.50

Alsace (Souple et Rond) Pinot Noir  
*Accords Vins/Mets : Roti, Cuisine asiatique*

Chinon Domaine Gasnier 31.00

Loire (Souple et Rond) Cabernet Franc  
*Accords Vins/Mets: Porc, Volaille*

Bourgogne Pinot Noir Gilles Gaudet 30.00

Bourgogne ( Souple et Rond ) Pinot Noir  
*Accords Vins/Mets : Porc, Volaille*

Nuit des Dames Côtes du Rhône 24.50

Rhône (Ample et Généreux)  
*Accords Vins/Mets: Boeuf, Canard, Gibiers*

Château Martinot Bordeaux 25.00

Bordeaux (Souple et Fruité) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
*Accords Vins/Mets: Boeuf, Agneau*

Thomas Barton La Reserve Saint-Émilion 38,00

Bordeaux (Généreux et Fruité) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
*Accords Vins/Mets : Bœuf, Agneau*

Visitez notre site internet [www.romain-des-bois.com](http://www.romain-des-bois.com)



Partagez-nous votre expérience sur TripAdvisor



Nous ne disposons pas de terminal pour le paiement par carte. Mais la banque se trouve à quelques pas !