

Apéritifs :

Cocktail maison	7.50
Cup agrum' (Whisky, sprite, citron, orange)	7.50
Pink Rom's (Gin, sprite, pomme cerise)	7.50
Porto Rom's (Porto rosé, tonic, cassís)	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
Super 8 IPA	4.00
Westmalle triple	4.50
Portion de saucisson	3.50
Portion de fromage	3.50
Saucisson entier (guillotine)	7.00
Assortiment de charcuteries + fromage	10.50

NOUS NE POUVONS ACCEPTER LES PAYEMENTS PAR CARTES

Les softs :

Coca cola	2.30
Coca cola light	2.30
Coca cola zero	2.30
Fante orange	2.30
Fanta citron	2.30
Sprite	2.30
Schweppes agrum	2.50
Schweppes tonic	2.50
Ice tea pétillant	2.30
Ice tea pêche	2.30
Ice tea green	2.30
Looza orange	2.30
Looza ananas	2.30
Looza pomme	2.30
Looza pomme-cerise	2.30
Fever-Tree	3,50

- Aromatic
- Clementine
- Premium Mediterranean
- Elderflower

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 :

Brochettes de scampis marinés, salade	14,00
Planche ardennaise	14,50
Scampis crème ail ou à la diable	14,00
Duo de croquettes (fromage d'Orval, crevettes)	15,00
Cuisses de grenouille crème ail	14,00
Ballotine de saumon fumé aux fines herbes	16,00
Croustillants de chèvre, saumon fumé	15,00

Entrées servies en plat +4,00

Côté italien :

Polpettes à la sicilienne (boulettes italiennes moelleuses, sauce tomatée)	18,00
Polpettes truffées (boulettes italiennes moelleuses farcie à la truffe, sauce tomatée)	18,50
Polpettes ricotta épinards	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 végé (Aubergines grillées farcies à la mozzarella, sauce tomatée ou tartufata)	16,50
Escalope parmigiana (poivrons, aubergine, champignons et lardons)	18,50
Escalope du chef (petit-pois, poivrons, lardons, gratinée)	18,50
Spaghettis à la bolognaise	10,50
Tagliatelles carbonara	14,50
Escalope TCP (jambon, béchamel au cheddar gratinée)	17,50

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

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	16,50
Vol-au-vent maison	15,50
Cochon braisé à l'ardennaise	17,50
L'escalope borquaine à la Saint-Hubert, borquin et fromage	17,50
Burger Rom's 125 gr sauce andalouse maison (servi double +4,00€)	15,00
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
Croque-monsieur classique et ses crudités	8,00

NOUS NE POUVONS ACCEPTER LES PAIEMENTS PAR CARTES

Les desserts :

Dame blanche	6,50
Brésilienne	6,50
Moelleux au chocolat, cœur fondent au caramel	7,50
Mousse au chocolat	6,50
Café, thé gourmand	9,50
Tiramisu à l'amaretto	7,50
Tiramisu au spéculoos	7,50
Panna cotta, coulis de fruits rouge	7,00
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	6,50

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 22.50

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 29,00

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

Cuvée Pleïde Pujol Izard 24,00

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

Cabernet Sauvignon La Magniola 31,50

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

Pinot Noir Domain Beck 23.50

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 29.00

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

Nuit des Dames Côtes du Rhône 22.00

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

Château Martinot Bordeaux 23.00

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

Thomas Barton La Reserve Saint-Emilion 37,00

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

Visitez notre site internet 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 !