



Les cocktails

Apéritif maison (Eau de Villée, jus de cranberries, citron vert, menthe)	6.00 €
Eau de Villée, Tonic, citron vert, menthe	6.00 €
Biercée Gin Tonic, zestes de citron, copeaux de cacao	8.00 €
Liberty Punch (Libertine liqueur pommes, oranges, cerises, ginger ale)	6.00 €
Garibaldi (Biercée Bitter, jus d'orange)	6.00 €
Biercée Vermouth Tonic	6.00 €
Cocktail sans alcool (Jus d'orange, citron, ananas et grenadine)	4.00 €

Les apéritifs

Maitranck	3.50 €
Martini blanc ou rouge	3.50 €
Porto blanc ou rouge	3.50 €
Pineau blanc ou rosé	3.50 €
Kir	3.50 €
Kir royal (Crémant)	4.00 €
Crémant d'Alsace	4.00 €
Ricard	5.00 €
Batida de coco	4.00 €
Campari	4.00 €
Pisang	4.00 €
Safari	4.00 €
Picon	5.00 €
Gin Gordon's	4.00 €
Vodka	5.00 €
Bacardi	5.00 €
J&B	5.00 €
Johnnie Walker	5.00 €
Jameson	6.50 €
Bouteille de Crémant	25.00 €
Bouteille de Champagne	50.00 €
Accompagnement	1.50 €



Les bières

LES JUPILER :

Jupiler	2.50 €
Jupiler 0%	2,50 €

LES BIÈRES FRUITÉES :

La Blanche rosée	3.00 €
La Liefmans (en saison)	3.00 €
La Boon kriel 37,50 cl	6.00 €
La Leffe ruby	4.00 €

BIÈRES DE LA PROVINCE DE LUXEMBOURG :

La Saint Monon blonde (en fût en saison), brune ou ambrée	4,00 €
La Lupulus Organicus	4.00 €
La Lupulus Hopera	4.00 €
La Corne du bois des pendus blonde	4.00 €
La Corne du bois des pendus triple	4.00 €
La Chouffe	4.00 €
La Mc Chouffe	4.00 €

LES BIÈRES D'ABBAYE :

La Leffe blonde, brune,	4.00 €
L'Affligem triple	4.00 €
La Saint Feuillien blonde, brune	4.00 €

LES BIÈRES TRAPPISTE :

La Chimay rouge, bleue, triple, dorée	4.00 €
L'Orval	4.00 €
La Rochefort 6°, 8°, 10°	4.00 €
La Westmalle double, triple	4.00 €

LA BRASSERIE DE LA LESSE (EPRAVE):

La Chinette	4.00 €
La Rouge Croix	4.00 €
La Marie Blanche	4.00 €
La Cambrée	4.00 €

LA BRASSERIE CARACOLE (FALMIGNOUL) :

La Saxo	4.00 €
La Caracole	4.00 €
La Troublette	4.00 €
La Nostradamus	4.00 €

LES AUTRES :

La Cubanisto	4.00 €
La Duvel	4.00 €
La Gordon Scotch	4.00 €
La Boon oude gueuze 37,5 cl	6.00 €
L'Arogante	4.00 €
La Bière du Moment	4.00 €



Les jus

Ananas	2.50 €	Pomme	2.50 €
Orange	2.50 €	Pomme-cerise	2.50 €
Multi vitamine	2.50 €	Tomate	2.50 €
Pamplemousse	2.50 €		

Les eaux et limonades

¼ Bru plate ou gazeuse	2,50 €	Sprite	2.50 €
½ Bru plate ou gazeuse	4.00 €	Schweppes Tonic	2.50 €
1 L Bru plate ou gazeuse	6.00 €	Schweppes Ginger Ale	2.50 €
Perrier	2.50 €	Schweppes Agrume	2,50 €
Perrier citron	2.50 €	Ice tea	2.50 €
Coca-cola	2.50 €	Ice tea pêche	2.50 €
Coca zero	2.50 €	Cécémel	2.50 €
Fanta orange	2.50 €	Supplément sirop	0.50 €



Les entrées froides *Koude voorgerechten*

La terrine de foie gras maison, brioche et confit.
Ganzenlever van het huis, zoet luxebroodje en bijhorende gekonfijt.

20,00 €

Le duo de saumon en aumônière.
Duo van zalm in een beursje gepresenteerd.

20.00 €

Le carpaccio de bœuf.
Rundscarpaccio

18.00 €

Le filet de truite fumé sauce citron ciboulette.
Gerookte forel filet met citroen- en bieslooksaus

15,00 €

L'ardoise « Délices des Ardennes » (Terrine de chez Magerotte et jambon d'Ardennes)
« Ardense specialiteiten » (paté van Magerotte en Ardense gerookte ham) op een leisteen gepresenteerd

12,00 €

L'assiette de jambon « Le Délice de la Sûre »
Bord van « De delicatessse van de Sûre » ham

15,00 €

Les 6 huîtres – 20 €
6 oesters

20,00 €

Entrée quantité plat : supplément de 50%
Voorgerecht geserveerd als hoofdgerecht : prijssupplement van 50%



Les entrées chaudes Warme voorgerechten

Le duo de croustis (jambon d'Ardennes et volaille).
Duo van huisgemaakte kroketten (Ardense ham en kip).

12,00 €

Le croustillant de petit Fleury d'Ambly (fromage frais artisanal).
Krokantje van « Petit Fleury d'Ambly » (verse ambachtelijke kaas).

12.00 €

Le filet de rouget, tombée de tomates au basilic.
Roodbaarsfilet met tomaten en basilicum.

16.00 €

La brochette de gambas grillés, trio de sauces froides.
Spies van gegrilde gamba's geserveerd met een trio van koude sausjes.

18,00 €

La cassole d'escargots, beurre d'ail.
Pannetje met "petit gris slakken" in lookboter.

15,00 €

La fricassée de cuisses de grenouille à l'ardennaise.
Ragout van kikkerbilen op Ardense wijze.

18,00 €

Les noix de saint jacques snackées, réduction au Crémant d'Alsace.
Sint Jacobsschelpen in een reductie van Crémant d'Alsace schuimwijn.

20,00 €

Ris de veau poêlé au beurre de ferme, crème d'asperges.
Kalfszwezeriken gebakken in hoeveboter met asperge crème.

24,00 €

Les 6 huîtres gratinées.
6 gegratineerde oesters.

25,00 €

Entrée quantité plat : supplément de 50%
Voorgerecht geserveerd als hoofdgerecht : prijssupplement van 50%



Côté terre: *Van op het Vasteland*

La souris d'agneau
Lamsspiervle

22,00 €

Le jambonneau cuit au foin
Op stro gegaarde ham

20,00 €

Les aiguillettes de canard déglacées au balsamique
Filetstrookjes van eend gedeglanceerd met balsamine

22,00 €

Le civet de marcassin à l'ancienne
Ragout van jong everzwijn op oude wijze

15,00 €

Le suprême de volaille jaune aux champignons
Gele hoevekipfilet met paddestoelen

18,00 €

Le coquelet à la Saint Monon
Haantje met Saint Monon bier

20,00 €

La côte de porc de la boucherie Magerotte préparée à l'ardennaise
Varkensribstuk van de slagerij Magerotte op Ardense wijze

20,00 €

Le navarin d'agneau
Lamsstoofpot

20,00 €



Côté mer et rivières *Van de zee en rivieren*

La truite de nos rivières (meunières, ardennaise*, aux amandes*)
*Forel uit onze rivieren (in boter gebakken, op *Ardense wijze of met *amandelen)*

18,00 € / 20,00 €*

Le pavé de saumon à l'italienne
Zalm noot op Italiaanse wijze

20,00 €

Sole meunière
Gebakken pladijs

30,00 €

Le sandre au fenouil
Zander met venkel

20,00 €

Le filet de bar grillé, ratatouille de légumes
Gegrilde zeebaarsfilet, Provençaals groenten stoofpotje

25,00 €

La lotte aux poireaux
Staartvis met prei

30,00 €



Les plats végétariens : Vegetarische schotels :

Potage du jour
Soep van de dag

5,00 €

Tomate mozzarella
Tomaten met mozzarella

12,00 €

Méli mélo de légumes croquants
Mengeling van diverse krokante groenten

12,00 €

Risotto aux pleurotes
Risotto met oesterzwammen

20,00 €



Côte grillades: *«Grill» schotels :*

Le pavé de bœuf BBB *(250 gr)
Dik stuk rundsvlees BBB

22,00 €

La côte à l'os *(500 gr)
T – bone steak

40,00 €

Le Black Angus *(250 gr)
Black Angus

37,00 €

La Côte de veau (500 gr)
Kalfsribstuk

40,00 €

Le carré de porcelet
Varkensribstuk

20,00 €

Le carré d'agneau
Gegrilde lamskoteletjes

30,00 €

Supplément sauce maison
Prijsupplement huisgemaakte sausen
(Champignons – poivre – béarnaise – chèvre – miel)
(Paddestoelen – peper – béarnaise – geitenkaas – honing)

3,00 €

*De la Boucherie Magerotte

*Van de slagerij Magerotte



Menu du Terroir *Menu van de streek*

20,00 €

Le duo de cromeskis (jambon d'Ardennes et volaille).

Duo van huisgemaakte kroketten (Ardense ham en kip).

ou • or • of

Le croustillant de petit fleury d'Ambly (fromage frais artisanal).

Krokantje van « Petit Fleury d'Ambly » (verse ambachtelijke kaas).

ou • or • of

L'ardoise « Délices d'Ardennes » (terrines de chez Magerotte et jambon d'Ardennes).

«Ardense specialiteiten» (paté van Magerotte en Ardense gerookte ham) op een leistein gepresenteerd.



La truite meunière.

Forel uit onze rivieren in boter gebakken.

ou • or • of

Le 1/2 coquelet à la St Monon

1/2 Haantje met Saint Monon bier

ou • or • of

Le civet de marcassin.

Ragout van jong everzwijn.



Café/thé et ses mignardises

Koffie / thee en zijn snoep



Le menu de L'Auberge *De menu van de Auberge*

30,00 €

Le filet de truite fumé sauce citron et ciboulette

Gerookte forel filet met citroen- en bieslooksaus

ou • or • of

L'assiette de jambon « Le Délice de la Sûre »

Bord van « Delicatesse van de Sûre » ham

ou • or • of

Les asperges à la flamande (en saison)

Asperges op Vlaamse wijze



Le filet de sandre au fenouil

Zander filet met venkel

ou • or • of

Le navarin d'agneau

Lamsstooftpot

ou • or • of

Le carré de porcelet laqué au miel

Varkensribstuk gelakeerd met honing



Café/thé et ses mignardises

Koffie / thee en zijn snoep



Menu Coup de cœur De «laat u even gaan» menu.

40,00 €

Le duo de saumon en aumônière

Duo van zalm in een beursje gepresenteerd

ou • of

La terrine de foie gras maison, brioche et confit

Ganzenlever van het huis, zoet luxebroodje en bijhorende gekonfijt

ou • of

Le filet de rouget, tombée de tomates au basilic

Roodbaarsfilet met tomaten en basilicum



Les aiguillettes de canard déglacées au balsamique

Filetreepjes van eend gedeglaceerd met balsamine

ou • of

Le filet de bar grillé, ratatouille de légumes

Gegrilde zeebaarsfilet, Provençaals groenten stoofpotje

ou • of

Tournedos de bœuf sauce au choix (poivre ou champignon)

Stuk rundsvlees BBB



Café/thé et ses mignardises

Koffie / thee en zijn snoep



Menu du Gastronom *Fijnproeversmenu*

50,00 €



Les 6 huîtres (gratinées sur demande)
6 oesters (op aanvraag gegratineerd)

ou • or • of

Les noix de saint jacques snackées, réduction au Crémant d'Alsace
Sint Jacobsschelpen in een reductie van Crémant d'Alsace schuimwijn

ou • or • of

Ris de veau poêlé au beurre de ferme, crème d'asperges
Kalfszwezeriken gebakken in hoeveboter met asperge crème



Lotte aux poireaux
Staartvis met prei

ou • or • of

Black Angus, sauce au choix
Black Angus, saus naar keuze

ou • or • of

Le carré d'agneau
Gegrilde lamskoteletjes



Café/thé et ses mignardises
Koffie / thee en zijn snoep



Menu des P'tits Loups

10,00 €

UN PLAT AU CHOIX • MAIN COURSE AS YOU PREFER • SCHOTEL NAAR KEUZE :



VOL-AU-VENT FRITES • BOULETTE SAUCE TOMATE FRITES • NUGGETS DE POULET, FRITES
VOL-AU-VENT WITH FRENCH FRIES OR MEATBALLS IN TOMATO SAUCE WITH FRENCH FRIES • CHIKEN NUGGETS
VOL- AU -VENT FRIETEN OF GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS EN FRIETJES • KIP NUGGETS



UN DESSERT AU CHOIX • DESSERT AS YOU PREFER • DESSERT NAAR KEUZE :



GLACE DEUX BOULES OU MOUSSE AU CHOCOLAT
ICE CREAM (TWO BALLS) OR CHOCOLATE MOUSSE
TWEE BALLEN IJS OF CHOCOLADE MOUSSE

