

# LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



## Entrées

**Nos huîtres** (Sauf juin, juillet, août)

6 pc – 12,00€

9pc – 17,00€

12pc – 22,00€

### **Mini boulettes de volaille**

Saveurs d'orient

8,50€

### **Poêlée de moules de Bouchot**

Huile d'olive, ail et ciboulette

9,00€

### **Le croustillant de chèvre frais d'Ozo chaud nature**

Petite salade à l'huile de colza thym & marjolaine

Vinaigre de framboise

10,00€

### **Les véritables croquettes au fromage d'Orval**

« Ambassadeur de la bière d'Orval »

2010, 2011, 2012, 2013 et 2014

10,50€

### **Carpaccio de biche**

Vinaigre de Xérès

Huile de colza aux herbes aromatiques

12,50€

### **Scampis crème à l'ail**

Petits légumes

12,50€

### **Gambas à la plancha**

Tomates en sauce bien épicée

15,50€

## Pâtes

**Pennes quatre fromages**

9,50€

**Capellini bolognaise**

9,50€

**Pâtes aux légumes**

9,50€

**Tagliatelles aux scampis façon du chef**

15,00€

# LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



## Plats

<b>Les boulettes veau et bœuf</b> Sauce provençale	12,00€
<b>Suprême de poulet jaune, cuisson lente</b> Sauce aux arachides, petits pois et riz basmati	16,90€
<b>Carré d'agneau au thym</b> Légumes chauds et gratin de pommes de terre	22,90€
<b>Chevreuil en tagliatta</b> Jus brun à l'échalote, Légumes de saison Pommes de terre rissolées	19,90€
<b>Le jambonneau de la ferme Magerotte</b> Au cidre, chicons caramélisés et pommes de terre au pesto rouge	17,50€
<b>Le magret de canard de Romedenne</b> Au vin rouge Légumes du moment et pommes rösties	19,50€
<b>Le steak « Blanc Bleu Belge » Pays de Herve</b> <b>De la boucherie Jugnot</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	16,90€
<b>Choix de sauces faites maison :</b> Champignons crème, poivre crème, provençale Ou fromage « divin ortie »	3,00€
<b>L'entrecôte « Charolaise »</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	21,90€
<b>La belle assiette de fromages régionaux</b> Salade, pain et beurre	15,00€
<b>La dorade entière</b> Poêlée de légumes, jus de citron Pommes au four	19,90€
<b>Aile de raie</b> Beurre noisette aux câpres Salade verte, pommes de terre au four	21,90€

*Tous les assaisonnements de salades et fin de cuisson sont à l'huile de colza Alvenat-Produit du terroir belge*

# LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



## Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen  
Maître glacier artisanal*

<b>Deux boules de glace aux choix</b>	4,00€
<b>Trois boules de glace au choix</b> Vanille, fraise, mokka, chocolat et pistache	5,50€
<b>Choix de 3 sorbets</b> Citron, passion et framboise	6,00€
<b>La Brésilienne</b>	6,00€
<b>Le Café glacé de France (Alcoolisé)</b>	6,00€
<b>Le café glacé traditionnel</b>	6,00€
<b>La Coupe pistache</b>	6,00€
<b>La crème brûlée à l'orange</b>	7,00€
<b>Mousse au chocolat blanc</b> Grenade, compotée de mangue	7,00€
<b>Cœur fondant au chocolat</b> Sa crème anglaise	7,00€
<b>La dame blanche en trilogie</b>	7,50€
<b>Tartelette aux pommes</b> Caramel, crème glacée à la vanille	7,50€
<b>Profiteroles au chocolat et glace vanille</b> Montagne de chantilly	8,50€
<b>Les fromages du coin</b>	8,50€

# LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



## Menus

(M), (S) et (C)

Terrine de gibier aux champignons des bois  
Mesclun aux fruits secs

(M) et (S)

Velouté de potirons  
Espuma à l'huile de truffe noire, lard fumé

(M) et (S)

*Sorbet au goût du jour*

(M), (S) et (C)

Carré de biche  
Crème au porto rouge, garniture automnale

(M)

Le « Pavé-crème » aux pommes Golden servi chaud

(M), (S) et (C)

Coings confits aux épices  
Crème glacée à la vanille, coulis de fruits rouges

<b>Menu Les Mignées (M) = cinq services</b>	<b>45,00€</b>
<b>Menu Soleil (S) = quatre services</b>	<b>39,00€</b>
<b>Menu Chaleur (C) = trois services</b>	<b>29,00€</b>

***Forfait vin accompagnant les menus Soleil et Mignées  
20€/pers***

**LES MENUS SONT SERVIS POUR 2 COUVERTS**