

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

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

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

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

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

LES MENUS SONT SERVIS POUR 2 COUVERTS