

ENTRÉES		PLATS	
Nos huîtres (Sauf juin, juillet, août)	6 pc – 15,00€ 9 pc – 21,50€ 12 pc – 27,50€	Capellini bolognaise	11,00€
		Penne aux quatre fromages	11,00€
		Penne aux légumes	11,00€
		Tagliatelles aux scampis	
Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède	10,00€	Façon du chef	16,50€
		L'USA préparé par nos soins	17,50€
Les croquettes au fromage d'Orval maison		L'USA non préparé	18,50€
« Les Mignéés, ambassadeur d'Orval »	10,50€	<i>Pourquoi 18,50€ ? Il faut préparer les petits pots séparément et ensuite, les nettoyer. Quel Boulot !</i>	
Servies en portion plat	15,50€	Les boulettes porc et bœuf maison	13,50€
		<i>Sauce chasseur maison</i>	
Carpaccio de bœuf - entrée	12,50€	La tranche de jambon grillée	15,50€
Accompagnement du moment - plat	17,50€	« Boucherie Leboutte »	
		Le magret de canard	23,50€
Scampis		<i>de « Floumont » entier 300gr</i>	
Crème ail, tomates cerise fraîches	14,50€	Le steak Blanc Bleu Belge 250gr	18,50€
		« Boucherie Leboutte »	
Terrine de foie gras maison		<i>Beurre au poivre noir et gros sel</i>	
Compotée de vinaigre balsamique et son toast	16,50€	L'entrecôte « Salers » 300gr	29,00€
		« Boucherie Leboutte »	
		<i>Beurre au poivre noir et gros sel</i>	

SNACKS	
Portion de fromage d'Orval	4,00€
Portion de fromage d'Orval et saucisson	6,50€
Assiette de Tapas (4p)	17,00€
Double croque-monsieur avec crudités	8,50€
Croque-Monsieur enfant	4,50€
Double croque-madame avec crudités	10,50€
Croque-madame enfant	5,50€
Double croque au chèvre d'Ozo avec crudités	12,50€
Croque au chèvre d'Ozo enfant	6,50€

ACCOMPAGNEMENTS	
Sauces maison	3,00€
Champignons crème, Poivre crème, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise, Bleu de Morville	
Féculents	
- Frites, Croquette, Pommes de terre, Röstis	
- Pâtes: Penne, Capellini, Tagliatelle	
Salade mixte	1,50€
Légumes chauds	2,50€

GAUFRES ET CRÊPES	
Gaufre au sucre	3,50€
Gaufre chantilly ou chocolat	4,00€
Gaufre mikado	5,50€
Crêpe au sucre ou cassonade	3,50€
Crêpe au chocolat ou chantilly ou confiture	4,00€
Crêpe mikado	5,50€
Crêpe flambée	6,50€

DESSERTS	
<i>Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen Artisan glacier</i>	

Glaces aux choix	
Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache	
Deux boules	3,50€
Trois boules	5,00€

Sorbets aux choix	
Citron, passion et framboise	
Deux boules	4,00€
Trois boules	5,50€

La Brésilienne	6,00€
Le café glacé alcoolisé	6,00€
Le café glacé traditionnel	6,00€
La coupe pistache	6,00€
La crème brûlée	6,50€
Moelleux au chocolat, crème anglaise	6,50€
La dame blanche en trilogie	7,00€
Profiteroles au chocolat et glace vanille	8,50€
L'assiette de fromages du coin	9,50€

BOISSONS CHAUDES	
Café - Mano Mano (Fairtrade)	2,40€
Petit café - Mano Mano (Fairtrade)	2,40€
Décaféiné Della Notte	2,40€
Petit décaféiné Della Notte	2,40€
Cappuccino (Chantilly)	2,90€
Décappuccino (Chantilly)	2,90€
Lait russe	2,90€
Chocolat chaud (Cécémel)	2,40€
Chocolat chaud chantilly	2,90€
Thé noir English breakfast	2,40€
Thé Earl grey	2,40€
Thé noir aux fruits rouges	2,40€
Thé vert gunpowder	2,40€
Thé vert au jasmin	2,40€
Thé noir chai	2,40€
Infusion menthe poivrée	2,40€
Infusion camomille	2,40€

Irish coffee	8,50€
Italian coffee	8,50€
Hasselt coffee	8,50€
French coffee (Calvados ou Grand – Marnier)	9,00€
Bailey's coffee	9,00€
Chouffe coffee	6,10€
Vin chaud maison (Saison hivernale)	3,50€

Portions enfants possible pour toutes les générations à partir de 7,50€



Les Mignéés

Hotel - Restaurant - Taverne

APÉRITIFS

Apéro maison	7,00€
Aperol Spritz	8,50€
Kir	4,00€
Martini - Blanc ou Rouge	5,00€
Porto - Blanc ou Rouge	3,00€
Pineau des Charentes - Blanc ou Rosé	3,00€
Sherry Dry	3,00€
Picon bière	4,00€
Picon vin blanc	5,00€
Pisang	4,00€
Get 27	4,00€
Suze	4,00€
Campari	4,50€
Batida	4,50€
Safari	4,50€
Malibu	4,50€
Passoa	4,50€
Ricard 2cl	3,00€
Ricard 4 cl	6,00€
Cynar	4,50€
Gancia	4,50€
Genièvre (Peterman)	3,50€
Funny pisang	3,00€
Funny bitter	3,00€

NOTRE VIN PATRON

Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	3,00€
¼ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	5,50€
½ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	10,00€
Bouteille de pays d’Oc – Blanc, Rouge, Rosé	21,00€
Verre de pays d’Oc – Blanc, Rouge, Rosé	4,50€



VINS ROUGES

Aromas de Chile - Central Carménère Valley	25€
Vieux Moulin - Merlot, Malbec	
Cabernet Sauvignon - Côte de Blaye	26€
Domaine St Martin -	
Cité de Carcassonne - Merlot	26€
La font Louisiane - Côte du Rhône - Grenache	27€
Château Pontet la Gravière - Grave	29€
Tres Finques - Espagnol	31€
Château Vieux-Busquet - Lussac - St Emillion	33€
Pic Coteaux du Languedoc	34€
Château St Louis - St Estèphe	40€
Château Reverdi - Cru Bourgeois	45€

VINS BLANCS

Henri de Richeimer - Chardonnay - Côte de Thau	25€
« Camas » - Chenin Pays d’Oc	26€
Domaine Clémentine - Viognier - Pays d’Oc	27€
Henri Weber - Pinot gris - Ingersheim	29€
Saint - Véran - Chardonnay - Bourgogne	35€

VINS ROSÉS

« C’est Trop » - Grenache, Cinsault, Rolle	
Côte de Provence	25€
Domaine St-Martin - Caladoc Cité	26€
Chenanson de Carcassonne	
Rosé d’Enfer du Plaimont - Tannat, Pinenc	27€
Cabernet sauvignon	
Henri Weber - Pinot Noir - Ingersheim	29€

CAVA

Jaume Serra 20cl - Brut	11€
Jaume Serra 70cl - Brut	35€

ALCOOL

« Disaronno »	6,00€
Cointreau	7,00€
Bailey’s	6,00€
Limoncello	6,00€
Cognac	7,00€
Calvados	7,00€
Armagnac	7,50€
Poire William	7,00€
Eau de vie de Framboise	7,00€
Eau de vie de Mirabelle	7,00€
Eau de Villé	8,00€
Sambucca	6,00€
Grappa	6,00€
Jagërmeister	6,00€
Chartreuse verte	8,50€
Jack Daniel’s	7,00€
Glenfiddish 12 ans	7,00€
Chivas Regal 12 ans	7,00€
Jameson	6,00€
Johnny Walker « Red label »	5,50€
J&B	5,50€
Bacardi blanc	5,50€
Saint James brun	5,50€



BIÈRES DE CHEZ NOUS

La Vienna Oster 33cl	4,90€
L’Oster Dark 33cl	4,90€
La Durduy ambrée 33cl	4,90€
La Durbuy Z 33cl	4,90€
La Durboyse Brune 33cl	5,00€
La Durboyse Triple 33cl	5,50€
Saint Monon Ambrée 33cl	4,70€
Saint Monon Brune 33cl	4,90€
Saint Monon Blonde au miel 33cl	5,20€
Mc Chouffe 33cl	4,90€
La Clochette 50cl	7,50€
La Clochette DT 50cl	8,00€
La Clochette IPA 50cl	8,00€
Lupulus Hopera 33cl	4,70€
Lupulus Organicus 33cl	4,90€
Marcus 33cl	4,90€

BIÈRES TRAPPISTES

Orval Jeune 33cl (moins de 6mois)	4,70€
Servi frais ou tempéré	
Orval Vieilli 33cl (plus d’un an)	5,50€
Servi à la température de la cave	
Chimay Dorée 33cl	4,60€
Chimay Rouge 33cl	4,80€
Chimay Blanche 33cl	5,00€
Chimay Bleue 33cl	5,20€
Chimay Verte 33cl	5,40€
Westmalle Extra 33cl	4,60€
Westmalle Double 33cl	4,80€
Westmalle Triple 33cl	5,00€
Rochefort 6 33cl	4,80€
Rochefort Triple 33cl	5,00€
Rochefort 8 33cl	5,20€
Rochefort 10 33cl	5,60€
Trappe Isid’or 33cl	4,80€
Trappe Quadruple 33cl	5,40€

BIÈRES

Au fût	
Bel pils 25cl	2,40€
Bel pils 33cl	3,10€
Bel pils 50cl	4,80€
Brugse Zot 20cl	3,00€
Brugse Zot 30cl	4,00€
Chouffe 25cl	3,60€
Chouffe 33cl	4,70€

Bouteilles

Vedett (Pils de luxe en bouteille) 33cl	3,50€
Liefmans fruitesse on the rocks 25cl	3,50€
Pêche Saint Louis 25cl	3,50€

GOUDEN CAROLUS CLASSIC 33CL	4,90€
GOUDEN CAROLUS TRIPLE 33CL	4,90€
GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED 33CL	5,60€

Val – Dieu Blonde 33cl	4,70€
Val – Dieu Brune 33cl	4,90€
Val – Dieu Triple 33cl	5,20€
Achel Blonde 33cl	4,90€
Saint Feuillien Blonde 33cl	4,90€
Saint Feuillien Brune 33cl	4,90€
Saint Feuillien Grand Cru 33cl	5,20€
Averbode 33cl	5,20€
Kasteel rouge 33cl	5,20€
Duvel 33cl	4,90€
Duvel Triple Hop 33cl	5,20€
Triple d’Anvers 33cl	4,90€

Sans alcool

Clausthaler N.A. 33cl	3,00€
Sport Zot N.A. 33cl	4,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Spa Reine (plate) et Barisart (pétillante) 25cl	2,20€
½ Bru plate et ½ Bru pétillante 50cl	4,20€
Spa Reine (plate) et Barisart (pétillante) 100cl	7,00€
Le litre d’eau fraîche de la pompe, servi à table	1,50€
Spa orange	2,40€
Spa citron	2,40€
Pepsi	2,40€
Pepsi max	2,40€
Jus LOOZA 20cl	2,40€
<i>Orange, pomme, pomme – cerise, ananas, tomate, multivitaminés ACE</i>	

LE PRESOIR ARDENNAIS – HAMPTAU	
Jus artisanaux 25cl	3,50€
<i>Pomme, Pomme – poire, Pomme – citron - gingembre</i>	

Nordic Tonic	2,50€
Nordic Agrum	2,50€
Fuze Tea pétillant	2,50€
Fuze Tea Green	2,50€
Fuze Tea pêche	2,50€
Gini	2,60€
Canada dry	2,60€
Ricqlès	2,70€
Orangina	2,70€
Cécémel	2,30€

