

Hôtel – Restaurant - Taverne
Les Mignéés

Route de Marche, 110
6940 Barvaux s/Ourthe

lesmignees.be
lesmignees@gmail.com

084/43.00.60

Merci de téléphoner pour toute
réservation. Mieux vaut le contact
humain et non numérique.



Desserts

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

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€

Les menus pour les mamans chéries qu'on aime

Terrine de foie gras maison, compotée de vinaigre balsamique et son toast

(C) - (S) - (M)

Les ravioles chinoises au bœuf et scampis, bouillon de légumes

(S) - (M)

Sorbet framboise, Fraise des bois

(S) - (M)

Magret de canard de « Floumont », sauce aux herbes et à la bière, légumes chauds, pommes de terre grenaille

(C) - (S) - (M)

Assiette de fromages régionaux

(S) - (M)

Mini crêpe aux fruits

(C) - (S) - (M)

(C) Menu Chaleur = Trois services

34,00€

(S) Menu Soleil = Cinq services

45,00€

(M) Menu Les Mignéés = Six services

51,00€

Forfait vins accompagnant le menu Soleil et le menu Les Mignéés 25€/personne

Entrées

Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède		10,00€
Les croquettes au fromage d'Orval maison « Les Mignéés, ambassadeur de l'Abbaye d'Orval »		10,50€
Carpaccio de bœuf	entrée	12,50€
Accompagnement du moment	plat	17,50€
Asperges à la Flamande	entrée	12,50€
	Plat	17,50€
Scampis		
Crème ail, tomates cerise fraîches		14,50€
Terrine de foie gras maison		
Compotée de vinaigre balsamique et son toast		16,50€

Plats

Les boulettes porc et bœuf maison		
Sauce chasseur maison		12,50€
La tranche de jambon de la « Ferme Magerotte »		15,50€
Le magret de canard de « Floumont »		19,50€
Le steak Blanc Bleu Belge 250gr « Boucherie Leboutte »		
Beurre au poivre noir et gros sel		17,50€
L'entrecôte du moment 300gr « Boucherie Leboutte »		
Beurre au poivre noir et gros sel		25,00€
La belle assiette de fromages régionaux		
Pain et beurre		17,00€
Filet de poisson en croute de chorizo		
Crème citronnée, pommes de terre vapeur et légumes		19,50€

Accompagnements

Sauces maison 3,00€

- * Champignons crème
- * Poivre crème
- * Moutarde à l'ancienne
- * Béarnaise

Féculents

- * Frites
- * Croquettes
- * Pommes de terre
- * Röstis
- * Pâtes
 - Penne
 - Capellini
 - Tagliatelle

Salade mixte	1,50€
Légumes chauds	2,50€

Pâtes et salades

Capellini bolognaise	11,00€
Penne aux quatre fromages	11,00€
Penne aux légumes	11,00€
Tagliatelles aux scampis Façon du chef	16,50€
Feuilletés de chèvre frais d'Ozo Sur son matelas de salade	15,00€
Tagliatta de bœuf en salade Crème balsamique, copeaux de fromage	17,50€
La salade de scampis Huile et graines de sésame	16,50€
L'USA préparé par nos soins	17,50€
L'USA non préparé	18,50€
Pourquoi 18,50€ ? Il faut préparer les petits pots séparément et ensuite, les nettoyer. Quel Boulot !	

**Portions enfants
possible pour toutes les
générations
à partir de 6,50€**

Snacks

Tutti Fritti	1,50€/personne
Portion de fromage d'Orval	3,00€
Portion de fromage d'Orval et saucisson	5,50€
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€
Crêpe au sucre ou cassonade	3,50€
Crêpe au chocolat ou chantilly ou confiture	4,00€
Crêpe mikado	5,50€
Crêpe flambée	6,50€
Gaufre au sucre	3,50€
Gaufre chantilly ou chocolat	4,00€
Gaufre mikado	5,50€

**N'oubliez pas les gestes barrières et les règles sanitaires
Merci d'avance pour votre patience et votre compréhension.
Nous ne gérons pas la météo.**