

| ENTRÉES  |  | PLATS  |        |
|--|--|--|--------|
| <b>Nos huîtres</b> (Sauf mai, juin, juillet, août)                       | 6 pc – 15,00€<br>9 pc – 21,50€<br>12 pc – 27,50€ | <b>Capellini bolognaise</b>  | 13,00€ |
|  |  | <b>Penne aux quatre fromages</b>   | 13,00€ |
|  |  | <b>Penne aux légumes</b>   | 13,00€ |
|  |  | <b>Tagliatelles aux scampis</b>  |        |
| <b>Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède</b>                          | 13,00€   | Façon du chef  | 18,50€ |
|  |  | <b>L'USA préparé par nos soins</b>   | 18,50€ |
| <b>Les croquettes au fromage d'Orval maison</b>                          |  | <b>L'USA non préparé</b>   | 19,50€ |
| « Les Mignéés, ambassadeur d'Orval »                                     |  | <i>Pourquoi 19,50€ ? Il faut préparer les petits pots séparément et ensuite, les nettoyer. Quel Boulot !</i> |        |
| Servies en portion entrée  | 13,00€   | <b>Les boulettes porc et bœuf maison</b>   | 14,00€ |
| Servies en portion plat  | 19,00€   | <i>Sauce chasseur maison</i>   |        |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> - entrée  | 13,50€   | <b>Le jambonneau grillé</b>  | 19,00€ |
| Accompagnement du moment - plat  | 19,50€   | « Boucherie Bodson »   |        |
|  |  | <b>Le magret de canard</b>   | 25,00€ |
| <b>Scampis</b>   |  | <i>de « Floumont » entier 300gr</i>  |        |
| Crème ail, tomates cerise fraîches                                       | 15,50€   | <b>Le steak de 250gr de « La vache d'ici »</b>   | 22,00€ |
|  |  | <i>Beurre au poivre noir et gros sel</i>   |        |
| <b>Terrine de foie gras maison</b>                                       |  | <b>L'entrecôte du moment 350gr de « La vache d'ici »</b>   | 32,00€ |
| Compotée de vinaigre balsamique et son toast                             | 17,00€   | <i>Beurre au poivre noir et gros sel</i>   |        |
|  |  | <b>La belle pièce de viande du moment</b>  |        |
|  |  | <b>1100gr de « La vache d'ici »</b>  | 65,00€ |
|  |  | <i>Servi sur sa planche pour 2 personnes</i>   |        |
|  |  | <b>La belle assiette de fromages régionaux</b>   | 19,00€ |
|  |  | <i>Pain et beurre</i>  |        |
|  |  | <b>Filet de poisson du moment</b>  | 23,50€ |
|  |  | <i>Accompagnements au goût du chef</i>   |        |
| SNACKS   |  | ACCOMPAGNEMENTS  |        |
| Portion de fromage d'Orval   | 5,00€  | <b>Sauces maison</b>   | 3,00€  |
| Portion de fromage d'Orval et saucisson                                  | 7,50€  | Champignon crème, Poivre crème, Béarnaise  |        |
|  |  | Moutarde à l'ancienne, Bleu de Morville, Vin rouge échalotes   |        |
| Double croque-monsieur avec crudités                                     | 11,50€   | <b>Féculents</b>   |        |
| Croque-Monsieur enfant   | 6,00€  | - Frites, Croquette, Pommes de terre, Röstis   |        |
| Double croque-madame avec crudités                                       | 13,50€   | - Pâtes: Penne, Capellini, Tagliatelle   |        |
| Croque-madame enfant   | 7,00€  |  |        |
| Le vrai croque au fromage d'Orval et au jambon séché de chez « Bosdson » |  | <b>Salade mixte</b>  | 1,50€  |
| Son pain rustique de chez « Demelenne »                                  | 14,50€   | <b>Légumes chauds</b>  | 2,50€  |



| GAUFRES ET CRÊPES   |        |
|---|--------|
| Gaufre au sucre   | 4,50€  |
| Gaufre chantilly ou chocolat  | 5,50€  |
| Gaufre mikado   | 8,00€  |
| Crêpe au sucre ou cassonade   | 4,50€  |
| Crêpe au chocolat ou chantilly ou confiture   | 5,50€  |
| Crêpe mikado  | 8,00€  |
| Crêpe flambée   | 8,50€  |
| DESSERTS  |        |
| <i>Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen Artisan glacier</i> |        |
| <b>Glaces aux choix</b>   |        |
| Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache   |        |
| Deux boules   | 3,50€  |
| Trois boules  | 5,00€  |
| <b>Sorbets aux choix</b>  |        |
| Citron, passion et framboise  |        |
| Deux boules   | 4,00€  |
| Trois boules  | 5,50€  |
| La Brésilienne  | 7,00€  |
| Le café glacé alcoolisé   | 8,00€  |
| Le café glacé traditionnel  | 7,00€  |
| La coupe pistache   | 7,00€  |
| La crème brûlée   | 7,00€  |
| Moelleux au chocolat, crème anglaise  | 7,00€  |
| La dame blanche en trilogie   | 8,00€  |
| Profiteroles au chocolat et glace vanille   | 9,50€  |
| L'assiette de fromages du coin  | 11,00€ |

| BOISSONS CHAUDES                            |       |
|---|-------|
| Café - Mano Mano (Fairtrade)                | 2,50€ |
| Petit café - Mano Mano (Fairtrade)          | 2,50€ |
| Décaféiné Della Notte                       | 2,50€ |
| Petit décaféiné Della Notte                 | 2,50€ |
| Cappuccino (Chantilly)                      | 3,00€ |
| Décappuccino (Chantilly)                    | 3,00€ |
| Lait russe                                  | 3,00€ |
| Chocolat chaud (Cécémel)                    | 2,50€ |
| Chocolat chaud chantilly                    | 3,00€ |
| Thé noir English breakfast                  | 2,50€ |
| Thé Earl grey                               | 2,50€ |
| Thé noir aux fruits rouges                  | 2,50€ |
| Thé vert gunpowder                          | 2,50€ |
| Thé vert au jasmin                          | 2,50€ |
| Thé noir chai                               | 2,50€ |
| Infusion menthe poivrée                     | 2,50€ |
| Infusion camomille                          | 2,50€ |
| Demandez nos thés Tilman artisanaux         | 3,00€ |
| Irish coffee                                | 9,00€ |
| Italian coffee                              | 9,00€ |
| Hasselt coffee                              | 9,00€ |
| French coffee (Calvados ou Grand – Marnier) | 9,50€ |
| Bailey's coffee                             | 9,50€ |

**Portions enfants possible  
pour toutes les générations  
à partir de 8,50€**



**Les Mignéés**  
Hotel - Restaurant - Taverne



## APÉRITIFS

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Apéro maison                         | 8,50€          |
| Aperol Spritz                        | 10,00€         |
| Kir                                  | 5,00€          |
| Martini - Blanc ou Rouge             | 6,00€          |
| Porto - Blanc ou Rouge               | 3,50€          |
| Pineau des Charentes - Blanc ou Rosé | 3,50€          |
| Sherry Dry                           | 3,50€          |
| Picon bière                          | 4,50€          |
| Picon vin blanc                      | 7,50€          |
| Picon vin blanc cointreau            | 9,50€          |
| Pisang                               | 5,00€          |
| Get 27                               | 5,00€          |
| Suze                                 | 5,00€          |
| Campari                              | 5,50€          |
| Batida                               | 5,50€          |
| Safari                               | 5,50€          |
| Malibu                               | 5,50€          |
| Passoa                               | 5,50€          |
| Ricard 2,5cl ou 5cl                  | 3,50€ ou 7,00€ |
| Cynar                                | 5,50€          |
| Gancia                               | 5,50€          |
| Genièvre (Peterman)                  | 4,00€          |
| Funny pisang                         | 4,00€          |
| Funny bitter                         | 4,00€          |
| Gin Gordon                           | 6,00€          |
| Gin « Epicerie de Durbuy » 37,5°     | 8,00€          |
| Gin « La Clochette » 42°             | 8,50€          |
| Gin « Heeren » 44°                   | 9,00€          |

## NOTRE VIN PATRON

|  |        |
|--|--------|
| Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé (15cl) | 4,50€  |
| ¼ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé            | 7,50€  |
| ½ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé            | 15,00€ |
| Bouteille de vin – Blanc, Rouge, Rosé      | 21,50€ |



## VINS ROUGES

|  |     |
|--|-----|
| <b>Domaine Barcelo</b> Merlot, Syrah, Grenache, Pinot noir, ile de beauté                  | 25€ |
| <b>Cuvée Vieux Moulin</b> Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Côte de blaye                | 26€ |
| <b>Le Chat Pitre</b> Grenache, Syrah, Cinsault – vin BIO Pays d'Oc                         | 26€ |
| <b>La font Louisiane</b> Grenache, Gigondas village  | 27€ |
| <b>La Canaille</b> , Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah, Côte du Roussillon                   | 28€ |
| <b>Château Pontet la Gravière</b> , Grave, Bordeaux  | 29€ |
| <b>Château Les Tourelles du Barrail</b> , Médoc, Bordeaux                                  | 32€ |
| <b>Tres Finques</b> , Garnatxa Negre, Merlot, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah Espagnol    | 33€ |
| <b>Château Vieux-Busquet</b> , Cabernet Sauvignon CabernetFranc, Merlot, Lussac St Emilion | 35€ |
| <b>Château Lancyre</b> , Syrah, Grenache, Pic St Loup                                      | 37€ |
| <b>Château Reverdi</b> , Merlot, Petit Verdot Cabernet Sauvignon, Listrac-Médoc            | 45€ |

## VINS BLANCS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Henri de Richemer</b> , Chardonnay, Côte de Thau              | 25€ |
| <b>Camas</b> , Chenin, Pays d'Oc                                 | 26€ |
| <b>Domaine Clémentine</b> , Viognier « Fût de chêne », Pays d'Oc | 27€ |
| <b>La Canaille</b> , Chardonnay, Viognier, Côte Catalane         | 28€ |
| <b>Domaine du moment</b> Pinot gris, Alsace                      | 29€ |
| <b>Mâcon Verzé</b> Chardonnay Bourgogne                          | 39€ |

## VINS ROSÉS

|   |     |
|---|-----|
| <b>« C'est Trop »</b> , Grenache, Syrah, Côte de Provence | 25€ |
| <b>Gris-Gris</b> Grenache noir, Syrah Côte du Roussillon  | 26€ |
| <b>Rosé d'Enfer</b> Pinenc, Cabernet sauvignon Sud-Ouest  | 27€ |
| <b>Domaine du moment</b> Pinot Noir, Alsace               | 29€ |

## CAVA

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Tempus III coupe</b> 15cl - Brut | 6,50€ |
| <b>Tempus III</b> 75cl - Brut       | 30€   |

## ALCOOL

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| « Disaronno »               | 6,50€ |
| Cointreau                   | 7,50€ |
| Bailey's                    | 6,50€ |
| Limoncello                  | 6,50€ |
| Cognac                      | 7,50€ |
| Calvados                    | 7,50€ |
| Armagnac                    | 8,00€ |
| Poire William               | 8,00€ |
| Eau de vie de Framboise     | 8,00€ |
| Eau de vie de Mirabelle     | 8,00€ |
| Eau de Villé                | 9,50€ |
| Sambucca                    | 6,50€ |
| Grappa                      | 6,50€ |
| Jagërmeister                | 6,50€ |
| Chartreuse verte            | 9,50€ |
| Jack Daniel's               | 8,00€ |
| Glenfiddish 12 ans          | 8,00€ |
| Chivas Regal 12 ans         | 8,00€ |
| Jameson                     | 6,50€ |
| Johnny Walker « Red label » | 6,00€ |
| J&B                         | 6,00€ |
| Bacardi blanc               | 6,00€ |
| Saint James brun            | 6,00€ |
| Vodka                       | 6,00€ |



## BIÈRES DE CHEZ NOUS

|   |       |
|---|-------|
| La Vienna Oster 33cl – 6,2°                   | 5,00€ |
| L'Oster Dark 33cl - 8°                        | 5,00€ |
| La Durbuy ambrée 33cl – 5,5°                  | 5,00€ |
| La Durbuy « Brassin des Princes » 33cl – 5,5° | 5,00€ |
| La Durbuy Z 33cl - 6,8°                       | 5,00€ |
| La Durboise Brune 33cl - 7°                   | 5,00€ |
| La Durboise Triple 33cl - 8°                  | 5,50€ |
| Saint Monon Ambrée 33cl – 6,5°                | 5,00€ |
| Saint Monon Blonde au miel 33cl - 8°          | 5,50€ |
| Marcus 33cl - 6,4°                            | 5,00€ |
| Lupulus Fructus 33cl - 4,2°                   | 5,00€ |
| Lupulus Organicus 33cl – 8,5°                 | 5,50€ |
| La Bichon Malt-Thé des 3 florins - 6,4°       | 5,00€ |
| La Clémentine Mécanique des 3 florins - 5,8°  | 5,00€ |

## BIÈRES TRAPPISTES

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Orval Jeune 33cl - 6,2° (moins de 6mois)</b> | <b>4,80€</b> |
| <b>Servi frais ou tempéré</b>                   |              |
| <b>Orval Vieilli 33cl (plus d'un an)</b>        | <b>5,50€</b> |
| <b>Servi à la température de la cave</b>        |              |
| Chimay Dorée 33cl - 4,8°                        | 4,70€        |
| Chimay Rouge 33cl - 7°                          | 4,90€        |
| Chimay Blanche 33cl - 8°                        | 5,10€        |
| Chimay Bleue 33cl - 9°                          | 5,30€        |
| Chimay Verte 33cl - 10°                         | 5,50€        |
| Westmalle Extra 33cl - 4,8°                     | 4,70€        |
| Westmalle Double 33cl - 7°                      | 4,90€        |
| Westmalle Triple 33cl - 9,5°                    | 5,30€        |
| Westmalle 6 33cl - 7,5°                         | 4,90€        |
| Rocheport Triple 33cl - 8,5°                    | 5,10€        |
| Rocheport 8 33cl - 9,2°                         | 5,30€        |
| Rocheport 10 33cl- 11,3°                        | 5,70€        |
| Trappe Isid'or 33cl - 7,5°                      | 5,00€        |
| Trappe Quadruple 33cl - 10°                     | 5,50€        |

## BIÈRES

|   |  |
|---|--|
| <b>Au fût</b>                                     |  |
| Lupulus pils - 5°                                 | 15cl 1,50€<br>25cl 2,50€<br>33cl 3,30€<br>50cl 5,00€ |
| Lupulus blanche - 4,5                             | 15cl 1,80€<br>25cl 3,00€<br>33cl 4,00€<br>50cl 6,00€ |
| Lupulus Hopera - 6°                               | 15cl 2,10€<br>25cl 3,50€<br>33cl 4,60€<br>50cl 7,00€ |
| Lupulus Triple - 8,5°                             | 15cl 2,40€<br>25cl 3,00€<br>33cl 5,30€<br>50cl 8,00€ |
| <b>Bouteilles</b>                                 |  |
| <b>GOUDEN CAROLUS CLASSIC 33CL - 8,5°</b>         | <b>5,00€</b>   |
| <b>GOUDEN CAROLUS TRIPLE 33CL - 9°</b>            | <b>5,30€</b>   |
| <b>GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED 33CL - 11,7°</b> | <b>5,70€</b>   |
| Pêche Saint Louis 25cl - 2,6°                     | 3,50€  |
| The Pom 33cl - 4,8°                               | 4,70€  |
| Brice blonde 33cl - 6,8°                          | 4,80€  |
| Aubel Triple 33cl - 9°                            | 5,30€  |
| Val – Dieu Blonde 33cl - 6°                       | 4,80€  |
| Val – Dieu Triple 33cl - 9°                       | 5,30€  |
| Achel Blonde 33cl - 8°                            | 5,10€  |
| Saint Feuillien Blonde 33cl - 7,5°                | 5,00€  |
| Saint Feuillien Grand Cru 33cl - 9°               | 5,30€  |
| Averbode 33cl - 7,5°                              | 5,00€  |
| Kasteel rouge 33cl - 8°                           | 5,10€  |
| <b>Sans alcool</b>                                |  |
| 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 25cl   | 2,50€ |
| Spa citron 25cl   | 2,50€ |
| Pepsi 25cl  | 2,50€ |
| Pepsi max 25cl  | 2,50€ |
| Jus LOOZA 20cl  | 2,50€ |
| Orange, pomme, pomme – cerise, ananas, tomate, multivitaminés ACE |       |
| <b>LE PRESOIR ARDENNAIS – HAMPTAU</b>                             |       |
| Jus artisanaux 25cl   | 3,50€ |
| Pomme, Pomme – poire, Pomme – citron - gingembre                  |       |
| Schweppes Indian Tonic 25cl                                       | 3,00€ |
| Schweppes Agrumes 25cl  | 3,00€ |
| Oasis Tropical 25cl   | 3,00€ |
| Lipton Ice Tea pétillant 25cl                                     | 3,00€ |
| Lipton Ice Tea Green 25cl   | 3,00€ |
| Lipton Ice Tea pêche 25cl   | 3,00€ |
| Gini 25cl   | 3,00€ |
| Canada dry 25cl   | 3,00€ |
| Ricqlès 25cl  | 3,00€ |
| Orangina 25cl   | 3,00€ |

