Apéritifs

Apéritif maison Clementino spritz	10,00€	Apérol Spritz	10,00€
Apéritif maison Prosecco crème de violette	8.00€	Prosecco rosé	8,00€
Apéritif sans alcool Pisang, campari ou spritz	7,00€	Campari	6,50€
Lillet nature	7,00€	Pisang	6,50€
Lillet tonic	8,50€	Batida de coco	6,50€
Maîtrepierre	6,50€	Gin Beefeater tonic	10,00€
Pineau des Charentes	6,50€	Bacardi	6,50€
Jurançon (vin moelleux)	6,50€	Whisky (J&B, J.Walker)	6,50€
Porto rouge, blanc	6,50€	Picon bière, vin blanc	7,50€
Kir	6,00€	Ricard	6,00€
Martini rouge, blanc	6,50€	Supplément soft	2,00€

Softs

Bru plat, pétillant	3,00€	1/2 litre Bru	5,50€
Perrier	3,20€	1 litre Bru	10,00€
Coca – cola, zéro	3,20€	Spa citron, orange	3,20€
Fuze tea régular, pêche	3,20€	Jus d'orange, pomme	3,30€
Royal Bliss agrum', tonic	3,20€		

Bières Régionales



Stavelotaine TRIPLE
Stavelotaine IPA
5,50 €

Pils Jupiler (40km)	3,20€
Stella Artois 0.0°	3,20€
Pré Messire de Stavelot (ambrée)	5,50€
Vieille Salm blonde (12km)	6,00€
Val Dieu Blonde (40km)	5,50€
Lupulus Blonde (Gouvy 20km)	5,50€
Chouffe blonde (Achouffe 45 km)	5,50€
Aurore de la Salm (12km) brune	6,00€

Digestifs

Amaretto	6,50€	Grand Marnier	6,50€
Baileys	6,50€	Grappa	8,00€
Cointreau	6,50€	Cognac	6,50€
Limoncello	6,50€	Jack Daniel's	8,00€
Eau de Villée	6,50€	Irish Coffee	8,50€
Sambuca	6,50€	Café Ardennais	6,00€
Poire Williams	6,50€	Frangelico	6,50€

Rhum Prémium- Zacapa,
Diplomatico, Don Papa 10,00€

Les Entrées

Brioche perdue de foie gras poêlé, compotée d'agrumes **24.00 €**

Cannelloni de queue de bœuf, purée de butternut **18.50 €**

Noix de Saint-Jacques snackées,
risotto au parfum thaï **21.50€/28.00€**

Fondue au gorgonzola, petite salade aux poires et noix **18.50€/24.50€**

Ravioles aux cèpes, crème de parmesan et tartufata **19.00€/25.00€**

Les Plats

Cuisse de canard confite,
poêlée de cèpes, purée au beurre, petit jus à la truffe **32.50€**

Jarret de veau braisé à la Stavelotaine **32.00€**

Filet de porc ibérique basse température,
sauce à l'ail noir, grenailles fondantes au chorizo **30.00 €**

Filet de truite aux écrevisses, sauce homardine **28.00 €**

Civet de gibier à la Française,pomme et poire aux airelles **32.00 €**

Les Plats enfant

½ Steak, frites et compote de pommes **15,00€**

Cuisse de poulet, frites et compote de pommes **15,00€**

Couscous

Royal Agneau, Merguez, Brochette de Bœuf, Poulet	32,00€
Côtes d'Agneau	29,50€
Brochette de Bœuf	29,50€
Poulet	26,50€
Merguez	26,50€
Sans Viande	22,00€

Pour toutes les tables de plus de 6 personnes,
Merci de faire votre choix
entre 4 Entrées et 4 Plats différents maximum

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

(Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques). Faites-le nous savoir.

Le coin du boucher

Noix d'entrecôte Uruguayenne, sauce Béarnaise maison 36,50€
ou sauce poivre vert crème

Pavé de bœuf irlandais, sauce Béarnaise maison 32,50€
ou sauce poivre vert crème

Tagliata de bœuf « maison » 34,50€
poêlée de champignons à l'ail, roquette, Parmesan

Tartare à l'italienne 29,00€
Roquette, tomates séchées, parmesan, pignon de pin

Toutes nos viandes sont accompagnées de :
Frites, gratin dauphinois, pommes de terre ou pâtes

Supplément Accompagnement	3,00€
Salade mixte	4,50€

Les Desserts

Tous les desserts sont à 10 €

Tiramisu affogato (glace vanille, mascarpone, boudoirs, café)

Crème brulée

Moelleux au chocolat
crème anglaise et sa glace vanille

Pavlova aux fruits de saison
(meringue, fruits, chantilly maison)

Profiteroles maison,
au chocolat chaud ou coulis de framboise

Traditionnelle dame blanche
au chocolat chaud, chantilly maison

Colonel (sorbet citron et vodka)

Assiette de fromages régionaux 12.00€

MÖVENPICK
Crafted with the Alpine Spirit