

Entrées froides- Koude voorgerechten

Assiette de jambon d'Ardennes Bord met Ardeense ham	13.00€
Assiette ardennaise Bord met Ardeense vleessoorten	20.00€
Pêche au thon -Perzik met tonijn 1p,2p,	8.00€,14.00€
Tomates au thon 2p-tomaat met tonijn 2 st	14.00€
Assiette de saumon fumé Bord met gerookte zalm	14.00€
Tomate mozzarella au basilic Tomaat met mozzarella en basilicum	12.00€

Entrées chaudes- Warme voorgerechten

Potage du jour-Dag soep	7.00€
Canapé de champignons à la crème Toast met champignons en roomsaus	14.00€
Fondu au fromage - 1p, 2p, 3p, Kaaskroket	9.00€-15.00€-21.00€
Croquette aux crevettes grises - 1p, 2p, 3p Garnaalkroketten	10.00€-16.00€-24.00€
Duo de fromage et crevettes- trio	15.50€, 23.00€
Petits-gris à l'ail Slakken met lookboter	15.00€
Scampis à l'ail Scampis met lookboter	15.00/20.00€
Scampis maison Scampis van het huis	18.00/24.00€

Un supplément de 3.00 € sera demandé pour les entrées accompagnées de frites.
Voor frietjes bij het voorgerecht wordt 3.00€ per persoon aangerekend.

Plats à la carte-Kaartgerechten

Les Viandes - Vleessoorten

Côte de porc- Varkenskotelet	15.00€
Pavé de bœuf (300gr) Steak (Rundvlees)	24.00€
Chateaubriand (2 Pers 600gr)	48.00€
Sauce au choix- Saus naar keuze:	3.50€
Béarnaise-Bearnaise	
Champignons crème- Champignonsroomsaus	
Maison -Van het huis	
Provençale- Provençaalse	
Roquefort	
Poivre noir-Zwarte peper	
Bavette à l'échalote (300 gr)	25.00€
Lendenstuck	
Américain maison	22.00€

Magret de canard sauce du chef 25.00€
Eendeborst met saus van honing et roze peper

Saucisse campagnarde, salade ou compote 1pc 10.00€
Boerenworst met sla of appelons 2pc 16.00€

1/2 poulet -1/2kip

Compote ou salade 17.00€
Champignons - Champignonroomsaus 20.00€
Provençale- Provençaalse 20.00€

Les truites -De forellen

Meunière- natuur 20.00€
Aux amandes-Met amandelen 23.00€
Maison- Van het huis 23.00€
Beurre à l'ail- Met lookboter 23.00€

Un supplément de 3.00 € sera demandé pour les entrées accompagnées de frites.
Les plats sont accompagnés de: pain, beurre, salade, frites ou croquettes.

De schotels warden opgediend met: brood, sla, frietjes of kroketten.
Voor frietjes bij het voorgerecht wordt 3.00€ per persoon aangerekend.

Dessert - Desserten

2 boules 5.00€

3 boules 7.00€

Dame blanche

Dame noire

Brésilienne

Café glacé

Glace avec chantilly

vanille, chocolat, fraise, moka

2 boules

4.00€

3 boules

5.00€

Trio sorbet

8.00€

La coupe colonel 2 boules sorbet citron & vodka

9.00€

Dessert maison

9.00€

Irish coffee

10.00€

Carte des Vins

Vins maison

Blanc -rouge- rosé

Le verre:3.50€ pichet 1/4l: 7.50€ 1/2l:15.00€

La bouteille

Blanc:	22.00€
Rouge:	22.00€
Rosé:	22.00€

Vins sans alcool: blanc, rosé, rouge	18.00€
--------------------------------------	--------

<u>Les rouges</u>	37,5cl	75cl
Château Calabre, Bergerac		27.00€
Domaine Astruc, pays d'Oc Merlot		27.00€
Roc & Lune Bio		27.00€

Bordeaux

Château Monconseil Gazin, côtes de Blaye	18.00€	30.00€
Château Monconseil Magnum		60.00€
Château Grand Bourdieu, Graves		40.00€
Château La Gorce Médoc	22.00€	40.00€
Domaine du Vatican Haut Médoc		35.00€
Petit Bocq St Estèphe	35.00€	60.00€
Château Dutruch grand Poujeaux Moulis en Médoc		48.00€
Chateau du Glana, St Julien		60.00€
Chateau Zede de Labégorce, Margaux		55.00€
Chateau de la commanderie Lalande de Pommerol		45.00€

Loire

Bourgueil, domaine de la Noiraie		35.00€
Chinon, domaine du Colombier méd arg		37.00€

Rhône

Lirac domaine Castel Oualou		30.00€
Croze Hermitage Yann Chave		48.00€
Gigondas, cuvée Prestige	25.00€	45.00€
Bastide Saint Dominique		35.00€
Saint Joseph Rhône Nord		45.00€

Beaujolais

Julienas, Clos des Poulettes		30.00€
Saint Amour, Vers l'Eglise		35.00€
Moulin à vent Chateau des Jacques		48.00€

Bourgogne

Couvent des Jacobins Louis Jadot	25.00€	45.00€
Savigny les Beaunes domaine Giboulot Bio		45.00€
Ladoix Vieilles Vignes		55.00€

Nos grands formats

Gigondas 1.5l		90.00€
La bastide Sainte Dominique 1.5l		65.00€
Monconseil Gazin 1.5l		60.00€
Petit Bocq Saint Estèphe 1.5l		125.00€
Petit Bocq Saint Estèphe 3l		300.00€
Petit Bocq Saint Estèphe 6l		550.00€

Vins d'ailleurs

La Torre Special Reserve , Italie		30.00€
Il Messo Governo Toscane		25.00€

37,5cl

75cl

Les Blancs

Pinot gris, domaine Laurent	15.00€	25.00€
Riesling, domaine Laurent		25.00€
Gewurztraminer, domaine Laurent		25.00€
Touraine		25.00€
Macon-Fuissé, domaine Luquet		35.00€
Chablis, domaine Jean Marc Brocard		45.00€
Cuvée Adeline moelleux		30.00€

Les Rosés

Côtes de Provence, Bio.	1/2L.	20.00€	30.00€
Château Calabre Bergerac			27.00€
Pinot noir, domaine Cattin		17.00€	30.00€

Nos fournisseurs

Maison du vin Dinant-Maison Collot Falmignoul

Boucherie Leboutte Dinant-Starsavor Ciney-Moul'Appétit Beauraing

Marc Maenhoudt à Tarcienes-Cafés St Médard Dinant

Les Apéritifs - Apertieven

Apéritif maison		6.00€
Apéritif sans alcool		5.00€
Apérol spritz		8.00€
Batida		6.00€
Campari		6.00€
Cardinal		4.00€
Gancia		6.00€
Jet 27		6.00€
Kir		4.00€
Limoncello		6.00€
Martini blanc ou rouge		6.00€
Picon bière		6.00€
Picon vin blanc		8.00€
Pineau des Charentes blanc ou rosé		6.00€
Pisang		6.00€
Porto blanc ou rouge		6.00€
Ricard		6.00€
Safari		6.00€
Suze		6.00€
Champagne maison brute. 1/2 Bt.	30.00€	La Bt. 55.00€
Cava	Le verre 6.00€	La Bt 25.00€

Les Alcools - Digestieven

Amaretto	7.00€
Armagnac	7.00€
Bacardi	7.00€
Baileys	7.00€
Calvados	7.00€
Cognac	7.00€
Cointreau	7.00€
Eau de Villée	8.00€
Framboise	8.00€
Mirabelle	8.00€
Poire	8.00€
Genièvre	5.00€
Gin	7.00€
Sambucca - Grappa	7.00€
Vodka	7.00€
Whisky	7.00€
Supplément:jus d'orange	0.50€

Tarif chambre 2024

1 personne 110.00€
2 personnes 1 grand lit 120.00€
2 personnes 2 lits 125.00€
3 personnes 160.00€
4 personnes 190.00€

Pour toute reservation de 2 nuits consécutives la 3^e nuit est offerte
Offre valable en dehors des périodes de vacances scolaires et jours fériés

Privilégiez vos réservations via notre site:www.aubergedelalesse.be

