

Les incontournables

Les entrées : (disponibles en plats avec supplément de 5.00 euros)

Fondues au fromage	8,00 euros
Croquettes aux crevettes	9,00 euros
Toast aux champignons	9,00 euros
Escargots au beurre à l'ail	10,00 euros
Scampis au beurre à l'ail	10,00 euros
Scampis à la diable	10,00 euros

Les salades :

"l'escalade" (poulet aux asperges , œufs mimosa)	14,00 euros
Océane (saumon, crevettes, scampis...)	14,00 euros
Caesar (poulet, anchois, œufs durs)	14,00 euros
Mesclun aux lardons & œuf poché	14,00 euros
Grecques (pâtes, tomates, feta, concombre)	14,00 euros
Italienne (pâtes, poulet aux olives et tomates séchées)	14,00 euros
Végétarienne	8,00 euros

Les pâtes : choix de vos pâtes ... tagliatelles, penne, spaghetti ou farfalles

Jambon, sauce béchamel et gratiné	10,00 euros
Carbonara	11,00 euros
Bolognaise	12,00 euros
quatre fromages	12,00 euros
Saumon & crevettes	13,00 euros

Les plats brasserie :

Boulettes sauce tomate	12,00 euros
Boulettes liégeoises	13,00 euros
Assiette ardennaise (+ou- 300 gr de charcuterie)	15,00 euros
Filet Américain nature ou préparé	13,00 euros
Jambonneau & son duo de moutarde	15,00 euros
Steak de bœuf sauce au choix	15,00 euros
Carbonnade à la Maredsous & sirop de Liège	15,00 euros
Entrecôte irlandaise sauce au choix (500 gr)	22,00 euros
Saumon en papillote légumes cuits	15,00 euros
Duo de tomates aux crevettes grises	17,00 euros
Assiette végétarienne de légumes chauds	12,00 euros

Nos sauces en accompagnements, beurre maître d'hôtel, béarnaise, poivre vert, Archiduc, Blackwell, marchand de vin.

Carte "terrasse"

Les "Bruschetta" :

"l'escalade" (lardons, champignons œufs cuits durs)	6,00 euros
Celle de chez nous (Jambon d'Ardennes & Falaën)	6,00 euros
De la mer (saumon fumé, fromage frais aux herbes)	6,00 euros
Des montagnes (chèvre, miel, cobourg)	6,00 euros
Italienne (Jambon, tomate, mozzarella)	6,00 euros
Française (magret fumé, brie, salade)	6,00 euros
La tartiflette	6,00 euros

Les hamburgers :

Boudin noir, pommes	5,00 euros
Canard et canard fumé sauce framboise	6,00 euros
Pur bœuf (250 gr de viande)	6,00 euros
* Supplément frites pour les hamburgers 1,00 euros	

Les Duos de Croquettes

Fromage	8,00 euros
Ris de Veau	9,00 euros
Crevettes	9,00 euros
Le trio fromage, crevettes et ris de veau	10,00 euros

Les Quiches :

Lorraine	9,00 euros
Poireaux & lardons	9,00 euros
Au saumon fumé ,échalotes et ciboulette	10,00 euros

Les Croques :

Monsieur	6,00 euros
Madame, ananas	6,00 euros
Béchamel gratiné	7,00 euros
Italien (Jambon, mozzarella, tomate)	7,00 euros
Français (Saucisson, brie)	7,00 euros
"Maison" (Maredsous, jambon d'Ardennes)	7,00 euros
Caesar (Volaille, anchois, mozzarella)	7,00 euros

Les Omelettes :

Jambon & fromage	6,00 euros
Champignons	6,00 euros
Lardons & oignons	6,00 euros
Tomates & oignons	6,00 euros

Au recto.... Desserts,glaces,smoothies, milk-shake

Carte du moment

Entrées : (disponible en plat avec supplément de 5 euros)

Friture d'éperlans citron et échalotes	10,00 euros
Feuilleté de chèvre chaud et miel de fleurs	10,00 euros
Risotto d'escargots et asperges	11,00 euros
Cuisses de grenouilles à l'ail	11,00 euros
Croquettes de ris de veau	12,00 euros
Assiette du "pont des amours"	13,00 euros
Melon et jambon de Parme arrosé au Porto	13,00 euros
Pêche au thon et saumon fumé	13,00 euros
Mozzarella di buffala, tomates cœur de bœuf	13,00 euros
Carpaccio de bœuf, pesto d'herbes fraîches	13,00 euros

Plats :

Filet de dinde, chicons à la "griotte"	14,00 euros
Blanquette de veau	14,00 euros
Escalope de veau au citron	14,00 euros
Magret de canard sauce framboise et miel	16,00 euros
Brochette d'agneau, persil et ail	16,00 euros
Brochette BBB de Bœuf (500 gr)	16,00 euros
Sole au beurre maître d'hôtel	14,00 euros
Gambas grillées, riz aux dés de légumes	15,00 euros
Brandade de cabillaud, mousseline au citron	15,00 euros
Assiette de spare ribs	12,00 euros
Camembert au four, charcuterie et p de t nature	14,00 euros
Lasagne bolognaise	12,00 euros
Lasagne saumon, épinards, ricotta	14,00 euros

Nos plats sont servis avec divers accompagnements

Les Smoothies à 5,50 euros

Banane -pomme-raisin
Banane-fruits rouges-orange
Banane-fruits rouges-pomme
Banane-miel-citron
Mangue-ananas
agrumes
Banane-beurre de cacahuètes-expresso
Citron vert-multi,fruit-lait de coco
Ananas-lait de coco
Fraise-kiwi
Légumes : tomates-carotte-céleri-citron vert
Gaspacho : tomates-poivrons-concombre

Les milk-shakes à 5,50 euros

Vanille
Fraise
Framboise
Cerise
Chocolat
Banane
Ananas-noix de coco
Vanille-pop corn
Miel-cannelle
Nutella

Les desserts à 6,00 euros

Dame-blanche ou dame-noire
Brésilienne
Banana split , fraise melba , peche melba
Coupe maison (creme de cuberdon, cuberdons, vanille)
Les crêpes : sucre, cassonade, Nutella, confiture fruits rouges, mikado, Suzette
Les gaufres : sucre, chantilly, salade de fruits, fraises, bananes
Mousse au chocolat
Mousse aux spéculoos
Crème brûlée
Salade de fruits , chantilly ou glace vanille
Sabayon au muscat ou à la Griotte
Assiette de fromages

