

— LES —  
**GAMINES**

TABLES & COMPTOIR

**les planches à partager**

Rillettes de Porc des Prairies d'Ardenne 10  
Le 1/2 saucisson au fenouil ou St-Monon 9  
Le jambon fermier de chez Magerotte tranché  
à la Berkel© 12  
La tranche de fromage d'Orval 6.5  
Planche de charcuteries Magerotte  
selon le marché 16

**starter 15**

La terrine d'Amélie  
recette retrouvée par notre boucher dans les carnets  
de sa grand-mère (boucherie Magerotte)  
Croquettes au fromage d'Orval  
Mozzarella di Buffala de la ferme  
Cornelissen (Neufchâteau)  
tomate, roquette, huile d'olive de Sicile bio  
Noix de St Jacques snackées,  
crème de petit-POIX  
Os à moelle au four et fleur de sel

**grill\***

Steak d'Angus 19.5  
origine irlandaise  
Entrecôte de Limousin 22.5  
élevé en pays de Gaume par l'Artisan des Saveurs (bio)  
Truite Arc-en-ciel de Freux 19  
la seule truite labellisée bio de Wallonie  
Burger 'LES GAMINES' 16  
100% boeuf Angus de chez Magerotte, fromage de la  
Bergerie d'Acremont, oignons caramélisés,  
buns de la boulangerie Delhayé

**rotissoire\***

Demi poulet fermier «Coq des Prés» 19  
bio, min. 70 jours, origine 100% belge  
Jambonneau 16  
labellisé Porc des Prairies d'Ardenne - Magerotte  
Cochon de lait 18  
labellisé Porc des Prairies d'Ardenne - Magerotte  
Côte à l'os de boeuf (2 cv) 48  
élevé en pays de Gaume par l'Artisan des Saveurs (bio)  
Les « Pièces du boucher »  
selon arrivage, voir tableau  
**Sauces:** béarnaise, poivre vert, champignon,  
moutarde à l'ancienne, roquefort, beurre  
maître d'hôtel 2.8

\* servi avec frites bintje maison et salade

**cocotte**

mijoté de boeuf à la bière de Saint-Monon 18

**dessert 7**

affogato ardennais Chouffe coffee

crème brûlée à la fève Tonka

dame blanche et son bon chocolat chaud

la glace des Gamines...si tu oses !

tartare de fraises et glace au lait d'amande

mousse au chocolat noir %

tiramisu comme dans le nord de l'Italie

**fromage 10**

Assortiment de fromages du Plateau du  
Gerny et de la Bergerie d'Acremont

*Nous nous efforçons un maximum de travailler avec des artisans locaux, il est donc possible que certains plats manquent parfois à la carte ou soient remplacés.*

*Merci pour votre compréhension ☺*