

SOFTS

Spa Reine, Barisart 1/4L	2,60 €
Spa Reine, Barisart 1/2L	5,00 €
Spa Reine, Barisart 1L	9,00 €
Spa Orange // Citron	2,80 €
Coca Normal // Light // Zero	2,80 €
Fever tree Mediterranean	3,20 €
Fever tree Raspberry	3,20 €
Fever-Tree Ginger Beer	3,20 €
Schweppes agrumes	3,20 €
Looza Orange // ACE // Pomme-cerise	3,20 €
Ice Tea // Pêche	3,20 €
Red Bull	4,80 €
Red Bull Red	4,80 €

APÉRITIFS

Cava	7,10 €
Kir	5,10 €
Kir Royal	7,50 €
Martini Blanc // Rouge	5,20 €
Porto Blanc // Rouge	5,20 €
Pineau des Charentes	5,20 €
Campari	5,20 €
Campari orange	6,50 €
Pisang	5,20 €
Pisang Orange	6,50 €
Genièvre	4,50 €
Genièvre Soda	5,00 €
Get 27	5,20 €
Ricard	5,20 €
Vodka blanche // rouge	6,10 €
Picon vin blanc	7,50 €
Picon bière	6,50 €
Safari	5,20 €
Safari + orange	6,50 €
Pisang 0% orange	6,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,80 €
Déca	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Thé	2,90 €
Irish // Italian // Baileys Coffee	9,50 €
Val-Dish coffee	9,50 €



BIÈRES AU FUT

Jupiler au fût (25cL)	2,80 €
Jupiler au fût (33cL)	3,10 €
Jupiler au fût (50cL)	5,30 €
+ Grenadine/Coca	+0,20 €
Tripick 5 (25cL)	3,80 €
Bière du mois (25cL)	3,50 €

BIÈRES

Hoegaarden Blanche//Rosée	3,80 €
Kriek	4,10 €
Carlsberg // 0,0%	3,50 €
Duvel	4,90 €
Lefte Blonde // Brune	4,90 €
Tripick 6 33cL	4,90 €
Val Dieu Blonde // Triple	4,90 €
Chimay Bleu	5,20 €
Triple Karmeliet	5,20 €



WHISKYS

Johnnie Walker	6,10 €
J&B	6,10 €
Jack Daniels	7,90 €
Famous Grouse	6,10 €
Balvenie 14 ans	12,00 €
Glenfiddich	12,00 €

GINs

Arduena + Fever tree	13,00 €
Liegin + Fever tree	12,00 €
Copperhead + Fever tree	14,00 €
B-Gin + Fever tree	13,00 €

RHUMS

Havana Blanc	6,10 €
Havana Brun Especial	6,50 €
Shack Rhum Red Spiced // Honey	8,50 €
Clément Secret Fût Boisé	12,00 €
Plantation 20 ans XO	15,00 €
JM Rhum Hors d'âge	25,00 €



DIGESTIFS

Grappa ambrée / blanche	7,50 €
Limoncello	6,50 €
Sambuca	6,90 €
Amaretto Disaronno	6,50 €
Baileys	7,50 €
Cointreau	7,50 €
Grand Marnier	7,90 €
Calvados	8,50 €
Mandarine Napoléon	8,50 €
Cognac	8,50 €
Eau de vie framboise / Poire / Marc de Gewurztraminer	8,50 €
Génépi	8,50 €
Eau de Vilee	8,50 €
Chartreuse	8,50 €



VINS MAISON

Les Gîtes « Cuvée Particulière » - Pays d'Oc	
Verre	4,90 €
¼ vin	9,00 €
½ vin	18,00 €
Bouteille maison	27,00 €
Champagne Castellane Brut 75cL	79,00 €

PLANCHES A PARTAGER

Planche italienne	18 €
Planche fritures	20 €
Planche Mixte	29 €
Planche Calamars	18 €



ENTRÉES

Carpaccio de bœuf à l'huile truffe	19 €
Croquettes de fromage maison	14 €
Croquettes de saumon/scampi maison	17 €
Croquettes ardennaises maison	16 €
Scampis basquaise	18 €
Saumon fumé sur toast	19 €
Tartelette de tomates, oignons confits et mozzarella avec salade mixte	19 €

Toutes nos entrées peuvent être servies en portion plat moyennant un supplément de 7€, accompagnement inclus.



POISSONS

Le poisson de la semaine	24 €
Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, frites et salade	25 €
Fish and chips	18 €
Brochette de gambas grillées à l'ail	23 €

PLATS « BRASSERIE »

Boulets à la liégeoise	18 €
Américain minute préparé en cuisine	21 €
Américain minute à l'italienne (roquette, pignons de pins, huile de truffe, crème balsamique)	23 €
1/2 poulet frites et compote	19 €

SALADES

Salade de scampis	21 €
<i>Pommes granny et sauce crème ail</i>	
Salade de tomates mozzarella.....	19 €
Salade printanière	21 €
<i>Poulet, ananas, cocktail</i>	
Salade de chèvre chaud au miel	21 €

PÂTES

Pennes du chef.....	19 €
<i>(bolognaise, jambon, champignons, origan et crème)</i>	
Spaghettis aux scampis	20 €
<i>(crème tomatée et ail)</i>	
Spaghettis bolognaise	18 €
Pennes 4 fromages	19 €

LES VIANDES GRILLÉES

(NOTRE SPÉCIALITÉ)

Cuisson au grill barbecue pierre de lave

« Il imite à merveille la cuisson et les saveurs du barbecue familial ; par ses odeurs qui embaument nos préparations et par la qualité de la cuisson, sans les inconvénients du charbon. »

Hamburger Black Angus Casino 20 €
Sauce casino, cheddar, bacon, oignons caramélisés et frits. Servi avec frites et salade

Hamburger de dinde marinée 20 €
Salade, oignons rouges, fromage et sauce casino



Hamburger végétarien 19 €

Entrecôte de bœuf « Bleue des Prés » 400gr .. 30 €

Entrecôte irlandaise Wexford 300gr (*viande persillée et gouteuse*), frites et salade 33 €

Mi-cuit de bœuf grillé (roquette, parmesan, balsamique et huile de truffe)..... 27 €

Mixed grill 27 €
Merguez, ribs façon casino, bœuf mariné, filet de dinde et sauce tartare



Tomahawk de bœuf Angus à manger seul ou à partager.
..... 0,08 €/gr
Cuisson à table à l'huile d'olive

Côte à l'os à partager façon Café de Paris 0,07 €/gr
Cuisson à table dans un beurre à l'ail.

Filet d'Aloyau Blanc-Bleu 300gr 24 €

Filet pur de bœuf Limousin 280 gr 35 €
Producteur local de Eifel près de Saint Vith

Ribs grillés (+/- 900gr) façon Casino 27 €
Cuisson 12h à basse température (+/- 20 min d'attente)

Tomahawk de porc (+/- 380gr) et sa sauce miel moutarde..... 25 €

Brochette de bœuf grillée 25 €
Producteur local de Eifel près de Saint Vith



Accompagnements

Frites, croquettes, pâtes, gratin dauphinois, pommes de terre grillées et beurre d'ail

Suppléments sauces chaudes 4 €

Béarnaise, champignons, gorgonzola, poivre vert

En cas d'allergie, veuillez vous renseigner auprès de notre personnel.

