

SOFTS

Coca-Cola Regular	2,90 €
Coca-Cola Zero	2,90 €
Coca-Cola Cherry	3,30 €
Spa Reine // Barisart 1/4L	2,70 €
Spa Reine // Barisart 1/2L.....	5,10 €
Spa Reine // Barisart 1L	9,10 €
Spa Orange // Citron.....	2,90 €
Royal Bliss Tonic Water	3,30 €
Royal Bliss Agrums	3,30 €
Fever tree Raspberry	3,30 €
Fever-Tree Ginger Beer.....	3,30 €
Minute Maid Orange	3,30 €
Minute Maid Multi.....	3,30 €
Minute Maid Pomme-cerise	3,30 €
Minute Maid Tomato	3,30 €
Fuze Tea Peach-Hibiscus	3,30 €
Fuze Tea Pétillant	3,30 €
Red Bull	4,90 €
Monster Energy (0,5L).....	6,90 €

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 €
Pisang.....	5,20 €
Pisang 0%	6,50 €
Genièvre	3,50 €
Get 27	5,20 €
Ricard	5,20 €
Vodka blanche // rouge.....	6,10 €
Picon vin blanc.....	7,50 €
Safari.....	5,20 €
Accompagnement soft	+ 2,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,90 €
Déca.....	2,90 €
Cappuccino.....	3,60 €
Thé.....	2,90 €
Irish // Italian // Baileys Coffee	9,60 €
Val-Dish coffee	9,60 €



BIÈRES AU FUT

Stella au fût (25cL)	2,90 €
Stella au fût (33cL)	3,20 €
Stella au fût (50cL)	5,40 €
+ Grenadine/soda	+0,20 €
Tripick 5 (25cL)	3,90 €
Bière du mois (25cL)	3,60 €

BIÈRES

Hoegaarden Blanche // Rosée	3,80 €
Carlsberg	3,60 €
Belle-Vue Extra Kriek	4,10 €
Duvel	4,90 €
Leffe Blonde // Brune.....	4,90 €
Val Dieu Blonde // Triple	4,90 €
Tripick 6 (33cL)	4,90 €
Chimay Bleu	5,20 €
Triple Karmeliet	5,20 €
Picon bière	6,50 €
Stella 0,0%	2,90 €
Carlsberg 0,0%	3,60 €



WHISKYS

Johnnie Walker	6,10 €
J&B	6,10 €
Jack Daniels	7,90 €
Famous Grouse	6,10 €
Balvenie 14 ans	12,00 €
Glenfiddich 15	9,90 €
Accompagnement soft	+ 2,00 €

GINs

Arduena + Royal Bliss	13,00 €
Liegin + Royal Bliss	12,00 €
Copperhead + Royal Bliss	14,00 €
B-Gin + Royal Bliss	13,00 €
Liegin 0% + Royal Bliss	11,00 €

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 €
Accompagnement soft	+ 2,00 €



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 Villée	8,50 €
Chartreuse	8,50 €



VINS MAISON

Blanc sec ou moelleux – Rosé – Rouge

Verre	4,90 €
¼ de vin	9,00 €
½ de vin	18,00 €
Bouteille maison	27,00 €
Champagne Castellane Brut 75cL	79,00 €

A PARTAGER

Planche italienne	18 €
Planche fritures	20 €
Planche Mixte	29 €
Camembert chaud à partager (20min)	19 €



ENTRÉES

Potage du jour	9 €
Carpaccio de bœuf sur son lit de roquette et l'huile de truffe	19 €
Croquettes de fromage maison	14 €
Croquettes de saumon/scampi maison	17 €
Croquettes ardennaises maison	16 €
Scampis basquaise	18 €
Cuisses de grenouilles, crème-ail	18 €

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



SALADES

Salade de scampis	21 €
<i>Pommes granny et sauce curry crème</i>	
Salade de chèvre chaud au miel et moutarde à l'ancienne	21 €



POISSONS

Le poisson de la semaine	24 €
Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, frites et salade	25 €
Fish and chips	18 €

PLATS « BRASSERIE »

Boulets à la liégeoise/poivre vert/ champignon crème	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 maison	19 €
Vol-au-vent maison, riz créole	20 €
Magret de canard cuit basse température, sauce framboise et croquettes	25 €
Escalope milanaise de volaille, sauce tomate, roquette, parmesan et pâtes	23 €

PÂTES

Pennes du chef	19 €
<i>(hachis de bœuf, oignons, poivrons, gorgonzola 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 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 €

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



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)

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



Accompagnements

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

Suppléments sauces chaudes 4 €
Béarnaise, champignons, gorgonzola, poivre vert

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

