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 Tomate ..... 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 €
Havana Club 3 ans ..... 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 // Cuban //
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 6 (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 €
Chimay Bleu..... 5,20 €
Triple Karmeliet ..... 5,20 €
Picon bière ..... 6,50 €
Chouffe blonde..... 4,90 €
Corona ..... 5,50 €

SANS ALCOOL

Stella 0,0% ..... 2,90 €
Chouffe 0,0% ..... 4,90 €
Carlsberg 0,0%..... 3,60 €
Corona cero ..... 5,50 €
Bière du moment 0,0% ..... 4,00 €
Vin blanc/rosé 0,0% ..... 5,50 €
Coupe de bulles 0,0% ..... 6,50 €
Pisang 0,0% ..... 6,50 €
Liegin 0,0% + Royal Bliss .....11,00 €

WHISKYS

Jameson ..... 6,50 €
J&B..... 6,10 €
Jack Daniels ..... 7,90 €
The Glenlivet 12 ans ..... 8,70 €
Chivas 12 ans ..... 7,50 €
The Deacon ..... 8,50 €
Accompagnement soft ..... + 2,00 €

GINS

Beefeater + Royal Bliss..... 11,00 €
Arduena + Royal Bliss .....13,00 €
Liegin + Royal Bliss .....12,00 €
Copperhead + Royal Bliss .....14,00 €

RHUMS

Havana Blanc 3 ans (Cuba) ..... 6,10 €
Havana Brun Especial (Cuba)..... 6,50 €
La Hechicera (Colombie) ..... 9,70 €
Bumbu Original (Barbade) ..... 8,50 €
Plantation 20 ans XO .....15,00 €
Accompagnement soft ..... + 2,00 €

DIGESTIFS

Grappa ambrée / blanche ..... 7,50 €
Limoncello..... 5,50 €
Amaretto Disaronno ..... 6,50 €
Baileys ..... 7,50 €
Cointreau ..... 7,50 €
Grand Marnier ..... 7,90 €
Calvados ..... 8,50 €
Cognac – Martel VS ..... 7,90 €

VINS MAISON

Blanc sec ou moelleux – Rosé - Rouge

Verre ..... 4,90 €
¼ de vin ..... 9,00 €
½ de vin ..... 18,00 €
Bouteille de vin maison ..... 27,00 €
Bouteille de bulles ..... 39,00 €
Champagne Castellane Brut 75cL ..... 79,00 €

NOUVEAU

Vin du moment au verre (Rouge/Blanc) ..... 7,00 €

Demandez notre vin en suggestion du moment à notre personnel.

A PARTAGER

Planche italienne ..... 20 €

Planche fritures Terre ..... 22 €

Planche fritures Mer ..... 24 €

Planche Mixte ..... 29 €

Camembert chaud à partager (20min) ..... 19 €

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf sur son lit de roquette et l'huile de truffe ..... 19 €

Croquettes de fromage maison ..... 16 €

Croquettes de saumon/scampi maison ..... 18 €

Croquettes ardennaises maison ..... 17 €

Scampis crème ail ..... 19 €

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

SALADES

Salade de scampis ..... 22 €
Pommes granny et sauce curry crème

Salade de chèvre chaud au miel et moutarde à l'ancienne ..... 22 €

Salade Grecque (Feta, concombre, olives, tomates, tzatziki) ..... 22 €

POISSONS

Le poisson de la semaine ..... 25 €

Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise,

frites et salade ..... 26 €

Fish and chips ..... 19 €

PLATS « BRASSERIE »

Boulets à la liégeoise/poivre vert/ champignon crème ..... 19 €

Américain minute préparé en cuisine ..... 21 €

Américain minute à l'italienne (roquette, pignons de pins, huile de truffe, crème balsamique) ..... 23 €

½ poulet frites et compote maison ..... 20 €

Magret de canard cuit basse température, sauce framboise et croquettes ..... 27 €

Escalope de volaille parmigiana avec pâtes ..... 22 €

Tranche de Jambon grillée sauce béarnaise ..... 23 €

Trio de croquettes ..... 21 €

PÂTES

Pennes du chef ..... 19 €
(hachis de bœuf, oignons, poivrons, gorgonzola crème)

Spaghettis aux scampis ..... 21 €
(sauce basquaise, purée de piment d'Espelette, ail, crème)

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 ..... **21 €**
Sauce casino, cheddar, bacon, oignons caramélisés et frits. Servi avec frites et salade

Hamburger végétarien ..... **20 €**

Entrecôte de bœuf « Bleue des Prés » 400gr .. **32 €**

Entrecôte irlandaise Wexford 300gr *(viande persillée et gouteuse)*, **frites et salade** ..... **34 €**

Mi-cuit de bœuf grillé (roquette, parmesan, balsamique et huile de truffe) ..... **28 €**

Tomahawk de porc (+/- 380gr) et sa sauce miel moutarde ..... **27 €**

Tomahawk de bœuf Angus à manger seul ou à partager. ..... **0,09 €/gr**
Cuisson à table à l'huile d'olive

Côte à l'os à partager façon Café de Paris .... **0,08 €/gr**
Cuisson à table dans un beurre à l'ail.

Filet d'Aloyau Blanc-Bleu 300gr ..... **25 €**

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

Ribs grillés (+/- 900gr) façon Casino ..... **28 €**
Cuisson 12h à basse température
(+/- 20 min d'attente)

Brochette de bœuf grillée ..... **27 €**
Producteur local de Eifel près de Saint Vith

Accompagnements
Frites, croquettes, pâtes, pommes de terre grillées à l'ail, gratin dauphinois

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

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