

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 €
<i>Accompagnement soft</i>	<i>+ 2,00 €</i>

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 €
1/4 de vin	9,00 €
1/2 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

Soupe à l'oignon (croutons et gruyère)	10 €
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 €
Cuisse de grenouille crème ail	19 €

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



SALADES

Salade de chèvre chaud au miel et moutarde à l'ancienne	22 €
La salade campagnarde (lardons, chicons, croutons, crème et œuf dur)	22 €



POISSONS

Filets de solettes, sauce homardine, légumes chauds	25 €
Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, frites et légumes chauds	26 €
Fish burger (pain ciabatta, tomate, sauté, tartare maison)	21 €

PLATS « BRASSERIE »

Boulets à la liégeoise/poivre vert/ champignon crème	19 €
Américain minute préparé en cuisine	21 €
1/2 poulet frites et compote maison	20 €
Magret de canard cuit basse température, sauce framboise, croquettes et légumes chauds	27 €
Escalope de volaille parmigiana avec pâtes	22 €
Trio de croquettes	21 €
Tartiflette au fromage de Chimay et sa sélection de charcuterie	24 €
Chicon au gratin	19 €

PÂTES

Pennes du chef.....	19 €
<i>(hachis de bœuf, oignons, poivrons, gorgonzola crème)</i>	
Spaghettis aux scampis	21 €
<i>(sauce basquaise, purée de piment d'Espelette, ail, crème)</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..... 21 €
Sauce casino, cheddar, bacon, oignons caramélisés et frits. Servi avec frites et salade

Hamburger végétarien 20 €



Entrecôte de bœuf « Bleue des Prés » 400gr avec légumes chauds 33 €

Entrecôte irlandaise Wexford 300gr (*viande persillée et gouteuse*) et légumes chauds 35 €

Mi-cuit de bœuf grillé (roquette, parmesan, balsamique et huile de truffe).....29 €

Tomahawk de porc (+/- 380gr) et sa sauce béarnaise et légumes chauds..... 27 €

Mix Grill (Merguez, poulet, bœuf, côte d'agneau et ribs) 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 et ses légumes chauds 26 €

Filet pur de bœuf Limousin 280 gr et ses légumes chauds 35 €

Ribs grillés (+/- 900gr) façon Casino 29 €
Cuisson 12h à basse température (+/- 20 min d'attente)

Brochette de bœuf grillée et légumes chauds 28 €
Producteur local de Eifel près de Saint Vith



Accompagnements

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

Suppléments sauces chaudes4 €

Béarnaise, champignons, gorgonzola, poivre vert, beurre maître d'hôtel

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

