

## NOS SALADES & PLATS FROIDS

Salade Folle de Scampis & Saint-Jacques aux Agrumes	24,90
Salade 7 Meuses Fromage de Maredsous, Pommes, Volaille Marinée	18,90
Assiette Nordique Saumon, Truite Fumée, Scampis, Tomate Crevettes Grises	24,90
Tomates Crevettes Grises	26,90
Américain Maison	21,90

## NOTRE BRASSERIE

Hamburger Maison Pur Bœuf & Pepper + Bacon	20,90
Hamburger Savoyard Façon Tartiflette	22,90
Bœuf Sauté aux Oignons, Nouilles Chinoises	22,90
Boulettes Sauce Tomate	16,90
Boulettes de Volaille à l'Indienne Yaourt – Épices & Riz Sauvage	18,90
Nouilles Japonaises aux Scampis façon Ramen	22,90
Bouillon épicé – Choux Chinois (Végan = sans Scampis)	

## PETITS GOURMANDS

Boulette Sauce Tomate	10,90
Penne Jambon-Crème	10,90
Hamburger Maison Pur Bœuf	10,90


## INFOS

Consommation Éco-Responsable

~ Solidarité Énergétique  1€ / pers.

~ Corbeille de Pain à la Demande

Relevé des Allergènes disponible à la Réception

Vous vous sentez oublié ? Interpellez-Nous ! 

## SUGGESTIONS

	Entrée	Plat
Poké Bowl d'Hiver Volaille – Chicons – choux de Bruxelles Haricot Rouge & Riz Sauvage	15,90	22,90
Risotto de Scampis & Saint-Jacques Crème de Parmesan & Courgettes	16,90	26,90
Huitres Gratinées au Champagne	16,90	25,90
Croquette(s) au Maroilles Salade Chicons-Poire – Vinaigrette Sirop de Liège	14,90	24,90
Croquette(s) de Volaille Façon Vol-au-vent	14,90	24,90
Poêlée de Ris de Veau Béarnaise de Homard	19,90	29,90
<hr/>		
Pièce de Bœuf Irlandaise Beurre Maître d'Hôtel		26,90
<b>Sauce au Choix :</b> Béarnaise, Poivres, Champignons, Roquefort + 2,90		
Entrecôte Irlandaise Poêlée Sauce Bordelaise & Son Os à Moelle		32,90
Fricassée du Boucher Ris de Veau – Rognons & Champignons des Bois		28,90
Jambonneau au Munster		24,90
Émincé de Volaille – Sauce Cacahuètes Épices Curry Rouge-Coco-Sésame & Riz Sauvage		24,90
Filet de Truite Safrané Chips de Poireaux – Purée de Panais		26,90
Linguine aux Scampis Grillés Tomates & Basilic		22,90

## LES DESSERTS

 Café Gourmand ~ Café / Thé & 4 Mignardises	12,90
Crème Brûlée ~	9,90
Mousse au Chocolat ~	7,90
Dame Blanche (Véritable Chocolat Chaud)	9,90
 Café Glacé et Crème de Baileys ~	9,90
Coupe de Sorbets Citron, Passion / Mangue, Framboise	9,90
 Coupe 7 Meuses Cookies Meringuée, Caramel Beurre Salé	9,90
Brésilienne	9,90
Colonel Vodka et Sorbet Citron	9,90
Coupe Enfant 1 Boule au choix	3,00
Coupe Enfant 2 Boules au choix	6,00
Crêpe au Sucre ~	7,90
Crêpe Mikado ~	9,90
 Crêpe 7 Meuses ~ Caramel au Beurre Salé	9,90
 Moelleux au Chocolat ~ ⌚ 10 min. Crème Anglaise, Crumble et Glace Vanille	10,90
 Gaufre de Liège façon Bounty ~ Glace Coco, Crumble & Chocolat Chaud	9,90
 Pain Perdu – Pommes Caramélisées & Caramel Beurre salé ~	10,90
~ Desserts Faits Maison ~ Glace MÖVENPICK	
<b>NOS ARTISANS</b>	
Biscuiterie Destrée Les Œufs de la Molignée	

## LES APÉRITIFS

### Fruités

Cocktail Maison (Rhum, Cointreau, Jus Multivitaminés)	10,90
Kir	7,50
Pisang (Jus)	8,50
Safari (Jus)	8,50
Porto Rouge	8,50
Pineau des Charentes	8,50
Ricard	7,50

### Pétillants

Spritz Maison	10,90
Kir Royal	8,50
Coupe de Cava	7,50
Somersby (Cidre Pétillant à la Pomme)	5,90

### Amers

Campari (Jus)	8,50
Martini Blanc / Rouge	7,50
Picon - Vin Blanc ou Bière	8,50

### Spiritueux (& Accompagnement)

Bacardi	8,50
Cin	8,50
Vodka	8,50
Whisky (JB / Johnny Red)	8,50
Jack Daniel's	8,90

## À PARTAGER

Mini Croquettes de Fromage	15,90
Les Huîtres de Noirmoutier	15,90
Antipasti Italien	19,90
Portion de Fromage	7,50

## NOS COCKTAILS

Cocktail Maison (Rhum, Cointreau, Jus Multivitaminés)	10,90
Spritz Maison	10,90
Fraisier (Cin Fraises, Tonic Hibiscus, Fraises Tagada)	11,90
Bulldog (Cin Bulldog, Tonic Pink Pepper, Baie de Genièvre)	10,90
Tennessee (Jack Daniel's Miel, Somersby)	10,90

## NOS MOCKTAILS

Sans Alcool	
Cocktail Maison Sans Alcool (Jus multivitaminés, Sirop de Framboises Maison)	7,90
San Diego (Spritz Sans Alcool)	7,90
Les Cousines (Sirop de Violette & Citronnade 7 Up)	7,90
Pisang Sans Alcool (Jus)	7,90

## LES SOFTS

Pepsi / Pepsi Max	3,50
Perrier / Perrier Citron	3,50
Vittel ¼	3,50
Vittel ½	5,90

### LIPTON

Ice Tea / Pêche / Green	3,50
-------------------------	------

### SANPELLEGRINO

Limonata Bio / Aranciata Bio	3,50
Tonica	3,50
Sanpellegrino ½	6,50

### JUS LOOZA

Fraises / Orange / Pomme	3,50
Ace Green	3,50
Cécémel	3,50

## LES BIÈRES

Carlsberg au Fût	25 cl.	3,90
Carlsberg au Fût	40 cl.	4,90
Carlsberg 0.0%		3,90

### SAINT HUBERTUS

Blanche		4,50
Triple Blonde		5,50
Triple Ambrée		5,50
Triple Hop Citra		5,50

Lieffmans Fruitée		4,00
-------------------	--	------

HOUPE 7.5° au Fût	33 cl.	5,90
-------------------	--------	------

HOUPE "JAMBES EN L'AIR" 4.5°		4,90
------------------------------	--	------

VULPIO BLONDE DE WÉPION		4,90
-------------------------	--	------

Duvel		5,90
Duvel Triple Hop		6,50
Orval		5,90
Chimay Bleue		5,90
Rocheport 8°		5,90

### MAREDSOUS

Maredsous 6°		4,90
Maredsous 8°		4,90
Maredsous 10°		5,90

### LEFFE

Leffe Blonde / Leffe Brune		5,50
Leffe 0°		5,50
Chouffe Blonde 8°		5,50
Mc Chouffe Brune		5,50
Triple Karmeliet		5,90

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café		3,50
Décaféiné		3,50
Cappuccino		3,90
Thé au choix		3,50
Chocolat Chaud		3,50
Chocolat Chaud Baileys		9,90

### Coffee

	Classique	XL
Irish Coffee	9,90	14,90
Italian Coffee	9,90	14,90
French Coffee	9,90	14,90
Baileys Coffee	9,90	14,90
Jamaican Coffee	9,90	14,90

## NOS POUSSE-CAFÉS

### Secs

Calvados	8,90
Chartreuse 55°	8,90
Cognac Courvoisier	8,90
Eau de Villée	8,90
Framboise	8,90
Grappa	8,90
Poire	8,90
Whisky Lambertus 10 Y. Belgian	9,50
Whisky AWA Alsacien Single Malt	9,50
Whisky Jack Daniel's Miel	8,90


### Sucrés

Amaretto Di Saronno	8,90
Limoncello	8,90
Baileys	8,90
Cointreau	8,90
Poire Cognac	8,90
Sambuca	8,90

## Les Blancs Secs

-  Sauvignon IGP Val de Loire (Loire) Domaine Cogné 25  
Frais et minéral, très équilibré, il est vif et très parfumé.
-  Blaye Côtes de Bordeaux (Bordeaux) Château Maison-Neuve 26  
Sauvignon riche avec du fruit et de la rondeur.
-  Sancerre (Loire) Domaine Bailly-Reverdy 39  
Grand classique, fin, délicat et minéral. 1/2 20
-  Pinot Gris Dôme des Anges (Alsace) F. Engel 30  
Capiteux, riche et concentré, fruité et pas trop sec. 1/2 16
- Demoiselle Côtes de Gascogne (Sud-Ouest) Domaine Laballe 27  
Moelleux faible en sucres résiduels, idéal à l'apéritif.

## Les Fines Bulles

- Champagne Veuve Clicquot Brut 85  
Grande marque de renom, classique et de tradition. 1/2 45
-  Cava Brut réserva (Espagne) Mas Codina 35  
Belles fines bulles, très qualitatives tout en fraîcheur et élégance.

## Les Rosés


- Les 3 petits Cochons roses (Sud-Ouest) Famille Laplace 26  
Vin croquant et frais, joli rosé de copain à partager en terrasse.
- IGP Oc Le Grand Gris (Languedoc) Domaine Peyra 28  
100% grenache gris, tendre et léger, comme en Provence.

## Les Vins de Pays "Sélection Maison"



Rouge, blanc et rosé, de vrais vins de copains,  
souples, gourmands et faciles à boire


- Le Verre 5
- Le Demi 15
- La Bouteille 20 

## Les Rouges, Souples, Légers ou Fruités

-  Pinot Noir Dôme des Anges (Alsace) F. Engel 32  
Tendre Pinot aux arômes de cerises et d'épices, bouche ronde et souple. ½ 18
- Saumur-Champigny (Loire) Léna Filliatreau 30  
Cabernet franc fruité et très friand, belle gourmandise. ½ 16
- Mes amis, mes amours, sans emmerdes... Domaine Peyra 27  
Fruité, souple, léger et facile à boire, un joli gamay.
-  Languedoc Le Nid du Loup 30  
Syrah et grenache, gourmand et généreux, des épices, de la garrigue.
- Blaye Côtes de Bordeaux (Bordeaux) Château Maison-Neuve 30  
Merlot majoritaire, tanins fins et fondus, très élégant et féminin. ½ 16

## Les Rouges, Généreux, Riches et de Caractère

-  Toscane I Toscani (Italie) Oliviero Toscani 34  
Syrah et Terodelgo sur un terroir de roches granitiques, velouté et généreux.
-  Cairanne « Terra Rosea » (Rhône) Coteaux des Travers 34  
 En biodynamie, riche, ample et généreux, le soleil en bouteille. ½ 18
- Haut-Médoc (Bordeaux) « Les Ailes de Paloumey » 36  
L'expression d'un grand terroir, le style des grands crus à maturité. ½ 19
- Pessac-Léognan (Bordeaux) Château Haut-Plantade 49  
Bordeaux de vigneron, vin élégant aux jolis tanins et à la finale soyeuse.

 Bio  Coup de cœur des 7 Meuses

