

Nos Menus et formules

Le Menu Fondue à 30€ (min 2 personnes)
servi uniquement côté bar le jeudi et le vendredi

Terrine maison à l'ADA

Ou

Les 6 petits gris de Warnant à l'ail ou à la crème à l'ADA, ail et lardons

Ou

Brie en croûte, mesclun et vinaigrette à la betterave

La Fondue Bourguignonne à volonté (20€ hors menu)

Le palet breton déstructuré (variation autour de la pomme)

Ou

La Palette de sorbets

Ou

Le plateau de fromages (+5€)

Le Menu signature à 50€

Ris de veau braisés, sabayon à la bière de l'abbaye 20€

Suprêmes de pigeonneau rôtis, croque de cuisses confites, garniture de légumes chauds de saison, jus corsé et framboise 26,50 €

Sphère au chocolat flambée à la Chartreuse verte,
sorbet aux fruits rouges 10€

Le menu gourmand du moment (voir tableau)

Les 3 services (entrée-plat-dessert) 38€, 58€ avec les vins

Les 4 services (2 entrées-plat-dessert) 48€, 68€ avec les vins

Les premières assiettes

Nos planches apéritives à partager

Autour du canard :

Terrine de foie gras mi-cuit, magret fumé, rilette, toasts et accompagnements 20,00 €

Produits du Terroir Wallon :

Jambon blanc du pays, noix de jambon fumée des Ardennes, terrine maison, duo de fromages d'artisans, rilette, pickles de légumes , oignons cornichons 18,00 €

Entrées froides

Saumon fumé par nos soins, gel d'agrumes à l'aneth , toasts 17,00 €

Le petit tartare de bœuf d'Aubrac, maquée fermières
Sur pain de campagne, glace moutarde, radis et pickles 16,00 €

Le Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison
Pain perdu, échalotes confites 19,50 €

Entrées Chaudes

Brie en croûte de la ferme du Pavé,
Graines germées et vinaigrette à la betterave 14,50 €

Les 12 petits gris de Warnant à l'ail
Ou à la crème à l'ADA, ail et lardons 16,50 €

Les Croquettes de Crevettes grises maison,
Rodenbach au siphon 18,00 €

Les Gros Gambas rôtis, purée aillée, pesto de persil 24,00 €

Le Ris de veau braisé, sabayon à l'ADA 20,00 €

Les deuxièmes assiettes

Le côté mer

La truite Lucie en croûte d'amandes et parmesan Servie en filets, embeurré d'épinards frais, sauce tomatée	18,00 €
Le Poulpe de Galice à la plancha, sucrine et lard de Colonata	26,00 €
La sole tout simplement meunière, garniture de saison	30,00 €
Aile de raie au beurre noisette et câpres	20,00 €
Les gros gambas rôtis, purée aillée, pesto de persil	30,00 €

Nos plats végétariens

Légumes de saison en carpaccio, polenta grillée, vinaigrette Aux échalotes rôties	18,00 €
Crumble de légumes, mesclun aux agrumes	18,00 €

Nos plats enfant

Nuggets de filets de poulet « Maison »	10,00 €
Steak de pelé royal grillé	12,00 €
Poisson du jour et crumble de parmesan	12,00 €

Les deuxièmes assiettes

Le côté terre

Le Ris de veau braisé, sabayon à l'ADA	26,00 €
Le tartare de bœuf français, maison haché minute, pickles de Petits légumes, déclinaison de moutardes et salade	18,50 €
Le tartare de bœuf façon Thaï et haché minute, salade aux saveurs du soleil levant	19,00 €
La pièce de bœuf, sélection de la semaine (+/-300g)	30,00 €
Onglet de bœuf Simmenthal entier, frotté au café et poivre sauvage servi uniquement bleu ou saignant pour 2 cvts	48,00 €
Onglet de bœuf bleu ou saignant, sauce Bercy	22,00 €
Le steak de pelé royal (250g) sauce au choix	20,00 €
La fondue bourguignonne à volonté (min 2 cvts) Viande, salade, 5 sauces, frites ou roesties Uniquement servie côté bar, prix par personne	20,00 €
Le traditionnel jambonneau braisé au four, sauce dijonnaise	19,50 €
La cuisse de canard confite par nos soins, pommes rôties et farcies au confit d'oignons	18,50 €
La souris d'agneau mijotée 7 heures à la méditerranéenne	20,00 €
Suprêmes de pigeonneau rôtis, croque de cuisses confites Garniture de légumes chauds de saison, jus corsé et framboises	26,50 €

Tous les plats sont accompagnés d'un féculent au choix:
Frites « maison », aligot, pdt grenailles ou roesties

Nos sauces maison 4,00 €
Aux 3 poivres flambé cognac, Roquefort, Béarnaise, Bercy, Beurre aromatisé

Les desserts

Fromages

La sélection évolutive de fromages du maître affineur
Belge Pascal Fauville 12,00 €

Gourmandises sucrées

Le Banyuls gourmand (4 pralines et 1 verre de Banyuls) 10,00 €

Le Café gourmand 6,00 €

Le moelleux au chocolat Dulcey « maison »
Crème anglaise au Tonka 9,50 €

Comme une Tartelette au citron meringuée mais revisitée 9,00 €

Le Palet Breton déstructuré 8,00 €

La sphère au chocolat « signature »,
Chocolat, sorbet framboise , flambée à la Chartreuse verte 10,00 €

Le Sabayon au Marsala monté en salle 10,00 €

Les Glaces et sorbets (voir carte des glaces)