

## *Les Apéros*

<i>Apéritif du mois</i>	7,00
<i>Apéritif Maison</i>	5,00
<i>Apéritif sans alcool</i>	6,00
<i>Spritz Apérol</i>	8,00
<i>Prosecco (verre)</i>	6,50
<i>Porto</i>	5,00
<i>Ricard</i>	5,00
<i>Suze</i>	5,00
<i>Cynar</i>	5,00
<i>Campari</i>	5,00
<i>Picon</i>	5,00
<i>Pineau</i>	5,00
<i>Kir</i>	5,00
<i>Martini</i>	5,00
<i>Gancia</i>	5,00
<i>Sherry</i>	5,00
<i>Pisang</i>	5,00
<i>Safari</i>	5,00
<i>Bacardi</i>	5,00
<i>J&amp;B</i>	5,00
<i>Gin Gordon</i>	5,00
<i>Gin Sans Alcool</i>	8,50
<i>Gin Hendrick's Tonic Premium</i>	12,00
<i>Lié Gin Tonic Premium</i>	14,00
<i>Accomp. Coca, soda, tonic, Orange</i>	2,00
<i>Accomp. Vin blanc</i>	2,50

## *Les Boissons Froides*

<i>Bru plate, pétillante ¼</i>	2,50
<i>Spa orange ou citron ¼</i>	2,60
<i>Coca ou zero ¼</i>	2,60
<i>Tonic ¼</i>	2,60
<i>Ice tea ¼</i>	2,60
<i>Jus d'orange ou pomme cerise</i>	2,60
<i>Liégeois</i>	2,80
<i>Bru plate ou pétillante 1/2</i>	4,50

## *Les Bières*

<i>Vedett 33cl</i>	3,00
<i>Duvel</i>	4,50
<i>Liefmans</i>	4,00
<i>La Chouffe Blonde</i>	4,50
<i>Maredsous Blonde</i>	4,50
<i>Elfique Ambrée, Triple Blonde ou Triple Brune</i>	4,50

## *Les Boissons Chaudes*

<i>Café</i>	2,60
<i>Décaféiné</i>	2,60

<i>Lait Russe</i>	2,60
<i>Capuccino</i>	3,00
<i>Thé</i>	3,00

## *Les Pousses Cafés*

<i>Amaretto</i>	7,00
<i>Cointreau</i>	7,00
<i>Cognac</i>	7,00
<i>Baileys</i>	7,00
<i>Calvados</i>	7,00
<i>Armagnac</i>	7,00
<i>Poire</i>	7,00
<i>Framboise</i>	7,00
<i>Mirabelle</i>	7,00
<i>Marc de Gewurztraminer</i>	7,00
<i>Jack Daniels</i>	7,00
<i>Grappa</i>	7,00

## *Rhum*

<i>Don Papa</i>	9,00
<i>Diplomatico</i>	10,00
<i>El Macho</i>	12,00
<i>Zacapa</i>	12,00

## *Whisky*

<i>Glenfiddich 12</i>	10,00
<i>Aberfeldy 12</i>	10,00
<i>Belgian Owl</i>	14,00

*Prix nets en euros Service et TVA Comprise*



*Le p'tit bouchon*

---

*Nos formules Menus*

*Menu 2 services à 32,00€*

*Entrée, plat*

**\*\*\***

*Menu 3 services à 37,00€*

*Entrée, plat et dessert*

***!! ATTENTION: Certaines entrées, certains plats et desserts comportent un supplément !!***

## NOS ENTREES

*Tagliatelles fraîches aux écrevisses, coulis tomate au basilic*

*Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et vinaigre balsamique,  
roquette et copeaux de parmesan*

*Cassolette de scampis flambés au whisky, crème épicées*

*Ris de veau rôtis, crumble pain d'épices, fenouil confit*

**(+3,00€)**

*Noix de St Jacques snackées, pomme, concombre, émulsion  
de Malibu*

## NOS PLATS

*Emincé de Phalan de bœuf (provenance selon arrivage du  
P'tit Boucher à Aywaille) à l'huile de truffe, roquette, crème  
balsamique et galette de pommes de terre*

*Entrecôte (provenance selon arrivage du P'tit Boucher à  
Aywaille), sauce champignons, frites, salade **(+8,00€)***

*Steak d'agneau en croûte de pesto vert, légumes du marché,  
gratin dauphinois **(+3,00€)***

*Cochon de lait grillé, orange à la cannelle, légumes du  
marché, rösté*

*Filet de canette rôti au miel et épices, purée de carottes au  
cumin et jus d'orange, rösté*

*Bouillabaisse de poissons, rouille et croûtons **(+5,00€)***

*Mi-cuit de saumon norvégien à l'huile de citron, galette de  
pommes de terre, roquette, copeaux de parmesan et crème  
balsamique*

**!! ATTENTION: Certaines entrées, certains plats et desserts  
comportent un supplément!!**

*Prix nets en euros Service et TVA*

## *NOS DESSERTS*

*Tarte tatin, vanille et crème anglaise (+2,00€)*

*Crème brûlée*

*Le Bouchon moelleux au chocolat, crème anglaise et sa vanille*

*Le Trio de sorbets et son coulis de fruits rouges*

*Dame blanche*

*Brésilienne*

*Café ou Thé gourmand (+4,00€) (Irish + 3,00€)*

*Irish coffee (Irish + 3,00€)*

*Et pour terminer votre vin, le plateau de fromages de chez Denis Wilkin « Cave du fromager » à Aywaille (+ 5,00€)*

## NOS ENTREES

*\*Tagliatelles fraîches aux écrevisses, coulis tomate  
au basilic 15,00€*

*\*Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et vinaigre  
balsamique, roquette et copeaux de parmesan 15,00€*

*Cassolette de scampis flambés au whisky, crème  
épiciées 15,00€*

*Ris de veau rôtis, crumble pain d'épices, fenouil confit  
17,00€*

*Noix de St Jacques snackées, pomme, concombre,  
émulsion de Malibu 16,00€*

*\*Supplément en plat : 5,20€*

## NOS PLATS

*Emincé de Phalan de bœuf (provenance selon  
arrivage du P'tit Boucher à Aywaille) à l'huile de  
truffe, roquette, crème balsamique, copeaux de  
parmesan et galette de pommes de terre 20,00€*

*Entrecôte (provenance selon arrivage du P'tit  
Boucher à Aywaille), sauce champignons, frites,  
salade composée 28,00€*

*Filet de canette rôti au miel et épices, purée de  
carottes au cumin et jus d'orange, röstí 22,00€*

*Steak d'agneau en croûte de pesto vert, légumes du  
marché, gratin dauphinois 24,00€*

*Cochon de lait grillé, orange à la cannelle, légumes du  
marché, röstí 21,00€*

*Bouillabaisse de poissons, rouille et croûtons 25,00€*

*Mi-cuit de saumon norvégien à l'huile de citron,  
galette de pommes de terre, roquette, copeaux de  
parmesan et crème balsamique 22,00€*

### *NOS DESSERTS*

*Tarte tatin, vanille et crème anglaise 9,00€*

*\*\*\**

*Crème brûlée 8,00€*

*\*\*\**

*Le Bouchon moelleux au chocolat, crème anglaise et  
sa vanille 8,00€*

*\*\*\**

*Le Trio de sorbets et son coulis de fruits rouges 8,00€*

*\*\*\**

*Dame blanche 7,00€*

*\*\*\**

*Brésilienne 7,00€*

*\*\*\**

*Café ou Thé gourmand 10,00€ (Irish + 3,00€)*

*\*\*\**

*Irish coffee 9,00€*

*\*\*\**

*Et pour terminer votre vin, le plateau de fromages  
de chez Denis Wilkin « Cave du fromager » à  
Aywaille 10,00€*

# Nos Vins Blancs

## *Belgique*

*Domaine de Mellemont "La Toussaint »* 26,00

## *Alsace*

*Pinot gris Prelat (Ginglinger)* 34,50

*Pinot gris Prelat 3/8 (Ginglinger)* 22,20

## *Beaujolais*

*Domaine « Grange Masson »* 27,00

## *Bourgogne*

*Chablis domaine de Bienville* 35,00

## *Maconnaïis*

*Macon fuissé (Auvigue)* 33,50

## *Rhône*

*Mourgues du Grès (Costières de Nîmes) BIO* 26,00

## *Languedoc*

*Chardonnay Mi-nuit* 75cl 25,00

*Belle Épine Chardonnay-Viognier* 75cl 22,00

*Verre* 5,00

## *Loire*

*Pouilly Fumé V.V « Cuvée Silex » (Ph. Renaud)* 35,50

*Sancerre (Reverdy)* 38,00

*Sancerre 3/8 (Reverdy)* 24,00

## *Sud-ouest*

*Gros Manseng (Côtes de Gascognes)* 24,00

*Domaine de Bosc-Long Gaillac* 25,00

## *Le Pichet (Pays d'OC) Chardonnay « Barton & Guestier »*

*Le verre* 4,00

*¼* 6,00

*½* 12,00

*La bouteille* 18,00



## Nos Mousseux

<i>Champagne Brut (Bertrand Morel)</i>	58,00
<i>Prosecco</i>	38,00

## Nos Vins Rosés

### *Rhône*

<i>Fleur d'Églantine (Costières de Nîmes) BIO</i>	25,00
<i>Les Tourmalines B&amp;G</i>	29,00

### *Le Pichet (Pays d'OC) « Barton & Guestier »*

<i>Le verre</i>	4,00
$\frac{1}{4}$	6,00
$\frac{1}{2}$	12,00
<i>La bouteille</i>	18,00

## Nos Vins Rouges

### *Alsace*

<i>Pinot noir (Ginglinger)</i>	34,50
--------------------------------	-------

<i>Pinot noir 3/8 (Ginglinger)</i>		22,20
<i>Bordeaux</i>		
<i>Château Sirius</i>		28,00
<i>Grand Beauvillage (Médoc)</i>		34,00
<i>Château Monbazan (Graves) BIO</i>		33,00
<i>Château Monbazan 3/8 (Graves) BIO</i>		20,80
<i>Château Pierrefite (Lalande Pomerol)</i>		42,00
<i>Château Bellevue (Lussac St-Emilion) BIO</i>		42,50
<i>Château Barton &amp; Guestier Roi Chevalier (St-Emilion)</i>		40,00
<i>Château Barton &amp; Guestier (Margaux)</i>		58,00
<i>Château Magnol Cru Bourgeois Haut Médoc</i>		52,00
<i>Beaujolais</i>		
<i>St Amour (Domaines des Ducs)</i>		31,50
<i>St Amour 3/8 (Domaines des Ducs)</i>		19,80
<i>Morgon VV (Daniel Bouland)</i>		43,50
<i>Bourgogne</i>		
<i>Pinot Noir (Kerlann)</i>		32,00
<i>Hautes-Côtes de Beaune « Clos de la perrière »</i>		33,50
<i>Beaune premier cru les Teurons (Guillemard)</i>		54,50
<i>Fixin (Verdet)</i>		68,50
<i>Rhône</i>		
<i>Côtes du Rhones Villages Roaix (Domaines des Auzière)</i>		25,80
<i>Mourgues du Grès (Costières de Nîmes) BIO</i>		28,00
<i>Côtes du Rhones Villages Roaix Réserve (Domaines des Auzières)</i>		29,50
<i>Beaumes de Venise (Domaine de Coyeux)</i>		32,50
<i>Galetty Haute Vigne « Côtes du Vivarais »</i>		46,50
<i>Côtes Rôties La Gérine (André François)</i>		78,00
<i>Languedoc</i>		
<i>Belle Épine Syrah-Merlot</i>	75cl	22,00
	Verre	5,00
<i>Château Milhau Lacugue (St Chinian)</i>		24,80

<i>Meunier St Louis A Capella (Corbières)</i>	30,00
<i>La Peyrière Cabardès BIO</i>	29,50
<i>Château Oupia les Barrons (Minervois)</i>	33,90
<i>Léon Barral Tradition Faugères</i>	52,50
<i>Loire</i>	
<i>Chinon (Château de la Bonnelière) BIO</i>	27,50
<i>Saumur Champigny (Lavignes)</i>	29,00
<i>St Nicolas de Bourgueil V.V (Jamet)</i>	32,00
<i>Sancerre (Reverdy)</i>	38,00
<i>Sancerre 3/8 (Reverdy)</i>	24,00
<i>Sud-ouest</i>	
<i>Domaine de Bosc-Long « Cuvée du Dôme » Gaillac</i>	25,00
<i>La Haute Pièce « Cahors »</i>	48,00
<i>Nos vins du monde</i>	
<i>Porca de Murça Douro « Portugal »</i>	24,50
<i>Loma Negra « Chili »</i>	27,50
<i>Primasola Sangiovese Puglia</i>	22,00
<i>Asiotus « Italie »</i>	24,50
<i>3 Passo Negroamaro &amp; Sangiovese « Pouille » BIO</i>	29,00
<i>Passaia « Toscane »</i>	26,00
<i>Punta Aquila Primitivo « Italie »</i>	36,60
<i>Punta Aquila Primitivo « Italie » 3/8</i>	23,00
<i>Le Difese Tenuta san Guido</i>	49,00
<i>Les Pichets Cabernet-Sauvignon « Barton &amp; Guestier »</i>	
<i>Le verre</i>	4,00
<i>1/4</i>	6,00
<i>1/2</i>	12,00
<i>La bouteille</i>	18,00