



Entrées :

- Toast champignons** | girolles | pleurotes | hêtres | portobello | € 16
- Tartare de magret de canard** | carpaccio de betteraves | germes de pois | € 16
- (2) **Croquettes de fromage** ou **Croquettes ardennaise** ou mixtes | € 16
- Foie gras de canard** | gelée de Chardonnay | chutney de fruits & butternut | € 19
- Petit gris "Ferme du vieux Tilleul"** | coulis de tomates | lardons fumés | € 16

Plats :

- Hamburger d'entrecôte** | fromage "Ferme du Bel'Ozo" | oignons confits à la Durboise | sauce Pal'Ange | frites | € 19
- Dos de cabillaud** | sauce herbes | crevettes grises | purée vitelotte & carottes pourpres | légumes chauds | € 28
- Lasagne végétarienne** | légumes fondants | sauce tomate pimentée | olives | € 18
- Pavé de biche** | sauce moutarde à l'ancienne et chocolat | parmentier aux pommes | légumes chauds | € 29
- Civet de marcassin** | poire pochée au vin | croquettes de pommes de terre | € 26
- Entrecôte** | légumes chauds | frites | champignon | poivre | béarnaise | beurre d'ail | € 29
- Côte à l'os pour 2** | légumes chauds | frites | champignon | poivre | béarnaise | beurre d'ail | € 34 pp

Desserts :

- Planche de fromages "Tatie Viviane"** | sirop de Liège | € 9
- Dame blanche** | glace vanille | sauce chocolat chaude | chantilly | € 9
- Moelleux au chocolat** | glace vanille | fruits rouges Chouffe cherry | € 9
- Tiramisu** | Spéculoos | Amaretto | € 9
- Irish coffee Italian coffee (Amaretto) Baileys coffee
 Chouffe coffee Café Ardennais | € 8

Nous travaillons exclusivement avec des ingrédients frais et privilégions les produits locaux provenant entre autre des fournisseurs suivants:

Chèvrerie de Borlon (Durbuy) - 3 km | Etienne et ses croquettes, Heyd (Durbuy) - 14 km

Boucherie Keirse Bomal-sur-Ourthe (Durbuy) - 9 km | La ferme du Bel'Ozo, Ozo/Izier (Durbuy) - 13 km

La ferme « Délices et Malices » Herbet (Durbuy) - 7 km | Fromagerie Le Plateau du Gerny, Aye (Marche-en-Famenne) - 25 km

Boulangerie Les Co'Pains Clavier - 5 km | Ferme du Vieux Tilleul, Fernelmont - 44 km | ...

BLANC

Domaine des Aspes, Languedoc | 55% Chardonnay – 45% Viognier | € 26 (verre : € 4,50)
Arômes de fruits blanches et fruits blancs. Terroir de schistes, situé dans le « Parc Régional du Haut-Languedoc ».

Ca' Di Rajo, Veneto | Pinot Grigio | € 26 (verre : € 4,50)
Arômes de fruit exotiques, abricots et fleur d'oranger. Dégustez ce vin blanc sec à l'apéritif et avec une pâte végétarienne.

Rully « En Varot - Vieilles Vignes » - Domaine du Four Bassot, Bourgogne | Chardonnay | € 38 (37 cl = € 22)
Une merveille, arômes subtils de fleurs blanches et pêches. Fraîcheur, belle longueur en bouche. Vinifié en fûts de chêne.

Le S des Poète - Guillaume Sorbe, Loire | Sauvignon de Touraine | € 38
Sauvignon sec, intense, classique du grand vigneron Guillaume Sorbe. Minéral et beaucoup de fraîcheur.

Saint-Joseph Stéphane Montez, Vallée du Rhône Nord | 66% Roussanne, 34% Marsanne vieilles vignes | € 46
Notes d'agrumes (abricot, pêche jaune) et de fleurs blanches (acacia, aubépine). Un vin gras avec une belle minéralité et long en bouche.

Archères Moelleux, Côtes de Gascogne | Gros Manseng | € 24 (verre : € 4,50)
Le nez exhale des notes d'agrumes et de fruits exotiques, ainsi qu'une pointe minérale. La bouche est vive, nette et élégante.

ROUGE

Château du Prieuré des Mourgues, Saint-Chinian, Languedoc | Syrah, Grenache, Mourvèdre | € 26 (verre : € 4,50)
Nez de fruits noirs (cassis) et cèdre. Vin extraordinaire vinifié par Jérôme Roger. A conseiller avec les viandes rouges.

Morgon La Ballofière Jean-Paul Dubost, Cru du Beaujolais | Gamay | € 37
Vin soyeux aux arômes de fruits rouges (framboise, fraise). Vinifié 'à la bourguignonne' en fûts de chêne. Mise en bouteille sans filtration.

Bodegas LAN « Reserva » Rioja Alta, Espagne | Tempranillo | € 37
Vin délicieux à la robe rouge foncé, arômes fruités en combinaison avec des nuances de vanille et épices. En bouche, un vin structuré !

Chianti Classico Isole e Olena, Toscane, Italie | Sangiovese | € 37
Sangiovese (entre Florence et Sienne) élégant et impeccable. Rappelant la Bourgogne raffinée, mais avec un flirt italien.

Emotion Vincent Girardin, Bourgogne | Pinot noir | € 39
Un Pinot Noir non filtré de la Maison Vincent Girardin. Vendanges manuelles, élevage en fûts pendant 12 mois.
Des arômes de fruits rouges (cerises, framboise), structure soyeuse.

Château La Rose Brisson, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux | 85% Merlot-15% Cabernet Sauvignon | € 42 (37 cl = € 24)
Petit domaine entouré des meilleurs crus classés! Elevage 18m en barriques dans la plus vieille cave de St-Emilion. A conseiller avec nos viandes.

Château Tour Saint Fort, Saint Estephe | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | € 42 (37 cl = € 24)
Vin de Bordeaux puissant, arômes de mûrs et une touche noble de boisé. Dégustez ce grand vin du Médoc avec une belle côte à l'os.

Chateaufort-du-pape Cuvée Elisabeth, Vallée du Rhône | Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, ... | € 48
Elevé en fût de chêne pendant 14 mois. Arômes intenses de fruits rouges confits se mélangent aux notes de réglisse douce et de piment frais avec aussi quelques touches de torréfaction. La bouche est ample et généreuse, toute en élégance.

Barolo Le Strette, Piemonte, Italie | Nebiolo | € 58
Le roi des vins! Vin rouge corsé & puissant malgré un long élevage en barriques (36m). Mise en bouteille non filtrée. Superbe avec viande.

ROSÉ

Domaine Houchart - Côtes de Provence | € 26 (verre : € 4,50)
Le nez s'ouvre sur la pêche, pamplemousse et tilleul. La bouche est riche et vive et la finale est longue et délicieusement iodée.

Envie de liberté, Luberon | 80% Syrah, 20% Grenache noir | € 26
Nez sur les fleurs blanches & petits fruits rouge. L'attaque est vive, sur la fraîcheur, les fruits des bois & de douces notes d'agrumes.

BULLES

Cava Francoli reserva - brut | € 29 (verre : € 5,00)
Champagne Castelnau réserve - brut | € 45 (37 cl = € 25)

Prosecco Ca' di Rajo - brut | € 29 (verre : € 5,00)
Champagne Pol Roger réserve - brut | € 65 (37 cl = € 36)