

Carte spéciale Moules

De généreuses portions d'**1KG de moules fraîches de Zélande**, charnues et appétissantes, cuisinées à la commande avec **des ingrédients sélectionnés par nos soins** selon un critère qui nous est cher : la fraîcheur avant tout !

CASSEROLE 1KG

Moules Marinière	24.50€	Moules Provençale	26.00€
Moules Vin blanc	26.00€	Moules Roquefort	26.00€
Moules Ail crème	26.00€		

FORMULES FAMILIALES: ORIGINAL ET AVANTAGEUX !!!

Casserole de 2 kg	46.00€
Casserole de 4 kg	89.00€

POUR QUE LES PETITS PUISSENT FAIRE COMME LES GRANDS:

Casserole junior (500 gr) Marinière + frites	17.50€
--	--------

VIN CONSEILLÉ:

Pinot Blanc d'Alsace 75cl	24.00€
Pinot Blanc d'Alsace 37,5cl	18.00€

Toutes nos casseroles de Moules sont accompagnées de délicieuses **Frites Maison**, Pain et Beurre.

Bon Appétit!

— Boissons —

NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl
Fagnes Blonde 7.5%	4.00	4.90
Fagnes 4.2 4.2%	3.90	4.60
Fagnes Griottes 4.8%	3.90	4.60
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.50	5.20
Fagnes Triple 9%	4.50	5.20
Fagnes Blood Orange 7%	4.30	5.10
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.30	5.10
Chevetogne Ambrée 6.1%	3.80	4.70

	25cl	33cl	50cl
Cuvée du Brasseur	4.10	4.90	X
WAW Jungle - Citron vert 5,4%	X	4.60	6.80
WAW Mystery - Calva 10%	X	5.20	8.20

Fagnes 0.0% en bouteille de 33 cl	4.90€
Fagnes Brune 7.5% en bouteille de 33 cl	4.90€
Fagnes en bouteille de 75 cl - au choix	9.80€
Verre 15 cl - au choix	2.80€

POUR LES CONNAISSEURS découvrez notre Plateau Dégustation : Les 4 spéciales 9.60€

À grignoter:

Chips (Paprika, Sel, Grills)	2.50€
------------------------------	-------

Portion de fromage	9.50€
Assiette Fagnarde dégustation	15.80€

APÉRITIFS

Douceur des Fagnes (apéritif maison)	7.20€
Porto Blanc / Rouge	6.80€
Martini Blanc / Rouge	6.80€
Campari Orange	7.50€
Pisang Orange	7.50€
Kirr	7.00€

GinMay, Tonic	11.00€
Gin de l'Eau Noire, Tonic	11.00€
Gin de Chimay, Tonic	11.00€
Pastis	6.50€
Picon vin blanc	7.80€
Funny orange 0.0%	7.30€

Cocktail **Bloody Mummy** (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...) 10.50€

VINS

Vin Rouge / Blanc / Rosé (le verre)	6.50€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé (25 cl)	10.80€

Pichet Rouge / Blanc / Rosé (50 cl)	18.00€
-------------------------------------	--------

→ Une carte des vins complète est à votre disposition sur demande ←

SOFTS

Spa Plate / Pétilante (25 cl)	3.00€
Spa Plate / Pétilante (50 cl)	5.20€
Spa Plate / Pétilante (100 cl)	8.00€
Spa Orange / Citron (25 cl)	3.60€
Schweppes Agrum Zéro / Tonic	3.60€

Ice Tea regular / Ice Tea Pêche	3.60€
Jus de fruits Looza	3.80€
Orange / Pomme / Ananas / Melon / Pomme-cerise.	
Oasis	3.80€
Cécémel	3.80€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	3.00€
Double Espresso	4.30€
Cappuccino / Lait Russe	3.80€

Thé Nature / Menthe / Citron / Camomille	3.00€
Chocolat chaud	3.80€
Café gourmand	9.60€

ALCOOLS

Cognac Gaston Lagrange	9.00€
Calvados / Cointreau	9.00€
Grappa au miel	8.50€
Amaretto / Limoncello	8.50€
Eau de Villée / Villée Poire	8.50€

Whisky Glenfiddich 12 ans	10.00€
Poire Cognac	9.50€
Rhum Don Papa	10.00€
Irish / French (Calvados) / Italian Coffee	10.50€

— Desserts —

Dame Blanche - chocolat chaud (Callebaut)	10.80€
Coupe Brésilienne	10.50€
Glace au Spéculoos	10.50€
Trilogie de sorbets	10.50€
Coupe glacée aux fruits (en saison)	11.80€
Tiramisu au Spéculoos	9.90€
Crème Brûlée maison	9.50€
Bavarois maison Framboise Passion	10.60€
Pain perdu sauce caramel au beurre salé	11.80€
Fondant au chocolat	10.80€
Mousse au chocolat maison	9.80€

Crumble aux Pommes maison	10.00€
Café gourmand	9.60€
Crêpe sucre / cassonade / confiture	6.60€
Crêpe Québécoise (sirop d'érable)	7.40€
Crêpe chocolat chaud	8.00€
Crêpe Mikado	9.50€
Gaufre Chantilly	8.50€
Glace enfant (Boule de glace dans jouet)	6.80€
Vanille / chocolat / fraise	
Glace par boule	4.00€



— Entrées —

Carpaccio de bœuf «minute» au parmesan	16.30€	Cassolette escargots Florentine	17.20€
Croquettes de crevettes artisanales	17.20€	Balotine de saumon fumé d'Ecosse aux fines herbes ...	17.80€
Cassolette de scampis à la crème d'ail	16.90€	Duo de croquettes de fromage à la Fagnes Triple	15.50€

— Plats —

Tous nos plats sont accompagnés de crudités, légumes de saison, frites, gratin dauphinois, riz ou pomme au four.

VIANDES GRILLÉES

Pavé de bœuf, de nos régions 280g.	24.00€	Les petits os grillés et leur trio de sauce	23.50€
Cœur entrecôte irlandaise 400g.	36.00€	L'Andouillette grillée (220g) de Virelles, moutarde à l'ancienne	26.00€
T-bone de bœuf minimum 500g.	42.00€	1/2 Poulet Rôti	19.90€
Contre-filet de bœuf 800g. (2pers)	62.00€	Burgervégétarien 	20.00€
Jambon grillé nature	20.50€		

SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Moutarde à l'ancienne. 4.00€

OMELETTES AUX OEUF FERMIERES

Omelette nature, frites	13.70€	Omelette forestière, frites (jambon, fromage et champignons)...	15.50€
Omelette jambon, fromage, frites	14.90€	Omelette tomates, épinards, frites	15.70€

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf irlandais haché «minute»	22.80€	Côte à l'os de porc belge, de nos régions 300g.	25.80€
Jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	27.50€	Véritable hamburger de bœuf «BBB» (bacon, cheddar) ...	24.50€
Bavette de bœuf irlandais aux échalotes 280g.	26.80€	Boulettes à la liégeoise	19.90€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole préparée meunière	Prix du jour	Pavé de saumon sauce à l'oseille	27.50€
Truite de Cendron préparée meunière	21.90€	Duo de brochette de gambas à l'ail	28.00€
Truite de Cendron sauce aux amandes	23.00€	Escavèche à l'anguille (2 morceaux) + frites	21.80€
Médallions de lotte à la grecque	27.00€		

POUR LES PETITS

Jambon grillé, frites	11.00€	Boulette sauce tomate, frites	11.50€
Penne jambon fromage gratinées	11.00€	Filets de poulet panés, frites	11.00€
Croque-Monsieur maison avec crudités	10.60€		

Supplément frites

4.00€

— Petite restauration —

À toute heure de la journée

Tagliatelles aux scampis, petits légumes et sa sauce homardine	24.20€
L'assiette Fagnarde (jambon, saucisson, fromage, terrine), pain beurre	16.50€
Penne jambon fromage gratinées	19.80€
Croque-Monsieur maison avec crudités	10.60€
Lasagne maison vegan 	18.00€

CROÛTES DES FAGNES

! Toutes nos croûtes sont garnies de lardons fumés, fromage et d'oignons !
Si vous n'en souhaitez pas, s'il vous plaît, signalez le nous à la commande.

Classique	14.50€	Spéciale fromage (Munster, Gruyère)	16.90€
Campagnarde (jambon, saucisson, champignons)	15.50€	Méditerranéenne (jambon fumé, roquette, parmesan) ...	17.60€
Provençale (pesto, tomates)	15.50€		

NOS SALADES

Frisée aux lardons	20.80€	Salade végétarienne 	18.00€
Salade chèvre chaud et miel	20.80€	Salade Océane (produits de la mer)	23.50€
Salade César (poulet, maïs, parmesan)	20.80€		

Allergies Votre plat est susceptible de contenir des allergènes: nous tenons à disposition une fiche récapitulative de ceux-ci.

Pour l'organisation du service, une seule addition par table.
Notre personnel fait de son mieux pour vous servir, gardons le sourire.

