

— Dranken —

ONZE TAPBIEREN

	25cl	33cl
Fagnes Blond 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 Tripel 9%	4.50	5.20
Fagnes Blood Orange 7%	4.30	5.10
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.30	5.10
Chevetogne Amber 6.1%	3.80	4.70

	25cl	33cl	50cl
Bier van de Brouwer	4.10	4.90	X
WAW Jungle - Limoen 5,4%	X	4.60	6.80
WAW Mystery - Calva 10%	X	5.20	8.20

Fagnes 0.0% in 33cl fles	4.90€
Fagnes Bruin in 33cl fles	4.90€
Fagnes in 75 cl fles - om uit te kiezen	9.80€
Glas 15 cl - om uit te kiezen	2.80€

VOOR DE FIJNPROEVERS, ontdek onze degustatieplateau : De 4 speciale 9.60€

Om te knabbelen:

Chips (Paprika, zout, Grills) 2.50€

APERITIEF

Douceur des Fagnes (huisgemaakt aperitief)	7.20€
Witte / Rode Porto	6.80€
Witte / Rode Martini	6.80€
Campari Sinaasappel	7.50€
Pisang Sinaasappel	7.50€
Kirr	7.00€

Portie kaas	9.50€
Fagnarde proeverijschotel	15.80€

GinMay, Tonic	11.00€
Gin de l'Eau Noire, Tonic	11.00€
Gin de Chimay, Tonic	11.00€
Pastis	6.50€
Picon witte wijn	7.80€
Funny Sinaasappel 0.0%	7.30€

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

WIJNEN

Rode / Witte / Roséwijn (het glas)	6.50€
Rode / Witte / Roséwijn (kruik 25 cl)	10.80€

Rode / Witte / Roséwijn (kruik 50 cl) 18.00€

→ Een volledige wijnkaart is op aanvraag beschikbaar ←

FRISDRANK

Spa Plat / Sprankelend (25 cl)	3.00€
Spa Plat / Sprankelend (50 cl)	5.20€
Spa Plat / Sprankelend (100 cl)	8.00€
Spa Sinaasappel / Citroen (25 cl)	3.60€
Schweppes Agrum Light / Tonic	3.60€

Ice Tea regular / Ice Tea Perzik	3.60€
Looza vruchtensap	3.80€
Sinaasappel / Appel / Ananas / Meloen / Kersenappel.	
Oasis	3.80€
Cécémel	3.80€

WARME DRANKEN

Koffie / Decafeïne	3.00€
Dubbele Espresso	4.30€
Cappuccino / Koffie verkeerd	3.80€

Thee Natuur / Munt / Citroen / Kamille	3.00€
Warme Chocolademelk	3.80€
Café gourmand	9.60€

ALCOHOL

Gaston Lagrange Cognac	9.00€
Calvados / Cointreau	9.00€
Grappa met honing	8.50€
Amaretto / Limoncello	8.50€
Eau de Villée / Peer Villée	8.50€

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

— Desserts —

Dame Blanche - warme chocolademelk (Callebaut) ...	10.80€
Coupe Brésilienne	10.50€
Spéculaasijns	10.50€
Trilogie van sorbets	10.50€
Ijsscoupe met fruit (in het seizoen)	11.80€
Tiramisu met Spéculaas	9.90€
Huisgemaakte Crème Brûlée	9.50€
Passie-framboezn huisgemaakte Bavarois	10.60€
Verloren brood met gezouten boter-karamelsaus	11.80€
Chocolade fondant	10.80€
Huisgemaakte chocolademousse	9.80€

Huisgemaakte appelkruimel	10.00€
Café gourmand	9.60€
Pannenkoek met suiker / bruine suiker / jam	6.60€
Pannenkoek Québécoise (ahornsiroop)	7.40€
Pannenkoek met warme chocolade	8.00€
Pannenkoek Mikado	9.50€
Wafel Chantilly	8.50€
Kinderijs (Ijsbal in speelgoed)	6.80€
Vanille / chocolade / aardbei	
Ijs per bolletje	4.00€



— Voorgerechten —

Vers gesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas ...	16.30€	Florentijnse slakkenschotel	17.20€
Huisgemaakte garnalenkroketten	17.20€	Balotine van Schotsegerookte zalm met fijne kruiden	17.80€
Scampi ovenschotel met knoflookroom	16.90€	Duo van Fagnes Tripel kaaskroketten	15.50€

— Hoofdgerechten —

Al onze gerechten worden geserveerd met rauwkost, seizoensgroenten, frietjes, gratin dauphinois, rijst of kroketjes.

GEGRILD VLEES

Runderentrecôte uit onze streken 280g.	24.00€	Ribbetjes met trio van sauzen	23.50€
Iers entrecôte 400g.	36.00€	Gegrilde Andouillette (220g) uit Virelles en zijn ouderwetse mosterd	26.00€
Rund T-bone minimaal 500g.	42.00€	1/2 Gebraden Kip	19.90€
Runderlende 800g. (2pers)	62.00€	Vegetarische hamburger 	20.00€
Gegrilde ham natuur	20.50€		

SAUS NAAR KEUZE : Béarnaise, Archiduc, Groene peper, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Ouderwetse mosterd. 4.00€

BOERENOMELETTEN

Omelet natuur met frietjes	13.70€	Omelet met champignons, ham, kaas en frietjes	15.50€
Omelet met ham, kaas en frietjes	14.90€	Omelet met tomaten, spinazie en frietjes	15.70€

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

«Minute» lerse rundertartaar	22.80€	Belgische varkenskotelet met been, uit onze streken 300g. ...	25.80€
Mosterdhammetje op oude wijze	27.50€	Echte «BBB» rundvleesburger met bacon en cheddar ...	24.50€
lerse runderlendebiefstuk met sjalotten 280g.	26.80€	Vleesballetjes op Luikse wijze	19.90€

VIS EN SCHAALDIEREEN

Bereide zeetong meunière	Prijs van de dag	Zalmfilet met zuringensaus	27.50€
Forel uit Cendron bereid op de meunière-wijze	21.90€	Duo van garnalenspiezen met knoflook	28.00€
Forel uit Cendron bereid met amandelsaus	23.00€	Escaveche met paling (2 stukken) + frietjes	21.80€
Zeeduivelmedaillons op Griekse wijze	27.00€		

VOOR DE KLEINTJES

Gegrilde ham met frietjes	11.00€	Gehaktballetje in tomatensaus met frietjes	11.50€
Gegratineerde penne met ham en kaas	11.00€	Gepaneerde kipfilets met frietjes	11.00€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met rauwkost	10.60€		

Supplement frietjes

— Snacks —

Op elk moment van de dag

Tagliatelle met scampi's met groentjes en kreeftensaus	24.20€
Fagnarde proeverijschotel met streekproducten (ham, worst, kaas, terrine), brood met boter	16.50€
Gegratineerde penne met ham en kaas	19.80€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met rauwkost	10.60€
Huisgemaakte veganistische lasagne 	18.00€


CROÛTES DES FAGNES

! Al onze korstjes zijn gegaardeerd met gerookt spekblokjes, kaas en uien !

Indien u deze niet wenst, gelieve dit te melden bij uw bestelling.

De klassieke	14.50€	De Speciale Kaas (Munster, Gruyère)	16.90€
De Campagnarde (ham, worst, champignons)	15.50€	De Mediterraanse (gerookte ham, rucola, parmezaan) ...	17.60€
De Provençalse (pesto, tomaten)	15.50€		

ONZE SALADES

Frisée met spekjes	20.80€	Végétarische salade 	18.00€
Salade met warme geitenkaas en honing	20.80€	Zeevruchten salade	23.50€
Caesarsalade (kip, maïs, parmezaan)	20.80€		

 Allergie Uw gerecht bevat waarschijnlijk allergenen: we hebben een overzichtsblad beschikbaar.

**Om de bediening te organiseren, wordt en per tafel slechts één rekening opgemaakt.
Onze medewerkers doen hun best om u van dienst te zijn, laten we de moed erin houden.**

