

Suggestions de Gibiers

Wildsuggesties 2026

Entrées Voorgerechten

Terrine de chevreuil maison aux noix et chutney de poire	14,50 €
Huisgemaakte reeterine met walnoten en perenchutney	
Carpaccio de biche , chips de carotte et de betterave	16,90 €
Carpaccio van hinde met wortel- en rodebietchips	
Ravioles de faisan sur bouillon à l'huile de truffe	16,50 €
Fazantravioli in bouillon met truffelolie	

Plats Hoofdgerechten

Gigue de faon confite à l'ail et au romarin	27,80 €
Gekonfijte hertenkalfsbout met knoflook en rozemarijn	
Civet de marcassin à l'ancienne	24,80 €
Stoofpotje van jong wild zwijn op grootmoeders wijze	
Cuisse de canard confite aux pleurotes	26,50 €
Gekonfijte eendenbout met oesterzwammen	
Feuilleté de biche aux champignons des bois à la Wellington	28,50 €
Hinde in bladerdeeg met bospaddenstoelen à la Wellington	

Desserts Nagerechten

Pomme au four, cannelle et cassonade	12,20 €
Ovengebakken appel met kaneel en bruine suiker	
Tarte Tatin, coulis de calvados et glace vanille	12,50 €
Tarte tatin met calvadossaus en vanille-ijs	
Crème brûlée à la châtaigne	11,50 €
Crème brûlée met kastanje	

— 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 / Pétillante (25 cl)	3.00€
Spa Plate / Pétillante (50 cl)	5.20€
Spa Plate / Pétillante (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€	Cassiolette escargots Florentine	17.20€
Croquettes de crevettes artisanales	17.20€	Balotine de saumon fumé d'Ecosse aux fines herbes ...	17.80€
Cassiolette 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€	Burger végétarien ✓	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 OEUFS 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

— 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.



— 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€

Portie kaas 9.50€
Fagnarde proeverijschotel 15.80€

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€

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€
Spéculaasjys	10.50€
Trilogie van sorbets	10.50€
Ijscoupe 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

Rundersteak uit onze streken 280g.	24.00€	Ribbetjes met trio van sauzen	23.50€
Iers entrecote 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€

BOERENOMELETEN

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» Ierse 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€
Ierse runderlende biefstuk 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 4.00€

— Snacks —

Op elk moment van de dag

Tagliatelle met scampi's met groentjes en kreeftensaus	24.20€
Fagnarde proeverijshotel 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 gegarandeerd 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 overzichtsbild beschikbaar.

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



fagnes.com

— Drinks —

DRAFT BEERS

	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 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 Amber 6.1%	3.80	4.70

	25cl	33cl	50cl
Beer of the Brewer	4.10	4.90	X
WAW Jungle - Lime 5,4%	X	4.60	6.80
WAW Mystery - Calva 10%	X	5.20	8.20

Fagnes 0.0% 33 cl bottle	4.90€
Fagnes Dark 7.5% 33 cl bottle	4.90€
Fagnes 75 cl bottle - choice	9.80€
Glass 15 cl - choice	2.80€

FOR CONNOISSEURS discover our tasting platter : 4 special beers 9.60€

To share:

Chips (Paprika, Sel, Grills) 2.50€

Cheese portion 9.50€
Fagnarde tasting platter 15.80€

APERITIFS

Douceur des Fagnes (house aperitif)	7.20€
Porto White / Red	6.80€
Martini White / Red	6.80€
Campari Orange	7.50€
Pisang Orange	7.50€
Kirr	7.00€

GinMay, Tonic	11.00€
Gin Eau Noire, Tonic	11.00€
Gin de Chimay, Tonic	11.00€
Pastis	6.50€
White wine Picon	7.80€
Funny orange 0.0%	7.30€

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

WINES

Red / White / Rosé Wine (by the glass)	6.50€
Pitcher Red / White / Rosé Wine (25 cl)	10.80€

Pitcher Red / White / Rosé Wine (50 cl) 18.00€

→ A complete wine list is available upon request ←

SOFTS DRINKS

Spa still / sparkling (25 cl)	3.00€
Spa still / sparkling (50 cl)	5.20€
Spa still / sparkling (100 cl)	8.00€
Spa Orange / Lemon (25 cl)	3.60€
Schweppes Agrum Zero / Tonic	3.60€

Regular Ice Tea / Peach Ice Tea	3.60€
Fruit juices Looza	3.80€
Orange / Apple / Pineapple / Melon / Apple-Cherry	
Oasis	3.80€
Cécémel	3.80€

HOT DRINKS

Coffee / Decaf	3.00€
Double Espresso	4.30€
Cappuccino / Latte	3.80€

Tea Plain / Mint / Lemon / Chamomile	3.00€
Hot chocolate	3.80€
Café gourmand	9.60€

SPIRITS

Cognac Gaston Lagrange	9.00€
Calvados / Cointreau	9.00€
Honey Grappa	8.50€
Amaretto / Limoncello	8.50€
Eau de Villée / Pear Villée	8.50€

Glenfiddich 12-year Whisky	10.00€
Pear Cognac	9.50€
Don Papa Rum	10.00€
Irish / French (Calvados) / Italian Coffee	10.50€

— Desserts —

Dame Blanche (hot chocolate – Callebaut)	10.80€
Brazilian sundae	10.50€
Speculoos ice cream	10.50€
Trio of sorbets	10.50€
Fresh fruit ice cream (seasonal)	11.80€
Speculoos tiramisu	9.90€
Homemade crème brûlée	9.50€
Homemade raspberry-passion bavaois	10.60€
French toast with salted caramel	11.80€
Chocolate fondant	10.80€
Homemade chocolate mousse	9.80€

Homemade apple crumble	10.00€
Café gourmand	9.60€
Crepe Sugar / brown sugar / jam	6.60€
Crepe Quebec style (maple syrup)	7.40€
Crepe Hot chocolat	8.00€
Crepe Mikado	9.50€
Waffle with whipped cream	8.50€
Kids ice cream (scoop in a toy)	6.80€
Vanilla / chocolate / strawberry	
Ice cream per scoop	4.00€



— Appetizers —

Beef carpaccio with parmesan	16.30€	Snails Florentine	17.20€
Home-made Shrimp croquettes	17.20€	Scottish smoked salmon roll with fresh herbs	17.80€
Scampi in garlic cream	16.90€	Duo of Fagnes Triple cheese croquettes	15.50€

— Dishes —

All our dishes are served with fresh vegetables, seasonal vegetables, French fries, gratin dauphinois, rice, or baked potato.

GRILLED MEATS

Beef steak from our region 280g	24.00€	Grilled baby ribs with a trio of sauces	23.50€
Irish ribeye steak 400g	36.00€	Grilled Andouillette (220g) from Virelles, ...	
Beef T-bone steak minimum 500g	42.00€	Old-fashioned mustard	26.00€
Beef ribeye 800g (serves 2)	62.00€	1/2 Roast Chicken	19.90€
Plain grilled ham	20.50€	Veggie burger ✓	20.00€

CHOICE OF SAUCE: Béarnaise, Archiduc, Green Pepper, Maître d'Hôtel Butter, Roquefort, Old-Fashioned Mustard 4.00€

OMELETS MADE WITH FREE-RANGE EGGS

Plain omelet, French fries	13.70€	Mushroom omelet, cheese, and mushrooms, French fries ...	15.50€
Ham and cheese omelet, French fries	14.90€	Omelet with tomatoes, spinach, French fries	15.70€

HOUSE SPECIALS

Fresh Irish beef tartare	22.80€	Belgian pork rib from our region 300g	25.80€
Roasted pork knuckle with old-fashioned mustard	27.50€	A genuine "BBB" beef burger (bacon, cheddar)	24.50€
Irish beef flank steak with shallots 280g	26.80€	Liege-style meatballs	19.90€

FISH & SEAFOOD

Sole meunière	Market price	Salmon steak with sorrel sauce	27.50€
Cendron trout "à la meunière"	21.90€	Garlic Shrimp Skewers	28.00€
Cendron trout with almond sauce	23.00€	Eel escabeche (2 pieces), French fries	21.80€
Greek-style monkfish medallions	27.00€		

FOR KIDS

Grilled ham, French fries	11.00€	Meatball in tomato sauce, French fries	11.50€
Baked ham & cheese pasta	11.00€	Breaded chicken breast, French fries	11.00€
Home-made Croque-Monsieur with salad	10.60€		

Extra French fries 4.00€

— Light meals —

All day long

Tagliatelle with scampi, baby vegetables, and lobster sauce	24.20€
The Fagnarde platter with local products (ham, sausage, cheese, terrine), bread and butter	16.50€
Baked ham and cheese Penne	19.80€
Home-made Croque-Monsieur with salad	10.60€
Home-made vegan lasagna ✓	18.00€

CROÛTES DES FAGNES

! All our Croûtes are topped with smoked bacon, cheese and onions!
If you do not want one, please let us know when placing your order.

Classic	14.50€	Cheese Special (Munster, Gruyère)	16.90€
Country-Style (ham, sausage, mushrooms)	15.50€	Mediterranean (smoked ham, arugula, Parmesan)	17.60€
Provençal (pesto, tomatoes)	15.50€		

OUR SALADS

Curly endive with bacon bits	20.80€	Veggie salad ✓	18.00€
Warm Goat Cheese and Honey Salad	20.80€	Ocean Salad (seafood)	23.50€
Caesar Salad (chicken, corn, Parmesan)	20.80€		

Allergies Your dish may contain allergens: we have a list of these available

To help us manage service, one bill per table.

Our staff is doing their best to serve you—let's keep smiling.

