

— Dranken —

ONZE TAPBIERTJES 25CL

Fagnes Blonde 7.5%	3.60€
Fagnes Brune 7.5%	3.60€
Fagnes Gold 5.1%	3.50€
Fagnes Griottes 4.8%	3.50€
Fagnes Cuvée Constant 8%	3.90€
Fagnes Triple 9%	4.00€
Fagnes Blood Orange 7%	3.90€
Fagnes Blood Orange On Ice 7% (Zomer)	3.90€

Fagnes in fles van 75 cl - aan keuze	8.50€
Bier van de brouwer	3.80€
Kinderbiertje 1%	3.30€
Chevetogne Amber 6.2%	3.70€
Glasje bier 18 cl - aan keuze	2.80€
Om te knabbelen:	
Portie kaas	6.00€
Proefbord Fagnarde	12.00€

VOOR DE FIJNPROEVERS ontdek voor de fijnproevers ons **Degustatieplateau** : De 4 spécials 8.50€

APERITIEVEN

Douceur des Fagnes (huisgemaakt aperitief)	5.50€
Porto Wit / Rood	5.20€
Martini Wit / Rood	5.20€
Campari Sinaasappel	5.80€
Pisang Sinaasappel	5.80€
Cocktail Bloody Mummy (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...)	8.50€

Gin Tonic	8.00€
Kirr	4.70€
Pastis	5.00€
Picon witte wijn	6.20€
Funny sinaasappel zonder alcohol	5.30€

WIJNEN

Wijn: Rood / Wit / Rosé (glas)	4.00€
Kruik: Rood / Wit / Rosé (25 cl)	7.00€

Kruik: Rood / Wit / Rosé (50 cl)	13.00€
----------------------------------	--------

→ Een volledige wijnkaart is op aanvraag beschikbaar ←

SOFTS

Spa Plat / Buisend (25 cl)	2.30€
Spa Plat / Buisend (50 cl)	4.20€
Spa Plat / Buisend (100 cl)	6.70€
Spa Sinaasappel / Citroen (25 cl)	2.70€
Schweppes Agrum Light / Tonic	2.90€
Fuze Tea / Fuze Tea Perzik	2.90€

Looza Vruchtensappen	2.90€
Sinaasappel / Appel / Ananas / Meloen / Grapefruit / Appel-kers / Tomaat.	
Oasis	2.90€
Cécémel	3.00€

WARME DRANKJES

Koffie / Decafeïne	2.30€
Dubbele Espresso	3.50€
Cappuccino	3.50€

Thee Naturel / Munt / Citroen / Verbena	2.30€
Warme chocomelk	3.00€
Café gourmand	8.50€

ALCOHOLEN

Lambertus / Belgische whisky likeur / Smooth	7.50€
Cognac Gaston Lagrange	7.50€
Calvados / Cointreau	7.50€
Grappa met honing	6.50€
Amaretto / Limoncello	6.50€
Eau de Villée / Villée Poire	7.00€

Whisky Glenfiddich 12 jaar	7.50€
Poire Cognac	7.50€
Rhum Don Papa	7.50€
Irish / French / Italian Coffee	8.50€
Gin Tonic	8.00€
Gin GemBlue	7.50€

— Desserts —

Huisgemaakte framboos passievrucht bavarois	8.50€
Dame Blanche - warme chocolade (Callebaut)	8.20€
Coupe Brésilienne	8.00€
Speculoosijs	8.00€
Trio van sorbet - cassis, limoen, peer	8.20€
kinderijsje - vanille, chocolade, aardbei	4.80€
Ijscoupe met fruit	8.90€
Peer en speculoos tiramisu	8.00€
Huisgemaakte Crème Brulee	7.50€

Chocolade fondant	8.70€
Huisgemaakte chocolademousse	6.80€
Café gourmand	8.50€
Pannenkoek suiker / bruine suiker / confituur	5.20€
Pannenkoek Quebecoise (ahornsiroep)	6.00€
Pannenkoek met warme chocolade	6.50€
Pannenkoek Mikado	7.00€
Wafel met slagroom	6.50€
Huisgemaakte appelcrumble	8.70€



— Voorgerechten —




Tomaat mozzarella kroketten	12.50€	Scampi ovenschotel met kreeftensaus	13.50€
Vers gesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas ...	12.90€	Gerookte zalm op toast	13.20€
Artisanale garnaalkroketten	13.30€	Florentijnse slakkenschotel	13.20€

— Hoofdgerechten —

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

GEGRILD VLEESSPECIALITEITEN

Runderbiefstuk 280g.	18.90€	Gegrilde Virelles Andouillette (220g) met oude wijze mosterd saus	19.80€
Iers Entrecôte 350g.	26.00€	1/2 Gebraden kip natuur	17.00€
Runds T-bone 500g.	32.00€	Vegetarische burger 	17.00€
Gegrilde ham natuur	16.50€		
Ribbetjese met een trio van saus	18.90€		

SAUS NAAR KEUZE : Béarnaise, Archiduc, Perpersaus, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Provençaals. 3.20€

BOERENOMELETEN

Omelet natuur & frietjes	10.20€	Omelet met champignons, ham, kaas & frietjes	12.50€
Omelet ham, kaas & frietjes	11.90€	Omelet met tomaat, spinazie & frietjes	12.90€

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

«Minute» lerse rundertartaar	18.00€	lerse biefstuk met sjalotte	21.00€
Rundertartaar op Italiaanse wijze	19.30€	Hamburger van echt lerse rundvlees	19.90€
Mosterdhammetje op oude wijze	21.50€		

VISGERECHTEN

Bereide tong maunière	Prijs van de dag	Pannetje van Gambas op zijn Armoricaïne stijl	23.00€
Bereide cendronforel meunière	17.90€	Tagliatelle met scampi's, fijne gekruide kaas en zijn tomatensaus	18.90€
Cendronforel met amandelsaus	18.90€		
Grote zeebrasem gekookt op de plancha met rijst	26.50€		

— Snacks —

Het Venen bord (ham, worst, kaas, terrine) en brood met boter	12.50€
Escaveche met «Viroinval» paling 2 stuks	17.00€
Gegratineerde penne met kaas en ham	16.00€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met groentjes	6.50€
Frietjes supplement	3.20€

CROÛTES DES FAGNES

De Classique	12.20€	De Kaasspecial (munster, gruyère)	14.00€
De Campagnarde (ham, saucisson, champignons) ...	13.00€	De Mediterranaans (gerookte ham, rucola, parmezaan)	14.90€
De Provençaals (pesto, tomaaten)	13.10€	De Nordic (gerookte vis, zeevruchten)	15.80€

**! Al onze korstjes zijn gegarneerd met gerookt spek en uien !
Indien u deze niet wenst, gelieve dit te melden bij de bestelling.**

ONZE SALADES

Krulsalade met spekjes en eerd ei	16.80€	Vegetarische salade 	15.60€
Salade met warme Geitenkaas en honing	16.80€	Zeevruchten salade	18.50€
Césarsalade (gepaneerde kip, mais, parmezaan)	16.80€		

VOOR DE KLEINTJES

Gegrilde ham met frietjes	8.70€	Gehakte biefstuk met frietjes	8.70€
Gegratineerde penne met kaas en ham	8.70€	Gepaneerder kipfilet met frietjes	8.70€

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