

— Dranken —

ONZE TAPBIERTJES 25CL

Fagnes Blonde 7.5%	3.80€
Fagnes Brune 7.5%	3.80€
Fagnes Gold 5.1%	3.70€
Fagnes Griotte 4.8%	3.70€
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.20€
Fagnes Triple 9%	4.20€
Fagnes Blood Orange 7%	4.10€
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.10€

NEW

VOOR DE FIJNPROEVERS ontdek voor de fijnproevers ons degustatieplateau : De 4 spécials 8.80€

APERITIEVEN

Douceur des Fagnes (huisgemaakt aperitief)	6.00€
Porto Wit / Rood	5.50€
Martini Wit / Rood	5.50€
Campari Sinaasappel	6.20€
Pisang Sinaasappel	6.20€
Cocktail Bloody Mummy (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...)	9.00€

Fagnes in fles van 75 cl - aan keuze	8.80€
Bier van de brouwer	4.00€
Kinderbiertje 1%	3.60€
Chevetogne Amber 6.1%	3.90€
Glasje bier 18 cl - aan keuze	3.00€
Om te knabbelen:	
Portie kaas	7.50€
Proefbord Fagnarde	13.00€

WIJNEN

Wijn: Rood / Wit / Rosé (glas)	5.00€
Kruik: Rood / Wit / Rosé (25 cl)	8.00€

Gin Tonic	8.50€
Kirr	5.50€
Pastis	5.20€
Picon witte wijn	6.50€
Funny sinaasappel zonder alcohol	5.50€

Kruik: Rood / Wit / Rosé (50 cl)	14.00€
--	--------

→ Een volledige wijnkaart is op aanvraag beschikbaar ←

SOFTS

Spa Plat / Bruisend (25 cl)	2.60€
Spa Plat / Bruisend (50 cl)	4.50€
Spa Plat / Bruisend (100 cl)	7.20€
Spa Sinaasappel / Citroen (25 cl)	2.90€
Schweppes Agrum Light / Tonic	3.20€
Fuze Tea / Fuze Tea Perzik	3.20€

Looza Vruchtensappen	3.20€
Sinaasappel / Appel / Ananas / Meloen / Grapefruit / Tomaat / Appel-kers.	
Oasis	3.20€
Cécémel	3.30€

WARME DRANKJES

Koffie / Decafeïne	2.60€
Dubbele Espresso	4.00€
Cappuccino	3.80€

Thee Naturel / Munt / Citroen / Verbena	2.60€
Warme chocomelk	3.50€
Café gourmand	8.80€

ALCOHOLEN

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

Whisky Glenfiddich 12 jaar	8.20€
Poire Cognac	8.20€
Rhum Don Papa	8.20€
Irish / French / Italian Coffee	8.80€
Gin Tonic	8.50€
Gin GemBlue	8.00€

— Desserts —

Dame Blanche - warme chocolade (Callebout)	8.80€
Coupe Brésilienne	8.50€
Speculoosijs	8.50€
Trio van sorbet	8.60€
Ijscoupe met fruit (in het seizoen)	9.50€
Speculoos tiramisu	8.30€
Huisgemaakte Crème Brulee	8.00€
Huisgemaakte Framboos Passievruchten bavarois	9.00€
Verloren brood met gezouten boter-karamelsaus	9.90€
Chocolade fondant	9.00€

Huisgemaakte chocolademousse	7.50€
Huisgemaakte appelcrumble	9.00€
Café gourmand	8.80€
Pannenkoek suiker / bruine suiker / confituur	5.50€
Pannenkoek Quebecoise (ahornsiroop)	6.40€
Pannenkoek met warme chocolade	7.00€
Pannenkoek Mikado	7.50€
Wafel met slagroom	6.80€
Kinderijsje - vanille / chocolade / aardbei	5.20€



— Voorgerechten —

Tomaat mozzarella kroketten	14.10€	Gerookte zalm op toast	14.50€
Vers gesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas	14.50€	Florentijnse slakkenschotel	15.20€
Artisanale garnaalkroketten	14.80€	Salade van gerookte eendenborst en zijn warme gepaneerde brie	14.90€
Scampi ovenschotel met kreeftensaus	15.00€		

— Hoofdgerechten —

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

GEGRILD VLEESSPECIALITEITEN

Runderbiefstuk, van onze streek 280g.	20.20€	Ribbetjese met een trio van saus	19.90€
Iers Entrecôte 350g.	27.10€	Gegrilde Virelles Andouillette (220g) met oude wijze mosterd saus	21.30€
Runds T-bone 500g.	36.00€	1/2 Gebraden kip	18.00€
Runderlende 800g. (2pers)	53.00€	Vegetarische burger 	18.50€
Gegrilde ham natuur	17.50€		

SAUS NAAR KEUZE : Béarnaise, Archiduc, Perpersaus, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Provençaals. 3.50€

BOERENOMELETTEN

Omelet natuur met frietjes	11.50€	Omelet met champignons, ham, kaas en frietjes ...	13.50€
Omelet ham, kaas en frietjes	13.00€	Omelet van tomaten, spinazie en frietjes	13.80€

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

«Minute» lerse rundertartaar	19.30€	Iers biefstuk met sjalotte	22.80€
Rundertartaar op Italiaanse wijze	20.70€	Hamburger van echte lerse rundvlees	21.60€
Mosterdhammetje op oude wijze	23.50€	Luikse gehaktballen	18.20€

VISGERECHTEN

Bereide tong meunière	Prijs van de dag	Pannetje van Gambas zijn Americaine stijl	24.60€
Bereide cendronforel meunière	18.80€	Tagliatelle met scampi's en fijne kruiden kaas en zijn tomatensaus	19.90€
Cendronforel met amandelsaus	19.80€	Rode mul filets, spinazie en parmezaanse risotto ...	23.80€
Grote zeebrasem gekookt op de plancha met rijst	28.50€		

— Snacks —

Het Venen bord (ham, saucisson, kaas, terrine) en brood met boter	13.50€
Escaveche met «Viroinval» paling - 2 stuks	17.80€
Gegratineerde penne met kaas en ham	17.50€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met groentjes	8.00€
Frietjes supplement	3.50€

CROÛTES DES FAGNES

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

De Classique	13.00€	De Kaasspecial (munster, gruyère)	15.00€
De Campagnarde (ham, saucisson, champignons) ...	14.00€	De Mediterranean (gerookte ham, rucola, parmezaan) ...	15.80€
De Provençaalse (pesto, tomaten)	14.00€	De Nordic (gerookte vis, zeevruchten)	17.00€

ONZE SALADES

Krulsalade met spekjes	18.00€	Vegetarische salade 	17.20€
Salade met warme Geitenkaas en honing	18.00€	Zeevruchten salade	19.70€
Césarsalade (gepaneerde kip, mais, parmezaan) ...	18.00€		

VOOR DE KLEINTJES

Gegrilde ham met frietjes	9.20€	Gehakte biefstuk met frietjes	9.20€
Gegratineerde penne met kaas en ham	9.50€	Gepaneerde kipfilet met frietjes	9.50€

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

Onze medewerkers doen hun best om u van dienst te zijn, laten we blijven glimlachen 

fagnes.com