

— Boissons —

NOS BIÈRES 25CL À LA PRESSION

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€



Fagnes en bouteille de 75 cl - au choix	8.80€
Cuvée du brasseur	4.00€
Cuvée junior 1%	3.60€
Chevetogne Ambrée 6.1%	3.90€
Verre 18 cl - au choix	3.00€

À grignoter:

Portion de fromage	7.50€
Assiette Fagnarde dégustation	13.00€

POUR LES CONNAISSEURS découvrez notre Plateau Dégustation : Les 4 spéciales 8.80€

APÉRITIFS

Douceur des Fagnes (apéritif maison)	6.00€
Porto Blanc / Rouge	5.50€
Martini Blanc / Rouge	5.50€
Campari Orange	6.20€
Pisang Orange	6.20€
Cocktail Bloody Mummy (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...)	9.00€

Gin Tonic	8.50€
Kirr	5.50€
Pastis	5.20€
Picon vin blanc	6.50€
Funny orange sans alcool	5.50€

VINS

Vin Rouge / Blanc / Rosé (le verre)	5.00€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé (25 cl)	8.00€

Pichet Rouge / Blanc / Rosé (50 cl)	14.00€
-------------------------------------	--------

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

SOFTS

Spa Plate / Pétilante (25 cl)	2.60€
Spa Plate / Pétilante (50 cl)	4.50€
Spa Plate / Pétilante (100 cl)	7.20€
Spa Orange / Citron (25 cl)	2.90€
Schweppes Agrum Light / Tonic	3.20€
Fuze Tea / Fuze Tea Pêche	3.20€

Jus de fruits Looza	3.20€
Orange / Pomme / Ananas / Melon / Pamplemousse / Tomate / Pomme-cerise.	
Oasis	3.20€
Cécémel	3.30€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2.60€
Double Espresso	4.00€
Cappuccino	3.80€

Thé Nature / Menthe / Citron / Verveine	2.60€
Chocolat chaud	3.50€
Café gourmand	8.80€

ALCOOLS

Lambertus / Liqueur de Whisky belge / Smooth	7.50€
Cognac Gaston Lagrange	7.50€
Calvados / Cointreau	7.50€
Grappa au miel	7.00€
Amaretto / Limoncello	7.00€
Eau de Villée / Villée Poire	7.00€

Whisky Glenfiddich 12 ans	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 - chocolat chaud (Callebout)	8.80€
Coupe Brésilienne	8.50€
Glace au Spéculoos	8.50€
Trilogie de sorbets	8.60€
Coupe glacée aux fruits (en saison)	9.50€
Tiramisu au Spéculoos	8.30€
Crème Brûlée maison	8.00€
Bavarois maison Framboise Passion	9.00€
Pain perdu sauce caramel au beurre salé	9.90€
Fondant au chocolat	9.00€

Mousse au chocolat maison	7.50€
Crumble aux Pommes maison	9.00€
Café gourmand	8.80€
Crêpe sucre / cassonade / confiture	5.50€
Crêpe Québécoise (sirop d'érable)	6.40€
Crêpe chocolat chaud	7.00€
Crêpe Mikado	7.50€
Gaufre Chantilly	6.80€
Glace enfant - vanille / chocolat / fraise	5.20€



— Entrées —

Croquettes tomates mozzarella	14.10€	Saumon fumé sur toast	14.50€
Carpaccio de bœuf «minute» au parmesan	14.50€	Cassiolette escargots Florentine	15.20€
Croquettes de crevettes artisanales	14.80€	Salade de magret de canard fumé et son brie chaud pané	14.90€
Cassiolette de scampis sauce homardine	15.00€		

— 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.	20.20€	Les petits os grillés et leur trio de sauce	19.90€
Cœur entrecôte irlandaise 350g.	27.10€	L'Andouillette grillée (220g) de Virelles, moutarde à l'ancienne	21.30€
T-bone de bœuf 500g.	36.00€	1/2 Poulet Rôti	18.00€
Contre-filet de bœuf 800g. (2pers)	53.00€	Burger végétarien 	18.50€
Jambon grillé nature	17.50€		

SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Provençale. 3.50€

OMELETTES AUX OEUFS FERMIERS

Omelette nature, frites	11.50€	Omelette forestière, frites	13.50€
Omelette jambon, fromage, frites	13.00€	Omelette tomates, épinards, frites	13.80€

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf irlandais haché «minute»	19.30€	Bavette de bœuf irlandais aux échalotes	22.80€
Tartare de bœuf à l'italienne	20.70€	Véritable hamburger de bœuf irlandais	21.60€
Jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	23.50€	Boulettes à la liégeoise	18.20€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole préparée meunière	Prix du jour	Cassiolette de Gambas à l'Armoricaine	24.60€
Truite de Cendron préparée meunière	18.80€	Tagliatelles aux scampis, fromage aux fines herbes et sa sauce tomatée	19.90€
Truite de Cendron sauce aux amandes	19.80€	Filets de Rouget et son risotto épinards parmesan ...	23.80€
La grande Dorade Royale cuite à la plancha et riz ...	28.50€		

— Petite restauration —


L'assiette Fagnarde (jambon, saucisson, fromage, terrine), pain beurre	13.50€
Escavêche à l'anguille «de Viroinval» - 2 morceaux	17.80€
Penne jambon fromage gratinées	17.50€
Croque-Monsieur maison avec crudités	8.00€
Supplément frites	3.50€

CROÛTES DES FAGNES

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

Classique	13.00€	Spéciale fromage (munster, gruyère)	15.00€
Campagnarde (jambon, saucisson, champignons)	14.00€	Méditerranéenne (jambon fumé, roquette, parmesan) ...	15.80€
Provençale (pesto, tomates)	14.00€	Nordique (poisson fumés, fruits de mer)	17.00€

NOS SALADES

Frisée aux lardons	18.00€	Salade végétarienne 	17.20€
Salade chèvre chaud et miel	18.00€	Salade Océane (aux fruits de mer)	19.70€
Salade César (poulet, maïs, parmesan)	18.00€		

POUR LES PETITS

Jambon grillé, frites	9.20€	Steak haché, frites	9.20€
Penne jambon fromage gratinées	9.50€	Filet de poulet pané, frites	9.50€

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

Notre personnel fait de son mieux pour vous servir, gardons le sourire 😊

fagnes.com