

— Boissons —

NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Fagnes Blonde 7.5%	3.80	4.50	X
Fagnes Brune 7.5%	3.80	4.50	X
Fagnes Gold 5.1%	3.70	4.30	X
Fagnes Griottes 4.8%	3.70	4.30	X
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.20	4.80	X
Fagnes Triple 9%	4.20	4.80	X
Fagnes Blood Orange 7%	4.10	4.70	X
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.10	4.70	X

	25cl	33cl	50cl
Cuvée du Brasseur	3.80	4.50	X
Cuvée Junior 1%	3.60	X	X
Chevetogne Ambrée 6.1%	3.70	X	X
WAW Jungle - Citron vert 5,4%	3.70	X	6.50
WAW Mystery - Calva 10%	4.30	X	7.80

À grignoter:

Portion de fromage 8.50€

Fagnes en bouteille de **75 cl** - au choix 9.20€
Verre 15 cl - au choix 2.60€

POUR LES CONNAISSEURS découvrez notre Plateau Dégustation : Les 4 spéciales 9.00€

Assiette Fagnarde dégustation 14.50€

APÉRITIFS

Douceur des Fagnes (apéritif maison) 6.50€
Porto Blanc / Rouge 6.00€
Martini Blanc / Rouge 6.00€
Campari Orange 6.50€
Pisang Orange 6.50€
Kirr 5.80€

GinMay, Tonic 9.50€
Gin de l'Eau Noire, Tonic 9.50€
Gin de Chimay, Tonic 9.50€
Pastis 6.00€
Picon vin blanc 6.80€
Funny orange sans alcool 6.00€

Cocktail **Bloody Mummy** (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...) 9.50€

VINS

Vin Rouge / Blanc / Rosé (le verre) 5.50€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé (25 cl) 9.00€

Pichet Rouge / Blanc / Rosé (50 cl) 15.00€

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

SOFTS

Spa Plate / Pétilante (25 cl) 2.70€
Spa Plate / Pétilante (50 cl) 4.70€
Spa Plate / Pétilante (100 cl) 7.50€
Spa Orange / Citron (25 cl) 3.20€
Schweppes Agrum Light / Tonic 3.30€

Fuze Tea / Fuze Tea Pêche 3.30€
Jus de fruits Looza 3.50€
Orange / Pomme / Ananas / Melon / Pomme-cerise.
Oasis 3.30€
Cécémel 3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 2.80€
Double Espresso 4.20€
Cappuccino 3.80€

Thé Nature / Menthe / Citron / Camomille 2.80€
Chocolat chaud 3.80€
Café gourmand 8.80€

ALCOOLS

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 9.00€
Poire Cognac 8.50€
Rhum Don Papa 8.50€
Rhum de Chimay 8.50€
Irish / French / Italian Coffee 9.20€

— Desserts —

Dame Blanche - chocolat chaud (Callebout) 9.30€
Coupe Brésilienne 9.00€
Glace au Spéculoos 9.00€
Trilogie de sorbets 9.00€
Coupe glacée aux fruits (en saison) 10.00€
Tiramisu au Spéculoos 8.60€
Crème Brûlée maison 8.30€
Bavarois maison Framboise Passion 9.30€
Pain perdu sauce caramel au beurre salé 10.50€
Fondant au chocolat 9.50€
Mousse au chocolat maison 8.00€

Crumble aux Pommes maison 9.50€
Café gourmand 8.80€
Crêpe sucre / cassonade / confiture 5.80€
Crêpe Québécoise (sirop d'érable) 6.60€
Crêpe chocolat chaud 7.20€
Crêpe Mikado 8.00€
Gaufre Chantilly 7.00€
Glace enfant (Boule de glace dans jouet) 5.70€
Vanille / chocolat / fraise
Glace par boule 3.20€



Entrées

Carpaccio de bœuf «minute» au parmesan	14.50€	Cassolette escargots Florentine	16.00€
Croquettes de crevettes artisanales	15.20€	Duo de saumon et d'elbot fumé	15.60€
Cassolette de scampis sauce homardine	15.30€	Duo de croquettes de fromage à la Fagnes Triple	14.00€

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.	21.80€	Les petits os grillés et leur trio de sauce	20.50€
Cœur entrecôte irlandaise 350g.	29.80€	L'Andouillette grillée (220g) de Virelles, moutarde à l'ancienne	22.00€
T-bone de bœuf 500g.	38.00€	1/2 Poulet Rôti	18.50€
Contre-filet de bœuf 800g. (2pers)	56.00€	Burger végétarien 	19.00€
Jambon grillé nature	18.00€		

SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Moutarde à l'ancienne. 3.70€

OMELETTES AUX OEUFS FERMIS

Omelette nature, frites	12.20€	Omelette forestière, frites	14.20€
Omelette jambon, fromage, frites	13.60€	Omelette tomates, épinards, frites	14.30€

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf irlandais haché «minute»	19.80€	Côte à l'os de porc belge, de nos régions	22.50€
Jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	23.90€	Véritable hamburger de bœuf «BBB»	22.80€
Bavette de bœuf irlandais aux échalotes	24.20€	Boulettes à la liégeoise	18.80€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole préparée meunière	Prix du jour	Cassolette de Gambas à l'Armoricaine	25.20€
Truite de Cendron préparée meunière	19.50€	Filets de Rouget et son risotto épinards parmesan	24.80€
Truite de Cendron sauce aux amandes	20.50€	Escavêche à l'anguille (2 morceaux) + frites	19.90€
Filet de sandre, sauce aux poireaux	26.50€		

POUR LES PETITS

Jambon grillé, frites	9.80€	Boulette sauce tomate	9.80€
Penne jambon fromage gratinées	10.00€	Filet de poulet pané, frites	9.80€
Croque-Monsieur maison avec crudités	9.20€		

Supplément frites

Petite restauration

À toute heure


Tagliatelles aux scampis, fromage aux fines herbes et sa sauce tomatée	21.00€
L'assiette Fagnarde (jambon, saucisson, fromage, terrine), pain beurre	14.60€
Penne jambon fromage gratinées	18.90€
Croque-Monsieur maison avec crudités	9.20€

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	13.60€	Spéciale fromage (Munster, Gruyère)	16.00€
Campagnarde (jambon, saucisson, champignons)	14.60€	Méditerranéenne (jambon fumé, roquette, parmesan) ...	16.30€
Provençale (pesto, tomates)	14.60€		

NOS SALADES

Frisée aux lardons	18.80€	Salade végétarienne 	17.60€
Salade chèvre chaud et miel	18.80€	Salade Océane (aux fruits de mer)	21.30€
Salade César (poulet, maïs, parmesan)	18.80€		

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.

