

— Boissons —

NOS BIÈRES 25CL À LA PRESSION

Fagnes Blonde 7.5%	3.50€
Fagnes Brune 7.5%	3.50€
Fagnes Gold 5.1%	3.30€
Fagnes Griotte 4.8%	3.40€
Fagnes Cuvée Constant 8%	3.80€
Fagnes Triple 9%	3.90€
Fagnes Blood Orange 7%	3.80€
Fagnes Blood Orange On Ice 7% (Été)	3.80€

POUR LES CONNAISSEURS découvrez notre plateau dégustation : Les 4 spéciales 8.50€

Fagnes en bouteille de 75 cl - au choix	8.50€
Cuvée du brasseur	3.60€
Cuvée junior 1%	3.30€
Chevetogne Ambrée 6.1%	3.60€
Verre 18 cl - au choix	2.70€

À grignoter:

Portion de fromage	5.00€
Assiette Fagnarde dégustation	10.50€

APÉRITIFS

Douceur des Fagnes (apéritif maison)	5.20€
Porto Blanc / Rouge	5.00€
Martini Blanc / Rouge	5.00€
Campari Orange	5.70€
Pisang Orange	5.70€

Gin Tonic	8.00€
Kirr	4.50€
Pastis	5.00€
Picon vin blanc	6.20€
Funny orange sans alcool	5.20€

VINS

Vin Rouge / Blanc / Rosé (le verre)	3.50€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé (25 cl)	6.80€

Pichet Rouge / Blanc / Rosé (50 cl)	12.50€
-------------------------------------	--------

Une carte des vins complète est à votre disposition sur demande

SOFTS

Spa Plate / Pétilante (25 cl)	2.20€
Spa Plate / Pétilante (50 cl)	4.00€
Spa Plate / Pétilante (100 cl)	6.70€
Spa Orange / Citron (25 cl)	2.60€
Schweppes Agrum Light / Tonic	2.80€
Fuze Tea / Fuze Tea Pêche	2.80€

Jus de fruits Looza	2.80€
Orange / Pomme / Ananas / Melon / Tomate / Raisins / Pomme-cerise / Pamplemousse.	
Oasis	2.80€
Cécémel	2.80€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2.30€
Double Espresso	3.20€
Cappuccino	3.20€

Thé Nature / Menthe / Citron / Verveine	2.30€
Chocolat chaud	2.30€
Café gourmand	8.00€

ALCOOLS

Lambertus / Liqueur de Whisky belge / Smooth	7.00€
Cognac Gaston Lagrange	7.00€
Calvados / Cointreau	7.00€
Grappa au miel	6.50€
Amaretto / Limoncello	6.50€
Eau de Villée / Villée Poire	7.00€

Whisky Glenfiddich 12 ans	7.00€
Poire Cognac	7.00€
Rhum Don Papa	7.50€
Irish / French / Italian Coffee	8.50€
Gin Tonic	8.00€
Gin GemBlue	7.50€

— Desserts —

Banana Split - chocolat chaud	8.50€
Dame Blanche - chocolat chaud	7.80€
Coupe Brésilienne	7.40€
Glace au Spéculoos	7.40€
Trilogie de sorbets	7.50€
Glace enfant - vanille, chocolat, fraise	4.50€
Coupe glacée aux fruits (en saison)	8.70€
Tiramisu au Spéculoos	7.30€
Crème Brûlée maison	7.10€

Fondant au chocolat	8.60€
Mousse au chocolat maison	6.10€
Café gourmand	8.00€
Crêpe sucre / cassonade / confiture	5.00€
Crêpe Québécoise (sirop d'érable)	5.80€
Crêpe chocolat chaud	6.30€
Crêpe Mikado	6.90€
Gaufre Chantilly	6.00€
Assiette fromages	9.00€



— Entrées —

Croquettes de canard à la Griottes	13.00€	Escavêche à l'anguille «de Viroinval» 1 morceau	9.50€
Carpaccio de bœuf «minute» au parmesan	12.80€	Scampis à la Diable	13.00€
Croquettes de crevettes artisanales	12.90€	Cassolette escargots Florentine	12.80€

— Plats —

Tous nos plats sont accompagnés de crudités, légumes de saison, frites, gratin dauphinois, riz ou pomme au four.

VIANDES GRILLÉES

Pavé de bœuf 300g.	18.50€
Cœur entrecôte irlandaise 350g.	23.90€
Jambon grillé et sa moutarde à l'ancienne	16.20€
Les petits os grillés et leur trio de sauce	18.10€
L'Andouillette grillée (220g) de Virelles, moutarde à l'ancienne	19.50€
SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Provençale.	3.00€

OMELETTES AUX OEUFS FERMIERS

Omelette nature, frites	9.90€	Omelette forestière, frites	12.00€
Omelette jambon, fromage & frites	11.50€		

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf irlandais haché «minute»	17.60€	Onglet de bœuf irlandais à l'échalotte 280g.	19.50€
Jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	20.50€	Véritable hamburger de bœuf irlandais	19.00€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole préparée meunière	25.90€	La grande Dorade Royale cuite à la plancha et riz ...	25.90€
Truite de Cendron préparée meunière	17.50€	Cassolette de Gambas à l'ail (7pcs)	22.80€
Truite de Cendron sauce aux amandes	18.50€	Tagliatelles aux scampis, fromage fines herbes	18.90€

— Petite restauration —


L'assiette Fagnarde (jambon, saucisson, fromage, terrine), pain beurre	12.20€
Escavêche à l'anguille «de Viroinval» 2 morceaux	15.30€
Penne jambon fromage gratinées	15.80€
Penne à l'Arabiata	15.90€
Croque Monsieur maison avec crudités	6.00€
Supplément frites	3.00€

CROÛTES DES FAGNES

Classique	11.80€	Spéciale fromage (munster, gruyère)	13.40€
Campagnarde (jambon, saucisson, champignons)	12.70€	Méditerranéenne (jambon fumé, roquette, parmesan)	14.70€
Provençale (pesto, tomates)	12.60€	Nordique (poisson fumés, fruits de mer)	15.60€

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

NOS SALADES

Frisée aux lardons	16.20€	Salade végétarienne 	14.10€
Salade chèvre chaud et miel	16.30€	Salade Océane (aux fruits de mer)	17.50€
Salade César (poulet, maïs, parmesan)	12.60€		

POUR LES PETITS

Jambon grillé, frites	8.50€	Croque Monsieur maison crudités	6.00€
Penne jambon fromage gratinées	8.50€	Supplément frites	3.00€
Steak haché, frites	8.50€		

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

Le personnel fait de son mieux pour vous servir en cette période difficile, gardons le sourire 😊

fagnes.com