



softs

Coca, coca light, coca zéro	2,50
Fanta Orange	2,50
Schweppes tonic	2,50
Schweppes agrumes	2,50
Ice tea	2,50
Sprite	2,50
Jus d'ananas Looza	2,50
Jus de pomme-cerise Looza	2,50
Jus de pomme-poire Looza	2,50
Jus de tomate Looza	2,50
Jus de fruits exotique	2,50
Jus d'orange	2,50
Jus d'orange pressé	5,00
Bru plate 1/2	4,00
Bru pétillante 1/2	4,00
San Pellegrino 1/2	4,00
Supplément sirop	0,50

bières

Sans alcool	2,75
Jupiler	2,75
Ciney blonde ou brune	3,75
Hoegaarden Blanche	3,75
Hoegaarden citron	3,75
Hoegaarden framboise	3,75
Kriek	3,75
Orval	3,75

apéritifs

Apéritif maison	6,20
Apéritif de Namur	4,50
Bacardi	6,00
Bitter 2dl	4,50
Campari	4,50

Campari Orange	6,50
Champagne la coupe	9,50
Fiero	4,50
Gancia	4,50
Kir Royal	10,50
Kir	5,00
Kir Cardinal	5,00
Maître-Pierre	4,50
Malibu	4,50
Martini	4,50
Pastis Henry Bardouin	5,50
Picon	4,50
Picon, vin blanc	7,25
Pineau	4,50
Pisang orange	6,50
Porto	4,50
Ricard	4,50
Saint-Raphaël	4,50
Sherry	4,50

whisky

J&B	6,00
Jhonny Walker	6,00
Bourbon	7,50
Glenfiddich	8,50
Bow More	9,00
Lagavulin	11,00

alcools & digestifs

Amaretto	6,00
Armagnac	6,00
Bacardi	6,00
Baileys	6,00
Bas armagnac 1979	12,00
Bas armagnac hors d'âge	9,00
Bénédictine	6,00
Calvados	6,00
Calvados fermier	8,00
Chartreuse VEP	14,00
Cognac	6,00
Cointreau	6,00
Eau de Villée	7,00
Eau de Pierweez (CITRON VERT)	7,00

Eaux de Vie :

Gâtinoise (PRUNES & NOIX)	6,00
Mirabelle	8,00
Poire	6,00
Vieille Framboise	8,00
Vieille Prune	8,00
Gin	6,00
Grand-Marnier	6,00
Grappa	6,00
Grappa Crème Gianduia	6,00
Grappa au chocolat blanc	6,00
Sambuca	6,00
Liqueur de Poire Williams	7,00
Liqueur de Châtaigne	7,00
Marc de Raisin	8,00
Marc de Gewurztraminer	9,00
Momento (CRÈME DE SPECULOOS)	6,00
Poire-Cognac	7,00
Vieux Marc de Châteauneuf	9,00
Rhum brun	8,00

cafés &...

Irish Coffee	7,00
Café ou décaféiné	4,00
Cappuccino	4,50
Thé Lipton	4,00
Thé noir	4,00
Thé vert	4,00
Sun thé mandarine	4,00
Sun thé tropical fruit	4,00
La tisanière pomme/cannelle	4,00
Earl Grey Dammann	5,00
Thé de Ceylan Dammann	5,00
Thé Breakfast Dammann	5,00
Thé Darjeeling Dammann	5,00
Thé menthe Dammann	5,00
Tisane du Berger Dammann	5,00

Infusions :

verveine - verveine/menthe,	
fruits rouges de la forêt,	
coco/vanille - tilleul	5,00

épices & nous



à grignoter

portion de fromage ou de mini-saucissons : 3,50 • portion mixte : 6,00

nos entrées

La terrine ardennaise	9,50
Tomate mozzarella à notre façon	10,00
Fondus aux fromages (2 PIÈCES)	10,00
Duo de croquettes aux crevettes grises	12,00
Potage du jour	4,50
6 huîtres creuses de Zélande (EN SAISON)	13,00

nos plats

Carpaccio de bœuf BBB et copeaux de parmesan	15,50
Américain préparé par nos soins (175 GR)	15,50
Part de quiche du moment, salade	9,00
Croque monsieur, crudité	8,50
Croque hawaïen, crudités	9,50
Croque madame, crudités	9,50
Omelette jambon-fromage, crudités, frites	10,00
Omelette crevettes grises, crudités, frites	13,50
Pavé de saumon grillé, frites, salade, béarnaise	18,50
Jambonneau grillé à la moutarde, pomme purée	18,50
Magret de canard, pommes caramélisées, beurre de Calvados	18,50
Tournedos de bœuf du Pays (200 GR), frites, salade	17,50
Sauces : archiduc, béarnaise, roquefort, poivre vert, maître d'hôtel	3,00
Frisée aux lardons, œuf poché, vinaigrette à la framboise	13,50
Salade mixte, dés de roquefort, poires et noix	12,50
Chicons gratin, pomme purée (EN SAISON)	11,00
Spaghetti bolognaise	10,50
Cassolette de scampis, sauce diabolotin (9 PIÈCES)	17,50
Supplément mayonnaise	0,50
Supplément frites	2,50
Supplément salade	3,50
Supplément légumes	5,00

nos desserts

Dame blanche	8,00
Coupe brésilienne	8,00
Crème brûlée	8,00
Mousse au chocolat	8,00

... consultez également nos suggestions du moment !

Nous invitons les petits loups à venir près du chef afin de choisir leur repas.



vins rouges

Cuvée Alphonse Ardèche (50 cl)	18,00
6 ^{ème} Sens Pays d'Oc	18,50
Cuvée Raoul Corbières	35,00
Cuvée Soleil Bergerac	18,00
Marsannay Bourgogne	36,50
Bourgogne Les Chagnards	25,00
Savigny-les-Beaune Bourgogne	36,00
Hautes Côtes de Beaune Bourgogne (75 cl)	29,90
Hautes Côtes de Beaune (37 cl)	17,00
Peybonhomme les Tours Bordeaux (75 cl)	26,50
Peybonhomme les Tours (37 cl)	15,00
Château d'Arthus Saint-Emilion (75 cl)	36,00
Château d'Arthus (37 cl)	20,50
Château Lacombe Noaillac Médoc (75 cl)	28,00
Château Lacombe Noaillac Médoc (37 cl)	16,50
Pic Saint Loup	28,50
Sancerre Loire (75 cl)	36,00
Sancerre Loire (37 cl)	22,00
Bourgueil Loire	24,00
Saint-Nicolas de Bourgueil Loire	26,00
Chinon Loire	28,00

Rasteau Village Rhône	35,00
Saint-Joseph Rhône (75 cl)	44,00
Saint-Joseph Rhône (37 cl)	24,00
Pas de la Beaume Rhône	20,00

vins blancs

Sauvignon Petit Négraud Bergerac	18,00
Chardonnay Pays d'Oc	18,50
Bourgogne Aligoté (75 cl)	20,00
Bourgogne Aligoté (37 cl)	11,50
Rully Bourgogne	33,00
Cour Cheverny Loire	25,00
Quincy Loire	29,75
Sancerre Loire (75 cl)	36,00
Sancerre Loire (37 cl)	22,00
Pinot Gris Alsace (75 cl)	27,00
Pinot Gris Alsace (37 cl)	16,00
Riesling Alsace	24,00

vins rosés

Cuvée Isidora Ardèche (50 cl)	17,00
Côtes de Provence	20,00
Pinot Noir Alsace (75 cl)	27,00
Pinot Noir Alsace (37 cl)	16,00
Marsannay Bourgogne (75 cl)	24,00
Marsannay Bourgogne (37 cl)	14,00
Cuvée Argonnier Rhône	20,00
Gris Blanc Narbonne	18,00
Domaine du Petit Négraud Bordeaux	16,00

vins du patron Blanc, Rosé ou Rouge

Le verre	3,75
Le quart	5,75
Le demi	9,75

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LA CARTE DES VINS DU RESTAURANT.