

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN COCKTAIL

CODE WIFI : Sautour16

APÉRITIFS

COUPE DE PROSECCO	8€
COUPE DE PROSECCO ROSÉ	8€
COUPE DE CHAMPAGNE	12€
KIR	8€
KIR ROYAL	12€
MARTINI BLANC/ROUGE	8€
CAMPARI ORANGE	8€
BATIDA DE COCO	8€
PISANG ORANGE	8€
RICARD	7€
PICON VIN BLANC	8€
PICON BIÈRE	8€
PORTO ROUGE/BLANC	7€
PINOT DE CHIMAY	7€
PINEAU DES CHARENTES	7€

COCKTAILS

COCKTAIL MAISON	10€
<i>SIROP DE MANGUE, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, CITRON</i>	
APÉRITIVO SPRITZ	9€
HUGO	9€
<i>LIQUEUR SAINT-GERMAIN (SUREAU), PROSECCO, MENTHE, CITRON VERT</i>	
MOJITO	12€
MOJITO FRUITS ROUGES	13€
CUBA LIBRE	11€

COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO NA	9€
MOJITO FRUITS ROUGES NA	10€
PISANG ORANGE NA	7€
APEROL NA	8€
GIN NA COPPER HEAD	10€

GIN

Tous nos gins sont disponibles avec des tonics premiums Fever Tree		3€
<i>INDIAN - MEDITERRANEAN - GINGER BEER ELDERFLOWER - CLÉMENTINE - RHUBARBE</i>		
GIN MAREDSOUS VALEO		11€
<i>GIN BIO ISSU D'UNE INFUSION DE FLEURS SAUVAGES - FLORAL</i>		
GIN MAREDSOUS AEQUATIS		11€
<i>GIN BIO ISSU D'UNE INFUSION DE BOURGEONS ET DE FEUILLES D'ARBRE - FRUITÉ ET BOISÉ</i>		
GIN MAREDSOUS INVICTUS		11€
<i>GIN BIO ISSU D'UNE INFUSION DE PLANTES ÉNERGISANTES SEC ET PUISSANT</i>		
GIARDINI DI PALERMO GIN 40°		11€
SAIGON BAIGUR DRY GIN 43°		10€
GINMAY 42°		11€
GIN HENDRICK'S		10€
GIN MARE CAPRI		11€

ALCOOLS

VODKA BLANCHE ERISTOFF	8€
RHUM BRUN BACARDI CARTA ORO	8€
JACK DANIEL'S	8€
J&B	8€
SUPPLÉMENT SOFT	2€

DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE LA RÉGION

CODE WIFI : Sautour16

SOFTS

EAU SPA/BRU	
• 20CL	2,5€
• 50CL	4€
• 1L	8€
PEPSI	3€
PEPSI ZÉRO	3€
MIRINDA (ORANGEADE)	3€
ICE TEA PÊCHE	3€
ICE TEA PÉTILLANT	3€
FEVER TREE TONIC	4€
<i>INDIAN - MEDITERRANEAN - GINGER BEER</i>	
<i>ELDERFLOWER - CLÉMENTINE - RHUBARBE</i>	
JUS D'ORANGE LOOZA	3€
JUS DE POMME LOOZA	3€
JUS DE POMME-CERISE LOOZA	3€
JUS D'ANANAS LOOZA	3€
SPA CITRON	3€
GRENADINE	2,5€
MENTHE	2,5€



BIÈRES

FAGNES BLONDE	5€
FAGNES BRUNE	5€
FAGNES GRIOTTES	5€
FAGNES TRIPLE	5€
TRIPLE KARMELIET	5€
BLANCHE DE NAMUR	4€
BLANCHE DE NAMUR ROSÉE	4€
CHIMAY BLANCHE	5€
CHIMAY DORÉE	4€
CHIMAY VERTE	5,5€
CHIMAY ROUGE	5€
CHIMAY BLEUE	5€
ORVAL	5,5€
JUPILER	3€
JUPILER N.A.	3€

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS SUGGESTIONS

CODE WIFI : Sautour16


À PARTAGER

PLATEAU TAPAS 25€/2P - 40€/4P CHARCUTERIE FINE, FROMAGE BASQUE, FROMAGE DE CHIMAY, FRUITS, CRUDITÉS, LÉGUMES GRILLÉS, HUMUS, ACCRA ET SCAMPIS FRITS	
MINI-CROQUETTES (8 PCS) 19€ CHIMAY POTAUPRÉ ET/OU VOLAILLE	
ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR  16€ POTAUPRÉ, CHÈVRE DU PONT DE PIERRE, ORVAL, FRUITS ET NOIX	
ASSIETTE DE FRITURES 19€ CALAMARS FRITS, SCAMPIS PANKO, TENDERS DE POULET, NEMS, SAUCE PRESBYTÈRE ET AIGRE DOUCE ET SALADE	
CHIPS LUCIEN SEL, PAPRIKA OU POIVRE  3,5€	

ENTRÉES

CROQUETTES DE CREVETTES (2x80 g) CRUDITÉS 20€	
CROQUETTES DE FROMAGES (2x80 g) CRUDITÉS  18€	
DUO DE CROQUETTES (2x80 g) CRUDITÉS 19€	
CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN MATURÉ 19€ COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE, TOMATES, VINAIGRE BALSAMIQUE	
VONGOLES 18€ CITRON VERT, PERSIL, AIL ET AÏOLI MAISON	
BURRATA SUR FOND DE CRUMBLE FUMÉ  18€ TOMATES CERISE ET BASILIC DU JARDIN	

SALADES

NOTRE TRADITIONNELLE CÉSAR 22€ CRUDITÉS, POULET, PARMESAN, ANCHOIS, SAUCE CÉSAR	
LA CHÈVRE  22€ CRUDITÉS, CHÈVRE DU PONT DE PIERRE, NOIX, MIEL, ASSORTIMENTS DE GRAINES, AUBERGINES GRILLÉES	

VIANDES

TAGLIATA DE BŒUF HOLSTEIN CRUDITÉS, FRITES 26€	
TAGLIATA D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS SALADE, FRITES 31€	
STEAK DE BŒUF HOLSTEIN CRUDITÉS, FRITES 26€	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS CRUDITÉS, FRITES 31€	
FILET AMÉRICAIN ET SES ACCOMPAGNEMENTS SALADE, FRITES 24€	
POULET FARCI AU JAMBON CRU ET MOZZARELLA CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE 22€ COULIS DE TOMATE CRÈME AUX HERBES DE NOS JARDINS, TAGLIATELLES FRAÎCHES	

Toutes nos sauces et cuissons sont faites minute.
Merci de nous préciser si vous êtes pressé.
La cuisine est un art qui se fait parfois attendre...

POISSONS

THON ROUGE SNACKÉ MI-CUIT, TOMATES CERISE, SOJA, HERBES DE NOS JARDINS, PDT RISSOLÉES AUX HERBES 26€	
FILET DE SKREI, GUANCIALE, MOUSSELINE DE PETITS POIS, POINTE DE MENTHE, YUZZU, LÉGUMES DE SAISON 26€	
TAGLIATELLES SCAMPIS CRÈME, TOMATE, POIVRON ET BASILIC DU JARDIN 22€	
ORECHIETTES AUX LÉGUMES GRILLÉS ET HERBES DE NOS JARDINS  21€	
TAGLIATELLES, GUANCIALE, TRUFFE, PARMESAN 22€	

BURGERS

BURGER DU PRESBYTÈRE 20€ BUN BRIOCHÉ, STEAK BLACK ANGUS, OIGNONS CONFITS, TOMATE, SALADE, FROMAGE DE CHIMAY, SAUCE PRESBYTÈRE	
BURGER DU TERROIR 22€ BUN AU POIVRE, EFFILOCHÉ D'AGNEAU, FROMAGE DE CHÈVRE DU PONT DE PIERRE, SALADE, TOMATE, SAUCE FRAMBOISE, OIGNONS PICKLES	
BURGER VÉGÉTARIEN  16€ BUN BRETZEL, BURGER DE LÉGUMES, SALADE, CHEDDAR, OIGNONS, TOMATE, SAUCE PRESBYTÈRE	

ACCOMPAGNEMENTS ET SUPPLÉMENTS

SAUCES MAISONS 4€ ARCHIDUC, BÉARNAISE, POIVRE VERT, ROQUEFORT, TRUFFE	
MAYONNAISE MAISON 1€	
BACON 3€	
FRITES OU CROQUETTES 4€	
POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX HERBES 4€	
LÉGUMES CHAUDS 5€	
SALADE 3€	

MENU ENFANT 15€

AU CHOIX :

- NUGGETS ET FRITES
- BOULETTE SAUCE TOMATE ET FRITES
- TAGLIATELLES BOLOGNAISE
- BURGER DE LÉGUMES ET FRITES 

+ BOULE DE GLACE EN DESSERT

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE PETITE DOUCEUR...

CODE WIFI : Sautour16

DESSERTS

DAME BLANCHE	10€
<i>GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CRÈME FRAÎCHE</i>	
DAME ROUGE	12€
<i>GLACE VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, CRÈME FRAÎCHE</i>	
BRÉSILIENNE	10€
TRIO DE SORBETS	9€
COLONEL	11€
BOULE DE GLACE AU CHOIX	3€
<i>VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, FRAISE</i>	
BOULE DE SORBET AU CHOIX	3€
<i>CITRON, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION</i>	
PANA COTA AUX FRUITS DE SAISON ET GRAND MARNIER	12€
MOELLEUX CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT	12€
TIRAMISU AUX SPÉCULOOS ET FRUITS ROUGES	12€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€
<i>RÉDUCTION DE TROIS DESSERTS AVEC UN CAFÉ OU UN THÉ</i>	
IRISH/ITALIAN/FRENCH COFFEE GOURMAND	18€
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION	12€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO	6€
CAFÉ	3€
DÉCAFÉINÉ	3€
CAPPUCCINO	4€
<i>MOUSSE DE LAIT OU CHANTILLY</i>	
LATTE MACCHIATO	4€
LATTE MACCHIATO NOISETTE	5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	6€
THÉS SÉLECTIONNÉS DE LA MAISON BRUNARDI	4€
<i>THÉ ENGLISH BREAKFAST, THÉ EARL GREY, THÉ VERT CITRON</i>	
INFUSIONS SÉLECTIONNÉES DE LA MAISON BRUNARDI	4€
<i>FRUITS ROUGES, CAMOMILLE, MENTHE, MANGUE ET COMPAGNIE</i>	
IRISH / ITALIAN / FRENCH COFFEE	11€

DIGESTIFS

MAREDSOUS ELIXIR DES MOINES	11€
<i>LIQUEUR DIGESTIVE À BASE DE PLANTES ET D'HERBES MÉDICINALES SAUVAGES - HERBACÉ</i>	
MAREDSOUS HONEY LIQUOR	11€
<i>LIQUEUR DE MALT BIO INFUSÉE À BASE DE MIEL ET DE PLANTES DU JARDIN DE L'ABBAYE</i>	
COGNAC GAUTHIER	11€
AMARETTO ADRIATICO	10€
<i>AMARETTO BIO NATUREL ISSU DE 100% D'AMANDES SANS AUCUN ARÔME ARTIFICIEL AJOUTÉ</i>	
AMARETTO ADRIATICO BIANCO	10€
<i>VERSION PLUS DOUCE DE L'ADRIATICO CLASSIQUE</i>	
LIMONCELLO	8€
BAILEY'S	8€
COINTREAU	8€
CALVADOS	8€
GRAND MARNIER	8€
GRAPPA	8€
SAMBUCA	8€
EAU DE VILLÉE (LIQUEUR BELGE À BASE DE CITRONS)	9€
ARMAGNAC DARROZE GRANDS ASSEMBLAGES 20 YEARS 43°	15€
LOUIS ROQUE SOUILLAC LA VIEILLE PRUNE 42°	11€
POIRE COGNAC BELLE DE BRILLET 30°	8€
MASSENEZ LIQUEUR GOLDEN EIGHT 25° (POIRE)	10€
AMARETTO ADRIATICO NA	7€

WHISKYS

MAREDSOUS SINGLE MALT	11€
<i>WHISKY BIO PREMIUM BELGE ISSU D'UN DISTILAT UNIQUE DE MALT</i>	
REDBREAST 12 YEARS POT STILL IRISH WHISKY 40°	11€
KILCHOMAN MACHIR BAY 46° (TOURBÉ)	12€

RHUMS

BARCELO IMPERIAL ONYX 38° (HISPANIQUE)	9€
J.M. RHUM VIEUX AGRICOLE VSOP (FRANÇAIS)	11€
ADMIRAL RODNEY HMS PRINCESSA 40° (BRITANNIQUE)	12€