

Nos bières

Au fût

Jupiler	5,2%	25 cl	€ 3,00
La Vieille Salme blonde	8,3%	33 cl	€ 5,00

Nos bières regionales

La Vieille Salme blonde	8,3%	33 cl	€ 5,00
SchMak	7,5%	33 cl	€ 5,00
La Farnières blonde	8%	33 cl	€ 5,00

La Vieille Salme 8,3%
blonde au fût
Grand-Halleux

SchMack 7,5%
blonde
Petit-Their

La Farnières blonde 8%
Domaine de Farnières
Grand-Halleux



A la bouteille

Hoegaarden blanche 5%	25 cl	€ 4,00
Hoegaarden Rosée 3%	25 cl	€ 4,00
Kriek 3,5%	25 cl	€ 4,00
Ciney brune 7%	25 cl	€ 4,00
Ciney blonde 7%	25 cl	€ 4,00
L'Achouffe 8%	33 cl	€ 5,00
McChouffe 8,5%	33 cl	€ 5,00
Westmalle triple 9,5%	33 cl	€ 5,50
Westmalle double 7%	33 cl	€ 5,00
Chimay rouge 7%	33 cl	€ 5,00
Chimay bleue 9%	33 cl	€ 5,00
Leffe brune 6,5%	33 cl	€ 4,50
Leffe blonde 6,6%	33 cl	€ 4,50
Leffe ruby 5%	33 cl	€ 4,50
Duvel 8,5%	33 cl	€ 5,00
Rochefort 8 8%	33 cl	€ 5,50
Rochefort 10 10%	33 cl	€ 5,50
Lupulus blonde 8,5%	33 cl	€ 5,00
Lupulus brune 8,5%	33 cl	€ 5,00
Orval 6,2%	33 cl	€ 6,00

Apéros

Martini blanc/rouge	€ 5,00
Pineau de charentes	€ 5,00
Porto blanc/rouge	€ 5,00
Kir	€ 5,00
Picon vin blanc	€ 5,00
Ricard	€ 6,00
Passoa orange	€ 6,00
Campari orange	€ 6,00
Pisang orange	€ 6,00
Bacardi cola	€ 7,00
Whiskey cola	€ 7,00
Gin tonic	€ 9,00
Aperol Spritz	€ 9,00

Apéritif maison

Pimms N°1 € 8,50

(Pimms, ginger-ale, fruits selon offre)

Cocktail Freaking porto € 8,50

(porto blanc, gingembre, ginger-ale)

SANS ALCOOL



Bières sans alcool

Jupiler 0%	25 cl	€ 3,00
Hoegaarden Rosée 0%	25 cl	€ 4,00
Hoegaarden blanche 0%	25 cl	€ 4,00
Leffe blonde 0%	33 cl	€ 4,50
Leffe brune 0%	33 cl	€ 4,50
La Chouffe 0%	33 cl	€ 5,00

Apéros sans alcool

Crodino	€ 6,00
Pisang orange 0%	€ 6,00
Aperol Spritz 0%	€ 7,50
Gin tonic 0%	€ 7,50
Martini rouge 0%	€ 5,00
Amaretto 0%	€ 5,00
Mocktail Hugo 0%	€ 7,50

Mocktail Mojito 0 % € 7,50



Mocktail ginger mule tonic 0 % € 7,50
(ginger mule, menthe, citron)



Mocktail Winter Spritz € 7,50
(Nona spritz, gingembre, ginger ale)



Mocktail Pornstar martini 0 % € 7,50
(fruit de la passion, martini 0%, citron)



Boissons froides

Eau plat/pétillant	€ 2,50
Coca cola/zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Jus d'orange/pommes	€ 3,00
Ginger ale	€ 3,00
Schweppes tonic	€ 3,00
Lipton ice tea	€ 3,50

Bouteille d'eau 1 ltr.	€ 9,00
Bouteille d'eau demi	€ 5,50

Nos vins maison

Vin blanc / rouge / rosé	€ 5,00
Verre cava	€ 8,00
Bouteille de cava	€ 32,00
Bouteille de champagne	€ 55,00

Digestif

Peket (jonge jenever)	€ 4,50
Rhum brun	€ 5,00
Bacardi blanc	€ 5,00
Wodka	€ 5,00
Whiskey	€ 5,50
Jack Daniels	€ 6,00
Amaretto	€ 5,50
Calvados	€ 7,50
Cognac	€ 7,50
Cointreau	€ 6,50
Grand Marnier	€ 6,50
Baileys	€ 5,50
Grappa	€ 7,00

(demandez notre grappabox)

Snacks

Olives	€ 5,00
Boulettes apéro (10 pc) (bitterballen) fait maison	€ 10,00

Boissons chaudes

Café / Décafé / Espresso	€ 3,50
Choix de thé	€ 3,50
Thé menthe cannelle	€ 4,50
Thé gingembre	€ 4,50
Lait Russe	€ 4,00
Cappucino	€ 4,50
Chocolat chaud	€ 4,00
'' + crème chantilly	€ 0,50
Café Ardennais	€ 9,50
Café Italien	€ 8,50
Irish coffee	€ 9,50
Ice Café 43	€ 7,50
Café Italien 0%	€ 8,50

Bouteille du patron

Bouteille de vin blanc	€ 22,50
Bouteille de vin rouge	€ 22,50
Bouteille de vin rosé	€ 22,50

(demandez notre carte des vins)



Le Gastromme notre restaurant en chambre

Le Gastromme
Grandir en restant petit



Le Gastromme
Groots geworden door klein te blijven

Catherine, chef- kok en Eddy uw gastheer
verwelkomen u in ons kamerrestaurant.

Wij willen klein blijven, daarom zijn we met ons tweetjes om
jullie te laten genieten van de sfeer, de Ardeense decoratie in dit
oude pand en het lekker eenvoudig eten.
Hierdoor kiezen we om de keuzes beperkt te houden, zodat jullie
een mooie ervaring hebben van uit eten gaan.

Smakelijk eten

Catherine, la cheffe et Eddy, un cadre familial
vous accueille dans notre restaurant en chambre.

On veut rester petit, c'est pourquoi il n'y a que nous deux pour
vous faire profiter de l'ambiance, de la décoration Ardennaise de
cette vieille ferme et de la bonne cuisine simple.

Pour cette raison, nous avons choisi de limiter les choix, afin que
vous ayez une expérience agréable de manger au restaurant.

Bon appétit

Catherine, Köchin und Eddy, Ihr Gastgeber
begrüßen Sie in unserem Zimmerrestaurant.

Wir wollen klein bleiben, deshalb sind wir nur zu zweit, damit Sie
die Atmosphäre, die Ardennen-Dekoration in diesem alten
Gebäude und das gute, einfache Essen genießen können.
Aus diesem Grund haben wir uns dafür entschieden, die Auswahl
begrenzt zu halten, damit Sie ein angenehmes Erlebnis beim
Auswärtsessen haben.

Guten Appetit

Le Gastromme
Groß geworden, indem man klein

Entrées – Voorgerechten

Potage du jour Soep van de dag	€ 10,00
Croquettes au fromage (2pc) avec crudités Kaaskroketten met salade	€ 15,50
Croquettes aux crevettes (2pc) avec crudités Garnaalkroketten met salade	€ 17,50
Carpaccio de boeuf Carpaccio van vlees	€ 17,00
Paté de la saison Paté volgens het seizoen	€ 16,50

Plats – Hoofdgerechten

Plat du jour végétarien Vegetarische schotel van de dag	€ 25,50
Boulettes maison à la Liégeoise Huisgemaakte gehaktballen in Luikse saus	€ 23,50
Boeuf Bourguignon Rundstoofpot Boeuf Bourguignon	€ 26,50
Truite d'Onderval nature Forel d'Onderval natuur	€ 23,50
Truite d'Onderval à la crème Ardennaise (lardon, oignon rouge, champignons, persil) Forel d'Onderval op Ardeense wijze (spek, rode ui, champignons, peterselie)	€ 26,50
Filet pur Boeuf d'Ennal (+/- 200gr) Ossenhaas	€ 34,00

Tous les plats principaux accompagnés des salads, des frites ou des croquettes ou du pain

+ avec champignons cuit	€ 4,00
sauce aux champignons/sauce poivre	€ 3,00
sauce bearnaise	€ 3,00
sauce Roquefort	€ 4,00

Desserts – Nagerechten

Gâteau au chocolat maison Huisgemaakte chocoladecake	€ 9,50
Crème brûlée	€ 9,50
Gâteau au chocolat maison avec crème glacée à la vanille Huisgemaakte chocoladecake met vanilleijs	€ 10,50
Dame blanche	€ 10,50
Coupe brésillienne	€ 10,50
Coupe de glace rhum raisin avec liqueur d'advocaat Rum rozijnenijs met likeur advocaat	€ 10,50