

Petits creux

Portion de fromage d'Orval	5
Portion mixte « fromage d'Orval, saucissons et olives»	8

Petite restauration

Uniquement « côté bar »

Pas de petite restauration le samedi soir et dimanche midi

Le simple ou double croque-monsieur au fromage d'Orval	8/12
Le spaghetti bolognaise	14
Le toast cannibale et garnitures	10
L'omelette au jambon artisanal et fromage d'Orval	12
La terrine de marcassin et foie gras de canard, compotée d'airelles,	
Pain d'épices de Sugny « Fou d'Abeilles »	16
Le carpaccio de cerf, foie d'oie fumé, huile d'olives parfumé à la truffe	
blanche, perles croquantes et mâche	18
Les croquettes maison au fromage d'Orval	16
Les croquettes maison aux crevettes grises	18
L'assiette ardennaise	
« Charcuterie de la région et terrine de gibier maison et foie gras de canard	16

Restauration

11h30 à 13h30 et 18h30 à 20h30

Le filet américain préparé minute	17
Le pavé de bœuf « BBB »	20
Le jambonneau rôti au four, crème de moutarde	20
Le Charme 'S burger « pur bœuf, fromage d'Orval, salade,... »	20
Le Charme'S Burger de luxe « cœur de ris de veau », salade riche et mayonnaise tartufata, pommes dauphine	32
La côte à l'os individuelle de 500 gr, grillée	25
La truite de la pisciculture la Gernelle meunière	17
Les fish & chips de filet de plie en panure de panko, salade et tartare	25
Le trio de solettes meunière, salade et pommes frites	26
Le dos de cabillaud, écrasé de bintje, mousseline aux crevettes grises	26
Civet de marcassin «lardons champignons, oignons », légumes chauds, Garnitures hivernales et pommes amandine	20
Le filet de biche sauce grand veneur, mousseline de panais, Légumes du moment et garnitures hivernales	28
Le filet de râble de lièvre, crème de moutarde, garnitures hivernales	26
Le filet de marcassin sauce civet, « Lardons, champignons et petits oignons », garnitures hivernales	26

Veillez nous avertir si vous êtes allergique à un aliment

Le bar est fermé à 24h00

Bière pression

Diekirch 0.25CL	4.8°	3
Diekirch 0.50 CL	4.8°	5.5

En Bouteilles

Jupiler	5.2°	3
Cuvée d'Oizy blonde	6.5°	3.5
Carlsberg	5.5°	4
Ciney blonde	7°	4
Duvel	8.5°	4
Leffe blonde	6.5°	4
Blanche de Hoegaarden	4.9°	3
Kriek Saint Louis	4°	3
Triple Karmeliet	8.4°	5
Kd brune	8°	4

Bière sans alcool

Jupiler	0.0°	3
---------	------	---

Nos trappistes

Orval jeune	6.2°	5.5
Orval «plus de 6 mois tempéré) »	6.2°	6.5
Chimay rouge/blanche/bleue	7°/8°/9°	4
Triple Westmalle	9.5°	5.5
Rochefort	8°	4
Rochefort	10°	5

Boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné	3
Cappuccino	3.5
Thé « Kushmi tea »	3.5
Chocolat chaud	3.5
Vin chaud au rhum ou cognac	8
Lait russe ou latte	5
Irish coffee	10

Eaux – Limonades

Jus d'oranges ou citrons pressés	7
Coca Cola, light ou zéro	3
Fanta	3
Sprite	3
Ice tea (pétillant) / pêche (non pétillant)	3
Looza orange / ananas / tomates/ pommes	3
Schweppes tonic / agrumes	3
Cécémel	3
Perrier	3
1/4 Eau plate ou pétillante	3
1/2 Eau plate ou pétillante	5.5
1 L'Eau plate ou pétillante	8
Grenadine, menthe	1

Vin du moment sélection maison

Verre de vin	5
¼ vin blanc, rouge, rosé	8
½ vin blanc, rouge, rosé	12
0,75l vin blanc, rouge, rosé	22

Alcools

Rhum brun ou blanc « Havana club »	6
Gin Gordon's	6
JB	6
Jack Daniel's	7
Johnnie Walker red	7
Chivas Régal	8
Glenfiddich	8

Cocktails maison

Maison

« Gin, cointreau, pamplemousse, orange,... » 9

Gin Fizz

« Gin, jus de citron frais, sucre de canne, ...» 9

Pina Colada

« Batida, jus d'ananas,... » 9

Cocktails maison sans alcool

Pêche, Pisang, Bitter, Pina-Colada 6

Apéritifs

Kir royal 13

Coupe de Champagne 12

Coupe de cava 7

Vodka Absolute 6

Apérol 'spritiz' 7

Kir vin blanc cassis /pêche 5

Pisang 5

Martini blanc ou rouge 5

Vermouth 5

Porto blanc ou rouge 5

Campari 5

Gancia 5

Sherry dry 5

Pineau des Charentes 5

Picon nature 5

Picon bière 6

Picon vin blanc 9

Ricard 5

Suze 5

Cynar 5

Batida de coco 5

Curaçao bleu 5

Malibu 5

Supplément de 3€ pour les softs

Nos digestifs

Eaux de vie

Poire Williams	7
Mirabelle	8
Framboise sauvage	7
Vieille prune	7
Eau de Villée	7

Gin

Monkey 47	8
Angel of Heaven	8
Biercée Gin Noir	8
Fleur de Han	10
London n°1 « original blue gin »	9
Mare	8

Ecosse

Hendrick's	8.5
------------	-----

Rhum

Don Papa Philippines	8
Diplomatico Mantuano	9
Diplomatico Reserva 12 ans	9
Canne bleue rhum blanc Martinique 2016	9

Vieille Chartreuse VEP « les pères Chartreux »

Verte 54 ° 16

Bas Armagnac

Darroze 8 ans 9
Darroze 12 ans 10
Baron de Sigognac VS

Cognac

Bisquit 7
Grande Champagne XO Segonzac 9

Liqueurs

Amaretto 8
Grand Marnier 8
Cointreau 8
Drambuie « whisky écossais » 8
Baileys 8
Pomme Calva/ poire calva 7
Limoncello maison 8
Grappa 7
Liqueur de Généri 8

Whisky & Bourbon

Lambertus Single Malt	9
Lambertus 10 ans	10
<u>Nikka</u>	9
Buffalo Trace	7
Bulleit bourbon	7
Glenfiddich 12 ans	8
Chivas Regal 12 ans	8
Oban	9
Monkey shoulder	12
Glenmorengie 10 ans	9
Bowmore 12 ans	9
Lagavulin 16 ans	14

Autres alcools

Marc de Gewurztraminer « distillerie Meyer »	8
Marc de Bourgogne 7 ans	9
Absinthe	8