

SALADES

SALADE CAMPAGNARDE lardon, crème épaisse, croutons et conté	16,80 €
SALADE POULET CRISPY copeaux de parmesan et avocat	16,80 €
SALADE DE SAUMON FUMÉ pomme de terre douce rôtie au sésame et à la sauce soja	19,30 €
SALADE AU CHÈVRE lard grillé, miel et herbes de provence	15,10 €
SALADE DE LA SEMAINE	prix variable

PLATS

TARTELETTE DE REBLOCHON, pomme de terre et jambon Serrano	16,00 €
PAVÉ DE SAUMON, sauce exotique	19,40 €
MÉDAILLON DE VEAU façon blanquette	19,00 €
CHOUCROUTE GARNI	19,00 €
TARTARE DE BOEUF, frites et salade	21,80 €
BURGER BY NAMUR, comté, oignons confites, frites et salade	21,50 €
TARTARE DE SAUMON, frites et salade	21,30 €
FILET DE BOEUF MARINÉ poelée de légumes et frites (sauce au choix: crème de champignons, sauce gorgonzola)	24,80 €
FISH AND CHIPS, sauce remoulade	22,90 €
BOUCHÉE À LA REINE, frites et salade	17,80 €
CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AU PESTO, crème balsamique, roquette, parmesan et frites	20,80 €
CORDON BLEU DE VEAU, crème champignons	23,60 €
OMELETTE, frites et salade	nature / jambon ou fromage 14,20 € / 14,30 € norvégienne ou jambon et fromage 14,90 €
PLAT DU JOUR, viande ou poisson	16,90 €

LES PÂTES ET GRATINS

Nos pâtes et gratins sont servis avec une salade d'accompagnement

CANNELLONIS ricotta épinard	15,60 €
LASAGNES gratinées	17,40 €
MACARONIS gratiné crème-jambon	17,00 €
TARTIFLETTE gratinée	17,00 €
HACHIS PARMENTIER	16,00 €
GRATIN DE SAUMON safrané	19,70 €
ENDIVES AU JAMBON gratinées	15,60 €
TAGLIATELLE AU SAUMON	18,50 €
PÂTE DE LA SEMAINE	15,90 €

MENU ENFANT

TAGLIATELLE, CRÈME AU JAMBON / BURGER ENFANT OU STEACK HACHÉ frites 1 BOISSON 25 cl au choix, 1 BOULE DE GLACE NAMUR, parfum au choix	13,90 €
--	---------

DESSERTS

Les dessert sont à choisir au buffet

GLACES

NOS PARFUMS: moka, fraise, framboise, chocolat, praliné, pistache, vanille, melon, citron, cassis, passion

COUPE 1 boule	3,80 €	CAFÉ GLACÉ	7,60 €
COUPE 2 boules	5,25 €	DAME BLANCHE	9,05 €
COUPE 3 boules	6,90 €	COUPE CARAMEL	8,85 €
VACHERIN en tranche	7,05 €	CASSATA en tranche	7,75 €

Origine des viandes

Soucieux de la qualité des viandes que nous vous proposons, leur origine peut être amenée à varier selon leur disponibilité. C'est pourquoi vous trouverez ci-dessous les principales provenances rencontrées. Notre personnel se tient à votre disposition pour tous renseignements.

Porc Belgique, France, Luxembourg • Volailles Belgique, France Viande bovine : Luxembourg, Italie, France, Belgique, Allemagne,

Argentine • Agneau Royaume-Uni, Nouvelle Zélande, Gibier en période.

Les boissons

LES BOISSONS FROIDES

ORANGE PRESSÉE NATURE, CITRON PRESSÉ NATURE	5,60 €
JUS DE FRUITS	3,80 €
SCHWEPES TONIC, BITTER LEMON	3,80 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO,	3,80 €
SPRITE, FANTA, ICE TEA, FUZTTEA	3,80 €
ROSPORT, VIVA 1/4	3,50 €
ROSPORT, VIVA 1/2	5,30 €
LEMONAID Ginger, Lime, Fruit de la passion, Orange sanguine  	3,80 €
CHARITEA Mate citron & orange, Red, Green Black the noir & citron  	3,80 €
JUS DE POMME ARTISANAL Pomme, Mirabelle, Hibiscus, Cassis, Basilic, Framboise, Menthe 	3,70 €

BIÈRES, APERITIFS & DIGESTIFS

BIÈRE pression	4,10 €
PICON BIÈRE	5,75 €
KIR vin blanc	7,90 €
KIR ROYAL crémant	9,00 €
KIR ROYAL champagne	12,30 €
RICARD	6,50 €
HUGO	8,40 €
MARTINI, PORTO, CAMPARI	6,50 €
CAMPARI orange ou soda	8,50 €
AMARETTO, LEMONCELLO	7,50 €
COGNAC, WHISKY, GRAPPA, BAILYES	8,50 €
APEROL SPRITZ	8,80 €

LES VINS

VINS BLANCS	15CL	25CL	50CL	75CL
MONTES chardonnay, Chili	5,80 €	10,40 €	15,00 €	23,00 €
PINOT GRIS Clos des Rochers, Grand Premier Cru, Remich	6,50 €	11,70 €	16,90 €	26,00 €
VILLA BLANCHE chardonnay, IGP, Pays d'Oc	5,30 €	9,50 €	13,70 €	21,00 €
RIESLING Clos des Rochers, Grand Premier Cru, Remich	5,80 €	10,40 €	15,00 €	23,00 €
VINS ROSÉS				
CUVÉE MAGALI AOP, Côte de Provence	6,60 €	11,90 €	17,20 €	26,50 €
ENCOSTAS Castelão, Preto Martinho, Portugal	4,30 €	7,70 €	11,10 €	
GOURMANDISE IGP Méditer- ranée, Provence	4,50 €	8,10 €	11,70 €	18,00 €
VINS ROUGES				
MARIUS Syrah, Grenache, IGP, Pays d'Oc	4,80 €	8,60 €	12,40 €	19,00 €
TERRAS DE BACO Aragonez, Trincadeira, Portugal	4,30 €	7,70 €	11,10 €	
12 LUNAS ROUGE Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Espagne	5,90 €	9,90 €	14,30 €	22,00 €
MONTES TWINS Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chili	5,30 €	9,50 €	13,70 €	21,00 €
LA CIBOISE Grenache noir, AOP, Lubéron	5,00 €	9,00 €	13,00 €	20,00 €

LES VINS PÉTILLANTS

	LA COUPE	BOUTEILLE 75CL
CRÉMANT B. Massard, cuvée de l'écusson	8,60 €	25,00 €
CHAMPAGNE	11,00 €	36,00 €

MILK SHAKE

CHOCOLAT	7,50 €
BANANE, FRAISE, VANILLE	7,30 €

SMOOTHIES*

BERRY PASSION Framboise, Myrtille, Banane	8,10 €
STRAWBERRY SPLIT Fraise Banane, Papaye, Cerise	8,10 €
MANGO PARADISE Mangue, Fruit de la passion, Ananas, Citron	8,10 €
KIWI COOLER Melon, Mangue, Ananas, Kiwi	8,10 €
TROPI-COLADA Banane, Noix de coco, Ananas	8,10 €

*0% de sucre ajouté, 0% de conservateur, 0% de colorant
Préparé avec amour et jus de pommes.

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ noir	3,50 €
CAFÉ décaféiné	3,50 €
LAIT RUSSE	4,80 €
CAFÉ au lait	3,70 €
EXPRESSO	3,40 €
DOUBLE EXPRESSO	4,40 €
CAPUCCINO crème	4,60 €
CAPUCCINO italien	4,40 €
CHOCOLAT CHAUD	6,00 €
LAIT CHAUD	3,20 €
SUPPLÉMENT lait	1,10 €

THÉS ET INFUSIONS

ENGLISH BREAKFAST	3,70 €
EARL GREY	3,70 €
THÉ VERT AU JASMIN	3,70 €
CAMOMILLE	3,70 €
MENTHE POIVRÉE	3,70 €
GINGEMBRE ET FLEUR D'ORANGER	3,70 €
VERVEINE	3,70 €

SÉLECTION DE THÉS SERVIS EN THÉIÈRE

THÉ NOIR	6,50 €
DARJEELING Sélection First Flush	
ENGLISH BREAKFAST	
THÉ VERT	6,50 €
MAO FENG vert	
SENCHA Bio	
THÉ NOIR AROMATISÉ	6,50 €
EARL GREY	
HOT CHOCOLAT	
ROSE	
HIGHLAND TOFFEE	
THÉ VERT AROMATISÉ	6,00 €
SENCHA citron-gingembre	
ROOIBOS (sans théine)	6,00 €
EARL GREY	
TOFFEE	
INFUSION AUX FRUITS	6,00 €
ALPENKRÄUTER	
COOL MINT	
KAMINFEUER	
INGERKRÄUTERTEE (gingembre)	