

Menu en suggestion de la semaine

Au choix: 3 entrées, 3 plats et le dessert du jour

Entrée + plat + dessert du jour	30,00 €
Plat + entrée	26,00 €
Plat + dessert du jour	24,00 €

A la carte

LES ENTRÉES

	ENTRÉE / PLAT
CARPACCIO de faux - filet boeuf Angus, copeaux de Parmesan, roquette	13,90 € / 22,00 €
TARTARE DE SAUMON au citron vert	11,20 € / 16,85 €
SALADE DE SAUMON ET CREVETTES avocat	12,20 € / 16,85 €
JAMBON - MELON	11,20 € / 17,90 €

LES PLATS

TARTARE DE BOEUF, frites et salade	21,40 €
GIGOLETTE DE VOLAILLE, pommes de terre grenailles et poelée de légumes	17,10 €
PAVÉ DE SAUMON et son risotto	17,95 €
HAMBURGER MAISON NAMUR, frites et salade	19,00 €
PIÈCE DU BOUCHER (selon arrivage), poelée de légumes, frites	22,00 €
MIGNON DE VEAU basse température, poelée de légumes et pommes de terre grenailles	19,00 €

LES PÂTES ET GRATINS

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

CANNELLONIS ricotta épinard	13,60 €
LASAGNES gratinées	14,05 €
MACARONIS gratinés crème-jambon	14,05 €
GNOCCHI à la Bolognaise	14,50 €
MOUSSAKA	14,85 €
GRATIN DE SAUMON safrané	14,85 €
HACHIS PARMENTIER	14,05 €

LE MENU ENFANTS

GNOCCHI BOLOGNAISE	11,00 €
1 BOISSON 25cl au choix,	
1 BOULE DE GLACE NAMUR, parfum au choix	
1 COLORIAGE "l'histoire de Namur"	

LES DESSERTS

Les desserts sont à choisir au buffet

Demandez à notre personnel la pâtisserie du jour

LES 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 €
		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.

Nous vous informons qu'un document indiquant l'éventuelle présence d'allergènes dans nos produits est disponible sur simple demande auprès de notre personnel de vente.

Les boissons

LES BOISSONS FROIDES

ORANGE PRESSÉE NATURE, CITRON PRESSÉ NATURE	5,10 €
JUS DE FRUITS	3,50 €
SCHWEPES TONIC, BITTER LEMON	3,50 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO,	3,50 €
SPRITE, FANTA, ICE TEA, FUZETEA	3,50 €
ROSPORT, VIVA 1/4	3,20 €
ROSPORT, VIVA 1/2	4,95 €
LEMONAID Ginger, Lime, Fruit de la passion	3,60 €
CHARITEA Mate citron & orange, Red, Black the noir & citron	3,60 €

BIÈRES, APERITIFS & DIGESTIFS

BIÈRE pression	3,95 €
PICON BIÈRE	5,75 €
KIR vin blanc	7,90 €
KIR ROYAL (crémant)	9,00 €
MARTINI	5,30 €
CAMPARI	6,05 €
CAMPARI orange ou soda	8,35 €
COGNAC, WHISKY, GRAPPA	8,35 €
APEROL SPRITZ	8,80 €

LES VINS

VINS BLANCS	15CL	25CL	50CL	75CL
VILLA BLANCHE Chardonnay, IGP, Pays d'Oc	4,40 €	7,20 €	13,50 €	20,00 €
GUILLAUME Chardonnay, IGP, Pays d'Oc	3,30 €	5,50 €	10,50 €	15,00 €
RIESLING Clos des Rochers, Grand Premier Cru, Remich	5,00 €	8,30 €	15,50 €	23,00 €
PINOT GRIS Clos des Rochers, Grand Premier Cru, Remich	5,40 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €
VINS ROSÉS				
CUVÉE MAGALI AOP, Côte de Provence	5,00 €	8,30 €	15,70 €	24,00 €
GOURMANDISE IGP Méditerranée, Provence	3,50 €	5,80 €	11,00 €	16,00 €
ENCOSTAS Castelão, Preto Martinho, Portugal	3,30 €	5,50 €	10,40 €	
VINS ROUGES				
MARIUS Syrah, Grenache, IGP, Pays d'Oc	4,00 €	6,50 €	12,50 €	18,00 €
MONTES TWINS Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chili	4,40 €	7,20 €	13,80 €	20,00 €
LA CIBOISE Grenache noir, AOP, Lubéron	5,00 €	7,20 €	12,80 €	19,00 €
12 LUNAS ROUGE Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Espagne	4,60 €	7,60 €	14,40 €	21,00 €

LES VINS PÉTILLANTS

	LA COUPE	BOUTEILLE 75CL
CRÉMANT B. Massard, cuvée de l'écusson	6,50 €	24,00 €
CHAMPAGNE Legras Noël, 1er Cru	8,50 €	30,00 €

MILK SHAKE

CHOCOLAT	6,65 €
BANANE, FRAISE, VANILLE	6,45 €

SMOOTHIES*

BERRY PASSION Framboise, Myrtille, Banane	7,15 €
STRAWBERRY SPLIT Fraise Banane, Papaye, Cerise	7,15 €
MANGO PARADISE	7,15 €
Mangue, Fruit de la passion, Ananas, Citron	7,15 €
KIWI COOLER Melon, Mangue, Ananas, Kiwi	7,15 €
TROPI-COLADA Banane, Noix de coco, Ananas	7,15 €

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

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ décaféiné	2,90 €
LAIT RUSSE	4,40 €
CAFÉ au lait	3,05 €
EXPRESSO	2,80 €
DOUBLE EXPRESSO	4,00 €
CAPUCCINO crème	4,00 €
CAPUCCINO italien	3,85 €
CHOCOLAT CHAUD	4,85 €
LAIT CHAUD	2,55 €
SUPPLÉMENT lait	0,85 €

THÉS ET INFUSIONS

ENGLISH BREAKFAST	3,30 €
Goût riche et robuste, fort mais doux, équilibre parfait	
EARL GREY	3,30 €
Thé corsé, rehaussé par une note de bergamote	
THÉ VERT AU JASMIN	3,30 €
Thé vert parfumé à l'arôme délicat de fleur de jasmin	
CAMOMILLE (infusion)	3,30 €
Arôme pur et doux de camomille	
MENTHE POIVRÉE (infusion)	3,30 €
Goût frais et vivifiant de menthe poivrée	
FRUITS ROUGES (infusion)	3,30 €
CHAI	3,30 €
Mariage parfait de la cannelle et une fin de bouche au gingembre	
GINGEMBRE FLEUR D'ORANGER (infusion)	3,30 €

SÉLECTION DE THÉS SERVIS EN THÉIÈRE

THÉ NOIR	5,70 €
DARJEELING Sélection First Flush	
ENGLISH BREAKFAST	
THÉ VERT	5,70 €
MAO FENG vert	
SENCHA Bio	
THÉ NOIR AROMATISÉ	5,70 €
EARL GREY	
MANGO	
VANILLE IMPÉRIAL	
HIGHLAND TOFFEE	
HOT CHOCOLATE	
THE DE ROSES	
THÉ VERT AROMATISÉ	5,30 €
JASMIN	
SENCHA citron-gingembre	
ROOIBOS (sans théine)	5,30 €
EARL GREY	
SUREAU BLANC (weisser Holunder)	
MASALA CHAI	5,70 €
INFUSION AUX FRUITS OU AUX HERBES	5,30 €
RUMTOPF	
ALPENKRÄUTER	