



Toute l'équipe de La P'tite Auberge vous souhaite un agréable moment culinaire.

« De la fourche à la fourchette », nous sommes fiers de collaborer avec un maximum de producteurs locaux :

Ferme de Froidefontaine - **Havelange**

Ferme du Sacré-Cœur - **Natoye**

Le Champ Paysan - **Ohey**

Fromagerie du Samson - **Gesves**

Escargotière de la Ferme du Vieux Tilleul - **Bierwart**

Les Vergers d'**Ohey**

Les œufs bio de la Ferme Romedenne - **Ohey**

Boulangerie Deschamps - **Spontin**

Coopérative « rouge de Famenne » - **Marche**

Château de Bioul - **Bioul**

Domaine Tour de Tilice - **Juprelle**

Vignoble des Agaises - **Haulchin**

Domaine des Marnières - **Warsage**

Pour nos viandes, nous avons opté pour la cuisson au four « Josper ».
La technique de cuisson « Josper » allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four.



MENUS

Feta de la bergerie de Dièle, magret de canard fumé, carottes, moutarde pourpre, tuile au sarrasin
ou
Ceviche de maquereaux, oignons rouges marinés, pommes vertes & cébettes, lèche de tigre au
basilique thaï, sablé au parmesan

Wok de gambas aux poivrons, chou chinois et cacahuètes torréfiées, bisque de crevettes au citron et
gingembre

Filet de sole petit bateau, concombre et poireaux grillés, feuilles d'huître,
vinaigrette acidulée au fumet de moules, polenta
ou
Pigeonneau cuit sur coffre, cuisse confite laquée, butternut, betteraves, caramel de
datte, dauphine à l'ail noir

Tiramisu aux poires, crémeux chocolat, biscuit au sirop de grué de cacao, sorbet
citron/poire
ou
Entremet façon irish coffee, biscuit aux amandes, glace au café

Menu 4 services: entrée froide, entrée chaude, plat & dessert - **59 €**

Menu 5 services: 2 entrées froides, entrée chaude, plat & dessert - **72 €**

Menu 6 services: 2 entrées froides, entrée chaude, plat & 2 desserts - **79€**

La sélection de vins (34 €, 42 €, 47€)

Planche de fromages *en remplacement* du dessert +8 €
Planche de fromages *en supplément* du dessert +16 € (avec vin +5 €)

Pour le bon déroulement du service, le menu est servi pour la table entière

*Merci de nous tenir informés de toute allergie ou intolérance.
Tous nos prix sont affichés en euros et TVA comprise.*

MENU 3 SERVICES

SERVI UNIQUEMENT LES LUNDIS, JEUDIS & DIMANCHES

Feta de la bergerie de Dièle, magret de canard fumé, carottes,
moutarde pourpre, tuile au sarrasin

Coucou de Malines, butternut, betteraves, caramel de datte, dauphine
à l'ail noir

Tiramisu aux poires, crémeux chocolat, biscuit au sirop de grué de cacao, sorbet
citron/poire

Entrée, plat & dessert - 49 €

La sélection de vins - 27 €

Planche de fromages *en remplacement* du dessert +8 €

Planche de fromages *en supplément* du dessert +16 € (avec vin +5 €)

Pour le bon déroulement du service, le menu est servi pour la table entière

*Merci de nous tenir informés de toute allergie ou intolérance.
Tous nos prix sont affichés en euros et TVA comprise.*

APÉRITIFS

Apéritif "Domaine Sur Les Sarts"	13 €
Apéritif "Domaine Sur Les Sarts" N.A.	9 €
Apéritif du moment	13 €
Negroni	14 €
Espresso Martini	12 €
Aperol ou Sprezza Spritz	12 €
Saint-Germain Spritz	14 €
Campari	13 €
Martini rouge ou blanc	8 €
Picon	8 €
Pineau des Charentes	8 €
Porto	8 €
Pastis Ardent	11€
Pastis Henry Bardouin	9 €
Whisky/Rhum	8 €
Kir vin blanc, cassis ou pêche	8 €
Verre de vin blanc ou rouge	8 €
Coupe de cava	9 €

GINs (ACCOMPAGNÉS DE FEVER TREE)

Arduenna (Sapin, Mirabelle & Fleur de Sureau)	13 €
Gin de Namur	14 €
Liégin (Mûres & Myrtilles)	14 €
Bombay Sapphire	12 €

SOFTS

Eau "Domaine Sur Les Sarts" plate ou pétillante 50 cl	5 €
Soft drinks 100% belges "Ritchie"	4,5 €
Fever Tree	3,5 €
Jus de pomme Bio ou jus d'orange	4 €

BIÈRES BELGES

Blonde "Domaine Sur Les Sarts" **4 €**

Brasserie SPARSA, 6,5 °

IPA "Domaine Sur Les Sarts" **5 €**

Brasserie SPARSA, 5,8 °

Triple "Domaine Sur Les Sarts" **6 €**

Brasserie SPARSA, 8,4 °

Chimay Dorée **6 €**

Abbaye Notre-Dame de Scourmont, ambrée, 4,8 °

La Houppe **7 €**

Brasserie de La Houppe, blonde, 7,5 °

Orval **7 €**

Abbaye d'Orval, ambrée, 6,2 °

Paix Dieu **7 €**

Brasserie Caulier, blonde, 10 °

VINS BLANCS

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc, Domaine de Valensac **29 €**

Veneto

Pinot Grigio delle Venezie, Cantina Gorgo, BIO **29 €**

Loire

Saumur « La Pierre Frite », Domaine Le Pas Saint-Martin (Chenin), BIO **33 €**

Loire

Menetou-Salon « La Côte », Domaine Chavet (Sauvignon blanc) **42 €**

Loire

Muscadet "Orthogneiss", Domaine de l'Ecu (Melon de Bourgogne), BIO **54 €**

Allemagne

Rheingau Riesling « Quarzit », Peter Jakob Kuhn, BIO **58 €**

Rhône

« 50/Cinquante » Chardonnay & Viognier, Vin de France, Louis Chèze **38 €**

Bourgogne

Mâcon Villages, Domaine des Gandines (Chardonnay), BIO **45 €**

Belgique

Chardonnay, "Domaine des Marnières", Warsage **42 €**

Bourgogne

Meursault «Le Limozin», Domaine Parigot (Chardonnay) **124 €**

VINS ROUGES

Languedoc

Côtes de Thongue « Cuvée des Amis », Dom. St Georges D'Ibry 29€ (Syrah et Merlot) **29 €**

Languedoc

Saint-Chinian « Fleur », Mas de Cynanque - Sans SO2 (Carignan, Syrah, Grenache), BIO **31 €**

Rhône

Côtes du Rhône, Domaine Combe Julière (Grenache, Syrah, Carignan) **31 €**

Roussillon

Côtes du Roussillon « Le petit Modat'Mour », Dom. Modat (Carignan, Syrah, Grenache), BIO **38 €**

Puglia

Primitivo IGP Puglia, Angiuli Donato (Primitivo) **33 €**

Rhône

Rasteau, Domaine Combe Julière (Grenache, Mourvèdre, Carignan) **38 €**

Rhône

Crozes-Hermitage « Esquisse », Domaine des Hauts Châssis (Syrah), BIO **46 €**

Belgique

Pinot Noir, Domaine des Marnières, Warsage (Pinot Noir) **49 €**

Bordeaux

Lussac Saint-Emilion, Château de la Grenière (Merlot et Cabernet) **50 €**

Bourgogne

Fixin, Domaine Philippe Naddef (Pinot Noir) **82 €**

Sud-Ouest

Cahors « Cuvée Amphore », Mas Del Perié (Malbec), BIO **88 €**

VINS ROSÉS

Côte du Rhône

“Bain de Soleil” Domaine Combe Julière

35 €

BULLES

Espagne

Cava de Pro Brut (Xarello, Macabeu, Parellada)

42 €

Champagne

Moussé Fils “Esquisse” Extra-Brut (Pinot Meunier, Pinot Noir)

89 €

Champagne

Pierre Gimonnet & Fils Brut 1er Cru (100% Chardonnay)

99 €

Belgique

Crémant de Wallonie « Osé » Blanc de blancs Extra-Brut, Tour de Tilice (Chardonnay), BIO

76 €

Belgique

« Ruffus » Brut, Vignobles des Agaises (Chardonnay)

72 €

Belgique

Crémant de Wallonie « Brut des Houillères » rosé, Château de Bioul (Pinotin et Cabernet Noir) **76 €**

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso	4 €
Cappuccino	4,5 €
La sélection de thés belges « Tea Tower »	4 €
Irish Coffee	12 €

DIGESTIFS

Vieille prune	12 €
Grappa Di Lacrima Di Morro D'Alba	14 €
Poire Williams N°1 (Distillerie de Biercée)	13 €
Eau de Villée (Distillerie de Biercée)	10 €
Chartreuse verte	12 €
Cognac	10 €
Liqueur de Poire Cognac	10 €
Calvados	9 €
Cointreau	9 €
Baileys	9 €
Sambucca	8 €
Amaretto Disaronno	10 €
Amaretto Noblesse	12 €
Limoncello Noblesse	12 €
Frangelico	10 €

RHUMS

« Millonario »	14 €
<i>Sistema 15 solera, Pérou</i>	
« Trois Rivières »	13 €
<i>Ambré, Martinique</i>	
« Zacapa centenario »	15 €
<i>Sistema 23 solera, Guatemala</i>	
« Pompero »	12 €
<i>Venezuela</i>	
Rhum de Namur au « Bietrume »	14 €

WHISKIES

Gouden Carolus, Belgique	12 €
Bowmore - 12 ans	14 €
Caol Ila	14 €
Belgian Owl, Belgique	15 €
Ardbeg	14 €
Nikka	12 €