



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**

Domaine Tour de Tilice - **Juprelle**

Domaine des Marnières - **Warsage**

Domaine du Chant d'Eole - **Quevy**



# MENUS

## TARTARE DE VEAU DE LAIT

Anguilles fumées/oignons doux/chips de panais/mayonnaise câpres-anchois/huile de coriandre

Ou

## DOS DE CABILLAUD GRAVLAX

Oignons et betteraves pickles/crème double à l'anis/cumbava/shizo

---

## ASPERGES PRIMEURS

Chèvre frais/ petits pois/morilles/ émulsion à l'ail des ours

---

## SUPRÊME DE CANETTE DE CHALLANS

Carottes fanes/miel de fleur/ navets/kumquat

Ou

## BAR DE LIGNE SNACKE

Shimeji/shiitake/crèmeux à l'oignons/tuile d'ail/consommé clair

---

## NOISETTES DU PIEMONT

Café/chocolat du Honduras/gavottes "ristretto »

Ou

## SOUFFLE A LA VANILLE

Soupe d'agrumes/sorbet pamplemousse/tuile cacao

**Menu 4 services:** entrée froide, entrée chaude, plat & dessert - **63 €**

**Menu 5 services:** 2 entrées froides, entrée chaude, plat & dessert - **76 €**

**Menu 6 services:** 2 entrées froides, entrée chaude, plat & 2 desserts - **83 €**

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

**La sélection de vins sans alcool (34 €)**

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*

## CARPACCIO D'HOLSTEIN FUME

Betteraves en textures/oignons pickles/mayonnaise au  
sésame/piquillos

-----

## VOLAILE JAUNE RÔTIE

Asperges primeurs/pois frais/morilles/vin jaune

-----

## SOUFFLE A LA VANILLE

Soupe d'agrumes/sorbet pamplemousse/tuile cacao

***Entrée, plat & dessert - 49 €***

***La sélection de vins - 27 €***

***La sélection de vins sans alcool - 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, Pineau des Charentes ou 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 €
Coupe Blanc de Blancs Brut "Chant d'Eole"	15 €

### **GIN** (ACCOMPAGNÉS DE FEVER TREE)

Arduenna (Sapin, Mirabelle & Fleur de Sureau)	13 €
Liégin (Mûres & Myrtilles)	14 €
Bombay Sapphire	12 €
Cin'Kin Ô N.A.	14 €
Tchin by Tcharbon N.A.	14 €

## 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"	<b>4 €</b>
<i>Brasserie SPARSA, 6,5 °</i>	
IPA "Domaine Sur Les Sarts"	<b>5 €</b>
<i>Brasserie SPARSA, 5,8 °</i>	
Triple "Domaine Sur Les Sarts"	<b>6 €</b>
<i>Brasserie SPARSA, 8,4 °</i>	
Chimay Dorée	<b>6 €</b>
<i>Abbaye Notre-Dame de Scourmont, ambrée, 4,8 °</i>	
La Houppe	<b>7 €</b>
<i>Brasserie de La Houppe, triple, 7,5 °</i>	
Orval	<b>7 €</b>
<i>Abbaye d'Orval, ambrée, 6,2 °</i>	
Paix Dieu	<b>7 €</b>
<i>Brasserie Caulier, blonde, 10 °</i>	

## VINS BLANCS

### Languedoc

*Chardonnay Pays d'Oc, Domaine de Valensac* **31 €**

### Veneto

*Pinot Grigio delle Venezie, Cantina Gorgo, BIO* **31 €**

### Loire

*Saumur « La Pierre Frite », Domaine Le Pas Saint-Martin (Chenin), BIO* **35 €**

### 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* **39 €**

### Bourgogne

*Mâcon Villages, Domaine des Gandines (Chardonnay), BIO* **47 €**

### Belgique

*Chardonnay, Domaine des Marnières, Warsage* **43 €**

### Bourgogne

*Pouilly-Fuissé, Domaine Clos des Rocs (Chardonnay)* **82 €**

### 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)* **31 €**

### Languedoc

*Saint-Chinian « Fleur », Mas de Cynanque - Sans SO2 (Carignan, Syrah, Grenache), BIO* **33 €**

### Rhône

*Côtes du Rhône, Domaine Combe Julière (Grenache, Syrah, Carignan)* **33 €**

### Roussillon

*Côtes du Roussillon « Le petit Modat'Mour », Dom. Modat (Carignan, Syrah, Grenache), BIO* **39 €**

### Puglia

*Primitivo IGP Puglia, Angiuli Donato (Primitivo)* **35 €**

### Rhône

*Rasteau, Domaine Combe Julière (Grenache, Mourvèdre, Carignan)* **40 €**

### Rhône

*Crozes-Hermitage «Esquisse», Domaine des Hauts Châssis (Syrah), BIO* **48 €**

### Belgique

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

### Bordeaux

*Lussac Saint-Emilion, Château de la Grenière (Merlot et Cabernet)* **52 €**

### 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)

**90 €**

*Champagne*

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

**105 €**

Belgique

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

**79 €**

Belgique

*« Chant d'Eole » Blanc de Blancs Brut, Domaine Chant d'Eole*

**85 €**

Belgique

*« Chant d'Eole » Brut Rosé, Domaine Chant d'Eole*

**89 €**



## 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 €
Framboise Sauvage ou Marc de gewurztraminer (Distillerie Metté)	15 €
Poire Williams N°1	13 €
Eau de Villée (Distillerie de Biercée)	12 €
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 », <i>Sistema 10 solera, Pérou</i>	<b>14 €</b>
« Maja », <i>Anejo autentico 12, Salvador</i>	<b>12 €</b>
« Malecon », <i>Anejo 15, Panama</i>	<b>12 €</b>
« Rhum du Paraguay »	<b>15 €</b>
« Rhum des Antilles Françaises »	<b>15 €</b>
« Barbancourt »	<b>16 €</b>
« Rhum de Namur » au Bietrume	<b>14 €</b>

## WHISKIES

Gouden Carolus, Belgique	<b>12 €</b>
Jura Origin	<b>12 €</b>
Caol Ila	<b>14 €</b>
Belgian Owl, Belgique	<b>15 €</b>
Signatori	<b>12 €</b>
Springbank	<b>16 €</b>
Nikka	<b>12 €</b>
Arran	<b>15 €</b>