



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

CHAIR DE TOURTEAU

pomme verte, daïkon, curry de Madras, mayonnaise bisquée
Ou

SAINT-JACQUES DE DIEPPE EN CARPACCIO

truffe Melanosporum, glace aux champignons, radicchio

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

bouillon japonais, carottes-gingembre, kumquat

SUPREME DE PINTADEAU

morilles, panais, risotto de bintjes, croquette de cuisse
Ou

QUEUE DE LOTTE RÔTIE

blettes et poireaux, guanciale, choux-fleurs en siphon, oignons

BRIOCHE PERDUE

vanille, Jonagold, caramel beurre salé

Ou

FRUITS ROUGES

marmelade, mousse chocolat blanc, sablé Breton, pistaches de Sicile, citron vert

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

CROQUETTE DE PINTADEAU
comté, morilles, foie gras, jeunes pousses

FILET PUR DE PORC DE NOS PORC ARDENNES
endives, échalotes, dauphines, moutarde

BRIOCHE PERDUE
vanille, Jonagold, caramel beurre salé

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

		13 €
Apéritif "Domaine Sur Les Sarts"		9 €
Apéritif "Domaine Sur Les Sarts" N.A.		13 €
Apéritif du moment		14 €
Negroni		12 €
Espresso Martini		12 €
Aperol ou Sprezza Spritz		14 €
Saint-Germain Spritz		13 €
Campari		8 €
Martini rouge ou blanc		8 €
Picon, Pineau des Charentes ou Porto		11€
Pastis Ardent		9 €
Pastis Henry Bardouin		8 €
Whisky/Rhum		8 €
Kir vin blanc, cassis ou pêche		8 €
Verre de vin blanc ou rouge		9 €
Coupe de cava		9 €
Coupe Blanc de Blancs Brut "Chant d'Eole"		15 €

GINs (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" **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 Houppé **7 €**

Brasserie de La Houppé, triple, 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

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 Julièvre (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 Julièvre (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 Julièvre

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>	14 €
« Maja », <i>Anejo autentico 12, Salvador</i>	12 €
« Malecon », <i>Anejo 15, Panama</i>	12 €
« Rhum du Paraguay »	15 €
« Rhum des Antilles Françaises »	15 €
« Barbancourt »	16 €
« Rhum de Namur » au Bietrume	14 €

WHISKIES

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