

M E N U

LA TABLE DU DOMAINE



DOMAINE
SUR
LES SARTS

TABLE
de
Terroir

**Gault &
Millau**

MENU

LA TABLE DU DOMAINE

Toute l'équipe de La Table du Domaine 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

TABLE
de
Terroir

**Gault &
Millau**

MENU

LA TABLE DU DOMAINE

THON ROUGE

Tomates d'antan – dashi – sesame – gel de Bloody Mary

Ou

CARPACCIO DE VEAU

Fumé au foin – glace au sarrasin – roquette – brocolini

CEPES DE BORDEAUX

Velouté – crème brûlée – estragon – comté – arlette

BAR DE LIGNE

Butternut rôti – barre de céréales – fumet aux noisettes torréfiées

Ou

CONTRE-FILET D'AUBRAC

Packchoï – panais – croquette de moëlle – béarnaise

POIRE FONDANTE

Gorgonzola – figue – vanille – noix de Pécan

Ou

CAFE- CASSONADE

Tartelette – gel arabica – glace noisette

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

MENU

LA TABLE DU DOMAINE

SERVI UNIQUEMENT LES LUNDIS, JEUDIS & DIMANCHES

THON ROUGE

Tomates d'antan – dashi – sesame – gel de Bloody Mary

Ou

CARPACCIO DE VEAU

Fumé au foin – glace au sarrasin – roquette – brocolini

BAR DE LIGNE

Butternut rôti – barre de céréales – fumet aux noisettes torréfiées

Ou

CONTRE-FILET D'AUBRAC

Packchoï – panais – croquette de moëlle – béarnaise

POIRE FONDANTE

Gorgonzola – figue – vanille – noix de Pécan

Ou

CAFE- CASSONADE

Tartelette – gel arabica – glace noisette

Menu 3 services: 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

APERITIFS

LA TABLE DU DOMAINE

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€

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€
Thé glacé artisanal	5€

COCKTAILS

LA TABLE DU DOMAINE

Pornstar Martini	13€
Pornstar Martini N.A.	10€
Negroni	14€
Espresso Martini	12€
Aperol Spritz	12€
Sprezza Spritz	12€
Saint-Germain Spritz	14€

BIERES BELGES

LA TABLE DU DOMAINE

Blonde "Domaine Sur Les Sarts"

Brasserie SPARSA, 6,5 °

4€

IPA "Domaine Sur Les Sarts"

Brasserie SPARSA, 5,8 °

5€

Triple "Domaine Sur Les Sarts"

Brasserie SPARSA, 8,4 °

6€

Chimay Dorée

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

6€

La Houppe

Brasserie de La Houppe, triple, 7,5 °

7€

Orval

Abbaye d'Orval, ambrée, 6,2 °

7€

Paix Dieu

Brasserie Caulier, blonde, 10 °

7€

VINS BLANCS

LA TABLE DU DOMAINE

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

LA TABLE DU DOMAINE

Languedoc Côtes de Thongue « Cuvée des Amis », Dom. St Georges D'Ibry (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 ROSES

LA TABLE DU DOMAINE

Côte du Rhône

“Bain de Soleil” Domaine Combe Julière

35€

BULLES

LA TABLE DU DOMAINE

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

LA TABLE DU DOMAINE

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

DIGESTIFS

LA TABLE DU DOMAINE

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 Cognac	12€
Liqueur de Poire Cognac	10€
Calvados	10€
Cointreau	9€
Baileys	9€
Sambucca	9€
Amaretto Disaronno	10€
Amaretto Noblesse	12€
Limoncello Noblesse	12€
Frangelico	10€

RHUMS

LA TABLE DU DOMAINE

« Millonario », Sistema 10 solera, Pérou	14€
« Maja », Anejo autentico 12, Salvador	12€
« Malecon », Anejo 15, Panama	12€
« Rhum du Paraguay »	15€
« Rhum des Antilles Françaises »	15€
« Barbancourt »	16€
« Rhum de Namur » au Bietrume	14€

WHISKIES

LA TABLE DU DOMAINE

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