MENU

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

HAMACHI IKEJIME
Vinaigrette à l'argousier / miso / canneberges / katsuobushi
Ou
CARPACCIO DE BICHE
Choux de Bruxelles / noisettes caramélisées / tête de moine
*****
SANDRE RÔTI
Endives / mâche / émulsion au lard / huile végétale
*****
SÉBASTE SNACKÉ
Carottes / poireaux / couteaux / jus bisqué / rouille
Ou
SUPRÊME DE PINTADEAU
Baklava aux champignons, pistaches et noisettes / panais / jus corsé au thym
Ou
BICHE DE NOS FORÊTS (+10 €)
Tatin d'échalotes / kimchi / purée de céleri au beurre de ferme / sauce grand veneur
*****
ORANGETTE
Ganache au chocolat grand cru / grué de cacao / chocolat au lait / orange confite / sauce orange-café
Ou
RIZ AU LAIT
Cassonade / vanille de Madagascar / crème glacée au spéculoos

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

HAMACHI IKEJIME
Vinaigrette à l'argousier / miso / canneberges / katsuobushi
Ou
CARPACCIO DE BICHE
Choux de Bruxelles / noisettes caramélisées / tête de moine

*****

SÉBASTE SNACKÉ
Carottes / poireaux / couteaux / jus bisqué / rouille
Ou
SUPRÊME DE PINTADEAU
Baklava aux champignons, pistaches et noisettes / panais / jus corsé au thym

*****

ORANGETTE
Ganache au chocolat grand cru / grué de cacao / chocolat au lait / orange confite / sauce orange-café
Ou
RIZ AU LAIT
Cassonade / vanille de Madagascar / crème glacée au spéculoos

Menu 3 services - 49 €

La sélection de vins (27 €)
La sélection de vins sans alcool (34 €)

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€