

# La Romance

Taverne - Restaurant



## La Romance «La petite pause plaisir»



Toute notre équipe, ma fille «Romance» et moi-même, vous remerciant de votre visite et vous souhaitent de passer un bon moment dans notre établissement.

**A bon dégustateur, bon appétit !**

Marc BODY

Après une année à votre service, «La Romance» a le plaisir de vous présenter sa troisième carte de restaurant.

Vous connaissiez déjà le célèbre crabe farci à l'antillaise et la merveilleuse brochette de la Méditerranée, «la Romance» complète sa carte «coups de coeur» et vous propose aujourd'hui de découvrir sa truite ardennaise au boursin, involtini à la Sicilienne et le mix-grill de «la Romance».



### MANO MANO, LE CAFÉ LIÉGEOIS ÉQUITABLE

Jongler avec des grains d'origines diverses, c'est sa spécialité depuis plus de 50 ans. Aujourd'hui, le maître torréfacteur batticien Café Liégeois lance un tout nouveau concept : un café équitable, durable et écologique. Son nom, «Mano Mano», provient de l'espagnol et veut dire en français «main dans la main».

Retrouvez nos café «Mano mano» -> [page 4](#)

## Les Pauses

Uniquement le midi du lundi au vendredi  
Sauf jours fériés.

**La Pause 8,90€**

(plat du jour sans entrée ni dessert)

**La Double pause 12,80€**

(La «Pause» + entrée ou potage du jour)

**La Triple pause 15,70€**

(«Double pause» + dessert du jour)

Retrouvez les plats, les entrées et les desserts du jour sur le tableau noir ou dans notre carte des suggestions.

Ce n'est pas chez nous, c'est à côté :

**Salon Adulte**

- Coiffure homme et dame
- Avec ou sans rendez-vous
- Message capillaire
- Esthétique: maquillage, massage, soins corps, épilations, manucure, pédicure.

**Horaires**  
Du lundi au jeudi de 9h à 19h30  
Le vendredi nocturne jusque 19h30  
Le samedi de 9h à 19h30

**Bronzage**

- Centre Ergoline
- Personnel qualifié
- Hygiène parfaite
- Bancs climatisés
- Aromathérapie
- Formule abonnement

**Horaires**  
Du lundi au vendredi de 9h à 21h  
Le samedi de 9h à 20h  
Le dimanche de 10h à 14h

**Salon Enfant**

- Espace adapté à l'enfant
- Personnel spécialisé
- Espace de jeux, également accessible à vos enfants lors de votre passage au salon de coiffure, esthétique, ou centre de bronzage.

**Horaires**  
Du lundi au samedi de 9h à 18h

Homme Dame Enfant

CRÉATEURS

**veose**  
wwwveose.be - info@veose.be

**COIFFEURS**  
081/44.89.90

## Nos coups de coeur :

**1 Truite ardennaise 13,90€**  
au boursin façon grand-mère de linlin

Juste sortie de nos rivières en un coup de canne à pêche, la truite est farcie de boursin aux fines herbes et cuite à l'étuvée, accompagnée d'une sauce grand-mère (lardons, oignons grelots, ...).  
Amateurs de la pêche, laissez-vous tenter !

**2 Involtini 13,90€**  
à la sicilienne de Nino

Venu en direct de Sicile, Nino vous concocte, avec l'accent de là-bas, des aubergines farcies à la mozzarella au jambon de Parme, gratinées et accompagnées d'une sauce tomate bien de chez eux.  
Vive le soleil de Palerme ...

**3 Le crabe farci 17,50€**  
à l'antillaise de notre ami Pierrot

Entièrement décortiquée, la chair se mélange harmonieusement aux épices antillaises, aux quelques piments bien de là-bas et au citron vert. Toute cette merveille, délicatement disposée dans la coque du tourteau, est ensuite gratinée pour régaler vos papilles ! «Vraiment à découvrir» !

**4 La brochette 19,50€**  
de la Méditerranée façon Brich

Ayant un papa habitant le long des plages de la Méditerranée, le chef associe lotte, saumon, gambas, scampis et St-Jacques agrémentés d'un bon beurre monté au citron. N'oubliez pas d'accompagner ce pur plaisir du vin blanc adéquat, pour que cette évasion au pays des vacances soit vraiment complète et agréable.

**5 Le Mix-Grill 18,90€**  
de «la Romance»

Si vous aimez les grillades mixtes, laissez-vous tenter !  
Les imprévus surprennent toujours ...

## LES SOFTS

Coca cola	2,00€
Coca cola light	2,00€
Coca cola zero	2,00€
Fanta orange	2,00€
Fanta lemon	2,00€
Sprite	2,00€
Gini	2,20€
Schweppes soda	2,20€
Schweppes tonic	2,20€
Schweppes agrum	2,20€
Schweppes agrum light	2,20€
Canada dry	2,20€
Lipton green	2,20€
Lipton ice tea	2,20€
Lipton cool tea pêche	2,20€
Cécémel froid	2,20€
Red bull	2,90€

## LES EAUX

Chaudfontaine plate 1/4	2,00€
Chaudfontaine pétillante 1/4	2,00€
Chaudfontaine plate 1/2	3,60€
Chaudfontaine pétillante 1/2	3,60€
Chaudfontaine plate 1L	6,80€
Chaudfontaine pétillante 1L	6,80€
San Pellegrino 1/4	2,20€
San Pellegrino 1/2	3,90€
San Pellegrino 1L	7,20€

## LES APÉRITIFS

Apéritif maison	5,20€
Apéritif sans alcool maison	3,50€
Coupe de champagne	7,50€
Coupe de vin mousseux	4,50€
Coupe de vin de rhubarbe pétillant	6,20€
Vin blanc moelleux	4,70€
Martini (rouge-blanc-rosé- fiero)	3,30€
Gancia	3,30€
Campari	3,30€
Picon	3,30€
Picon vin blanc	4,80€
Suze	3,30€

Cynar	3,30€
Passoa	3,30€
Pisang	3,30€
Batida de coco	3,30€
Malibu	3,30€
Safari	3,30€
Zizi coin coin	3,30€
Pineau des charentes	3,30€
Porto (blanc - rouge)	3,30€
Kir	3,30€
Kir royal (champagne et crème de cassis)	7,80€
Kir maison (vin de rhubarbe et crème de cassis)	6,50€
Pastis 51	4,40€
Pastis Henry Bardouin (Provence)	4,40€
Get27	3,30€
Ricard	3,30€
Verre de sangria	3,90€
Cruche 1l de sangria	14,50€

## NOS COCKTAILS

<b>NOS COCKTAILS</b>	<b>6,90€</b>
LAGON BLEU (vodka - curaçao bleu - jus de citron)	
TEQUILASUNRISE (tequila - cointreau - campari - jus d'orange - sucre de canne)	
MOJITO (rhum blanc - jus de citron vert - menthe fraîche - eau pétillante - sucre de canne)	
CUBA LIBRE (rhum blanc - jus citron - coca-cola)	
MAITAI (rhum - cointreau - jus citron - amaretto - grenadine)	
PINA COLADA (gin - jus d'ananas - crème de coco - crème fraîche)	
MARGARITA (tequila - cointreau - citron vert)	
BOMBAY SAPHIRE (gin - jus de citron - sucre de canne - eau pétillante)	
MARTININ FIERO VODKA (martini fiero - vodka - jus de citron)	

<b>NOS COCKTAILS</b>	<b>5,90€</b>
MARTINI VIOLET (martini bianco - sirop de violette - citron vert)	
MARTINI ROSSO RINHA (martini rosso - orange - citron - sucre de canne)	
MARTINI BIANCO FIZZ (martini bianco - citron - sucre de canne)	

<b>NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS</b>	<b>5,50€</b>
CHANTACO (jus de citron - jus d'orange - jus de pamplemousse)	
LOTUS BLEU (jus de pamplemousse - banane - passion - curaçao bleu)	

## LES JUS DE FRUITS

Looza (fraise - passion - ananas - banane - orange - pamplemousse rose - tomate - pomme/cerise - ace)	2,20€
Jus de fruits frais (oranges ou citrons pressés)	3,90€

## BOL SURPRISE 4,90€

## ASSIETTES APERITIVES SURPRISES 7,90€

## ASSIETTES TAPAS 13,50€



**Retrouvez nos liqueurs, alcools et boissons chaudes**

-> PAGE 4

## En bouteille

Scotch Watney's 25cl (saison été)	3,20€
Blanche de Bruges 25cl (saison hiver)	2,50€
Cuvée des Trolls 25cl	2,90€
Chouffe 33cl	3,40€
Mac Chouffe Brune 33cl	3,40€
Chouffe (3/4) 75 cl	7,40€
Hopus 33cl	3,40€
Kwak 33cl	3,20€
Geuze St Louis Pêche 25cl	3,20€
Framboise X-treme 25cl	2,90€
Liefmans bouchon 37,5cl	4,70€
Kriek Mort Subite Xtreme 25cl (saison hiver)	2,70€
Mort Subite Kriek bouchon 37,5cl	4,70€
Mort Subite Gueuze 25cl	2,70€
Mort Subite Gueuze bouchon 37,5cl	4,70€
Grisette fruits des bois 25cl	2,90€
Rodenbach 25cl	2,40€
Duvel 33cl	3,20€
Carlsberg 25cl	2,70€
Appleboq pomme 25cl	2,70€
Redboq fruits rouges 25cl	2,70€
Agrumboq mandarine 25cl	2,70€
Corona 33cl	4,20€
Desperados 33cl	3,90€

## Au fût

Maes 25cl	2,00€
Maes 33cl	2,60€
Blanche de Bruges 25cl (saison été)	2,50€
Grimbergen brune 25cl	2,90€
Grimbergen blonde 25cl	2,90€
Floreffe blonde 25cl	2,70€
Watneys scotch 25cl (saison hiver)	3,20€
Kriek Mort Subite Xtreme 25cl (saison été)	2,70€
<b>Bière du mois</b>	<b>2,70€</b>

## Abbaye

St-Joseph brune 33cl	2,90€
Floreffe double brune 33cl	2,90€
Floreffe triple 33cl	3,70€
Gribousine blonde	3,70€
Gribousine brune	3,70€

**Duvel**



**CHIMAY**



**FLOREFFE**



Maredsous 6 blonde 33cl	2,90€
Maredsous 8 brune 33cl	3,50€
Maredsous 10 triple 33cl	3,80€

## Trappistes

Rochefort 6 33cl	2,90€
Rochefort 8 33cl	3,70€
Rochefort 10 33cl	4,30€
Orval 33cl	3,20€
Chimay rouge 33cl	2,90€
Chimay blanche 33cl	3,40€
Chimay bleu 33cl	3,80€
Westmael double 33cl	2,90€
Westmael triple 33cl	3,90€

## Sans alcool

Maes zero 25cl	2,20€
----------------	-------

## Supplément

Supplément sirop	0,30€
------------------	-------

## CHAMPAGNES

Champagne 75 cl	45,90€
La coupe	7,50€
Champagne rosé 75 cl	57,90€

## LES BULLES

Bernard Massard Cuvée de l'Écusson	25,90€
Bernard Massard Cuvée de l'Écusson (20cl)	7,90€
<b>L'effervescence de Roisin Cuvée de Prestige</b>	<b>34,90€</b>
L'effervescence de Roisin Cuvée de Prestige (coupe)	6,20€



## BLANCS

<b>ALSACE</b>		
Pinot blanc Koenig	19,90€	
Pinot blanc Cave de Turcheim	19,90€	
Pinot gris Koenig	14,80€	24,90€
Pinot gris Cave de Turcheim	14,80€	24,90€
Gewurztraminer Koenig	29,50€	
Gewurztraminer Cave de Turcheim	29,50€	

<b>LOIRE</b>		
Muscadet de Sèvre & Maine Château La Perrière	10,70€	18,90€
<b>Les deux tours de Ladoucette</b>	<b>29,50€</b>	
Sancerre «Vielles vignes» Domaine B. Reverdy	20,90€	38,50€
Pouilly fumé de Ladoucette	24,00€	44,00€

<b>BOURGOGNE</b>		
<b>Bourgogne aligoté Olivier Leflaive</b>	<b>27,50€</b>	
Saint-Véran Domaine de la Demante R. Martin	28,90€	
Macon Chaintré Domaine des Gerbeaux B. et J. Drouin	32,90€	
Chablis Domaine de Biéville Louis Moreau	16,90€	32,50€
Rully 1er Cru Vauvry Olivier Leflaive	40,00€	
Chassagne-Montrachet Olivier Leflaive	51,00€	

<b>BORDEAUX</b>		
La Vigne d'Argent T. Burdigala	18,50€	
<b>Château Tour de Calens Graves B. et D. Doublet</b>	<b>32,70€</b>	
Moulis Château Chasse Spleen	42,00€	

<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
Côtes du Rhône «Les Viguiers» à Rasteau	19,90€	
<b>Côtes du Rhône blanc Vidal-Fleury</b>	<b>28,90€</b>	
Châteauneuf-du-Pape Vidal-Fleury	47,00€	

<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>		
L'Hospit art de vivre Sauvignon G. Bertrand	9,90€	17,90€
Chardonnay <b>Biobon</b> Gérard Bertrand	19,90€	
Muscadet de Rivesaltes Gérard Bertrand (Moelleux)	26,30€	
Verre	4,70€	
La Clape Château de l'Hospitalet	33,90€	
Cigalus Gérard Bertrand	45,00€	

## ROSÉS

Syrah la vieille Capitelle Gérard Bertrand (Languedoc)	16,90€	
Rosé d'Anjou Château la Mulonnière (Loire)	17,50€	
<b>Château des Ferrages Côtes de Provence St-Victoire</b>	<b>11,90€</b>	<b>19,50€</b>
Grenache <b>Biobon</b> Gérard Bertrand (Languedoc)	19,90€	
<b>Gris blanc Gérard Bertrand (Languedoc)</b>	<b>20,90€</b>	
Pinot noir rosé Koenig (Alsace)	14,50€	23,90€
Pinot noir Cave de Turcheim (Alsace)	23,90€	
Travel Rosé Vidal-Fleury	34,50€	

## ROUGES

<b>ALSACE</b>		
Pinot noir Koenig	16,70€	28,70€
Pinot noir Cave de Turcheim	13,90€	24,90€

<b>LOIRE</b>		
Haut-Poitou Château La Fuye	19,90€	
<b>Saumur Champigny Château Villeneuve</b>	<b>16,70€</b>	<b>27,90€</b>
Saint Nicolas de Bourgueil «Les Rouillères» F. Mabileau	16,70€	27,90€

<b>BOURGOGNE</b>		
Saint Amour Charles Thomas	29,70€	
<b>Fleurie Charles Thomas</b>	<b>29,90€</b>	
Bourgogne Pinot Noir Charles Thomas	31,50€	
Côtes de Nuits Villages la Damoda	46,70€	
Pommard 1er cru Les Epenots Ch. Thomas	60,00€	

<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
Côtes du Rhône Domaine des Nymphes J.Meyer à Rasteau	18,70€	
<b>Costière de Nîmes Château de Nages «Cuvée Réserve» M. Gassier</b>	<b>19,50€</b>	
Côtes du Rhône Vidal-Fleury	14,70€	22,90€
Côtes du Rhône Villages «Esorit de Grenache» Domaine H. Bour	25,60€	
Vacqueyras Vidal-Fleury	37,50€	
Crozes-Hermitage Vidal-Fleury	43,90€	
Châteauneuf-du-Pape Vidal-Fleury	49,00€	

## LES ENTRÉES

### Chaudes

La crème du jour	2,90€
Les fondues au Vieux Bruges	8,90€
Les véritables croquettes de crevettes grises	9,80€
Scampis à l'ail	10,90€
Poêlée de petits gris aux herbes du jardin de Mamy	10,90€
Brochette de scampis grillés et son huile citronnée	11,90€
Cassolette de scampis aux saveurs de Provence	12,90€
St-Jacques grillées en verdurette	13,90€

### Froides

Chiffonnade de jambon sur melon et son verre de porto	9,90€
Carpaccio de Saumon fumé vinaigrette aux fruits rouges	10,90€
Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan	10,90€
Méli mélo de chair d'écrevisses et crevettes grises en cocktail	12,50€
Le «Traditionnel» toast au saumon fumé	12,50€
Assiette de foie gras en dégustation	14,50€



## AUTOUR DE LA FERME

La pièce de boeuf comme aux halles	14,90€
Le filet pur 300gr	21,80€
Contrefilet Australien	23,90€
L'entrecôte Irlandaise	18,90€
Le pic de boeuf grillé façon «Romance»	17,50€
L'onglet à l'échalotte saignant	13,90€
Le carré d'agneau et sa garniture de saison	18,90€
Le filet de poulet grillé (sauce au choix)	12,50€
Le jambonneau braisé sur grains de Meaux	15,50€
L'escalope du chef «Surprise»	14,90€
L'escalope Valdostana gratinée aux 2 sauces	14,90€
L'escalope Al Matrisana	14,90€
Le magret de canard «Romance» à l'orange	17,90€
L'osso bucco	16,90€
L'américain «maison» préparé par nos soins (ou pas)	13,90€
<b>Le Mix-Grill</b>	<b>18,90€</b>

**Nos sauces au choix** 2,90€  
(choron - béarnaise - poivre vert crème - diablo - archiduc - roquefort)

**Le coin des connaisseurs**

La côte à l'os (1 couvert)	20,90€
La côte à l'os (2 couverts)	39,90€
La pièce du boucher (araignée) simplement poêlée saignante	14,90€
Rognon de veau dijonnaise	15,80€
Rognon de veau à la «Brich»	16,50€

**Toutes nos viandes grillées ou poêlées sont accompagnées au choix de :**

(pâtes - frites - pommes au four ou natures - gratin dauphinois)

Notre carte des desserts vous attend...



-> Demandez-la vite à votre serveur !



## DE MER ET DE RIVIERE

La truite meunière	10,90€
<b>La truite «Ardennaise» farcie au boursin</b>	<b>13,90€</b>
Le petit navarin ostendais	16,90€
La sole meunière	Prix du jour
Le pavé de saumon grillé maison	14,90€

Dos de cabillau, simplement mousseline	20,80€
<b>La brochette de la Méditerranée</b>	<b>19,50€</b>
<b>Le crabe farci à l'antillaise</b>	<b>17,50€</b>

## NOS SALADES

La Végétarienne	8,50€
Légumes du moment	
Tomates mozzarella basilic	9,80€
La Niçoise	10,50€
Thon, salades diverses, oeufs, anchois, oignons, olives, princesses, tomates	
L'Ardennaise	11,90€
Lardons, vinaigre de framboise, oeufs pochés et pommes de terre	
La Tropicale	12,90€
Salades, tomates, oeufs, poulet, fruits frais	
L'Exotique	13,50€
Salades, tomates, oeufs, crevettes grises, ananas, cocktail	
La Suédoise	14,90€
Assortiment de poissons fumés	
La Romance	15,80€
Salades, tomates, oignons rouges, oeufs, gambas, scampis frits, vinaigrette ciboulette	

## NOS PÂTES

Spaghettis bolognaise	9,50€
Pâtes au jambon	9,90€
Tagliatelles à la carbonara	10,90€
Pennes Al Ariabiata	10,90€
Lasagne maison	12,50€
Tagliatelles aux scampis	13,50€

## RESTO RAPIDE

Les boulettes sauce tomate maison + frites	10,50€
Boulettes à la Liégeoise + frites	10,90€
Le vol au vent maison + frites	11,70€
La tomate crevettes + frites	14,50€
Supplément de frites	2,00€

Découvrez aussi notre carte des suggestions

+ d'info auprès de votre serveur

## MENUS PETITS LOUPS

Plat + boisson + dessert (1 boule de glace aux choix) 8,90€

Le choix de plats :  
(boulette sauce tomate - vol au vent - spaghettis bolognaise pennes jambon - filet de poulet - les nuggets)

Accompagnement au choix (Pâtes, frites, pommes de terre natures ou gratin)

## ESPACE SNACK

Nous vous proposons aussi un grand choix de sandwiches, provencettes, cornets de pâtes, croques monsieur, etc...

-> voir notre promo au verso

## ROUGES

1/2 1/1

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

L'Hospit art de vivre Cab. Sauvignon G. Bertrand	9,90€	17,90€
Merlot <b>Biobon</b> Gérard Bertrand		19,90€
<b>Château Planères «Cuvée Prestige»</b>		<b>23,50€</b>
Tautavel Réserve Gérard Bertrand		24,70€
Saint Chinian L'Ancêtre Domaine du Sacré Coeur		28,50€
Cigalus Rouge Gérard Bertand		46,00€
La Clape Hospitalitas Gérard Bertrand		55,00€

### BORDEAUX

Première Côtes de Blaye Château Rimensac	18,90€		
Montagne-Saint-Emilion La Fleur Plaisance	19,90€		
Côtes de Bourg Château Macay	13,90€	23,50€	
<b>Château Haut Terrier 1er Côtes de Blaye</b>	<b>17,90€</b>	<b>23,50€</b>	
<b>Château Haut Terrier 1er Côtes de Blaye (50 cl)</b>		<b>20,50€</b>	
<b>Côtes de Castillon Seigneurs d'Aiguilhe</b>		<b>29,90€</b>	
Château Tour de CLens Graves B. et D. Doublet		29,90€	
Château de la Commanderie L. de Pomerol P. Lafon		21,70€	35,90€
<b>Saint Julien Moulin Riche (2ème Château Léoville Poyferré)</b>		<b>41,00€</b>	
Saint-Emilion GC Le Petit Trianon		42,00€	
Saint Estèphe Château Le Croc		42,00€	
Saint Estèphe Château Phélan Ségur		52,00€	
Saint-Emilion GCC Château Dassault		54,00€	
Saint-Julien Château Léoville Poyferré		35,00€	67,00€

## VINS BLANCS DU MONDE

Modello delle Venezie Masi (Italie)	18,90€
<b>Santa Digna Réserve Sauvignon M. Torres (Chili)</b>	<b>19,50€</b>
Chardonnay Tupungato Jean Bousquet (Argentine)	21,70€
Cuvée Weiss kiebitz Willi Opitz (Autriche)	24,70€
Masiano Pinot Grigio e Verduzzo Masi (Italie)	28,50€

## VINS ROSÉS DU MONDE

<b>Modello delle Venezie Masi (Italie)</b>	<b>18,90€</b>
Santa Digna Réserve Sauvignon M. Torres (Chili)	19,90€

## VINS ROUGES DU MONDE

Sangiovese Gran Sasso (Italie)	17,50€
<b>Carmenere Luis Felipe Edwards (Chili)</b>	<b>17,90€</b>
Malbec Don Cristobal (Argentine)	18,70€
Atrium Merlot Torres (Espagne)	27,50€
Passo Doble Tupungoto Masi (Argentine)	29,90€
<b>Escudo Rojo Baron Philippe de Rothschild (Chilie)</b>	<b>29,90€</b>
Poderi Bello Ovile Masi (Italie)	33,70€
Celeste Riibera del Duero (Espagne)	37,50€

## DU PATRON

verre - 1/4 - 1/2 - bouteille

### BLANC

Rouquet's Chardonnay	14,90€			
Rouquet's Sauvignon	2,90	5,40	10,30	14,90€

### Rouge

Rouquet's Merlot	14,90€			
Rouquet's Cabernais Sauvignon	14,90€			
Rouquet's Syrah	2,90	5,40	10,30	14,90€

### Rose

Rouquet's de Tinsault	2,90	5,40	10,30	14,90€
-----------------------	------	------	-------	--------

## VINS DU MOIS

19,50€

Plus d'info auprès de votre serveur

BIOBON, FAITES VOUS PLAISIRS EN RESPECTANT LA NATURE ! 



Toutes les saveurs de la nature dans un vin issu de raisins de l'agriculture Biologique



**GÉRARD BERTRAND**  
CART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## ALCOOLS ET LIQUEURS

Gin	4,30€
Amaretto di saronno	4,30€
Baileys	4,30€
Cointreau	4,30€
Tequila	4,30€
Grappa	4,30€
Limoncello	4,30€
Grand Marnier	4,50€
Mandarine Napoléon	4,50€
Sambucca	4,30€
Armagnac	4,50€
Calvados	4,50€

Cognac	4,50€
Peket Peterman	2,90€
Chartreuse verte	4,90€
Bacardi	4,30€
Bacardi Reserva	4,50€
Bacardi 8 ans Superior	4,90€
Bacardi Razz	4,30€
Vodka Eristoff (blanc, rouge, black)	4,30€
William Lawson 5	4,30€
William Lawson 5 12 ans	4,90€
Chivas Regal 12 ans	4,90€
Jack Daniel's	4,50€
Jameson	4,50€
Marc de Gewurztraminer	5,70€
Eau de villée ***	5,00€

Poire Williams N°1 ***	5,00€
Framboise	5,00€
Gratte-Cul	5,00€
Vieille prune	5,00€
Liqueur de Poire Williams ***	5,00€
Griotte	3,90€
Douceur de chocolat belge	3,90€
Mirabelle	5,00€

Découvrez aussi  
notre carte des suggestions

+ d'info auprès de votre serveur

## SELECTION SPECIALE

### Cognacs

Otard VS	4,50€
Otard VSOP	5,40€
Otard XO	11,90€
Louis Royer Bons Bois	5,00€
Louis Royer Fins Bois	5,00€
Louis Royer Borderies	5,40€
Louis Royer Petite Champagne	6,20€
Louis Royer Grande Champagne	6,70€

### Grappas

Grappa Alexander Vendemmia Tardiva	5,00€
Grappa Alexander UVE Chardonnay	5,00€
Grappa Col d'Orcia di Brunello	6,50€
Grappa Col d'Orcia di Olmaia	7,50€

### Liqueurs à base de Grappa

Licore di Pesca	4,50€
Licore di Cannella	4,50€
Limoncino	4,50€
Gianduia (chocolat noir)	4,50€
Fiore di Latte (chocolat blanc)	4,50€

### Armagnacs

Chabos VS	5,00€
Château Maniban VSOP	5,00€
Nismes-Delclou 1970	11,90€

### Calvados

Coeur de Lion VS	5,00€
Coeur de Lion VSOP	7,40€
Coeur de Lion Hors d'Age	11,50€
Coeur de Lion 1982	19,90€

### Portos

Fonseca LBV(2001)	4,20€
Niepoort Vintage	9,80€
Redino Colheita 1990	4,20€
Redino Colheita 1976	9,40€

## SCOTCH ET WHISKY'S

### Scotland

Deanston 12 y	5,60€
Glenrothes 1991	8,60€
Inverleven 1990	8,70€
Tombermory 10 y	5,20€
Springbank 10 y	8,40€
Glenfiddich 12 y	5,40€
Glenfiddich 15 y	6,70€
Glenfiddich 18 y	9,50€
Glenfiddich 21 y	14,70€
Glenfarclas 10 y	5,90€
Glenfarclas 15 y	8,70€
Glenfarclas 21 y	12,00€
Glenfarclas 25 y	15,70€

Glenkinchie 10 y	6,40€
Campbeltown loch	5,00€
Cutty sark	5,00€

### Ireland

Lagavulin 1990	12,70€
Tyrconnel 10 y Madeira Finish	8,40€
Tyrconnel 10 y Port Finish	8,40€
Connemara	6,20€
Kilbeggan 15 y	14,50€

### Japon

Yamazaki 12 y	11,90€
---------------	--------

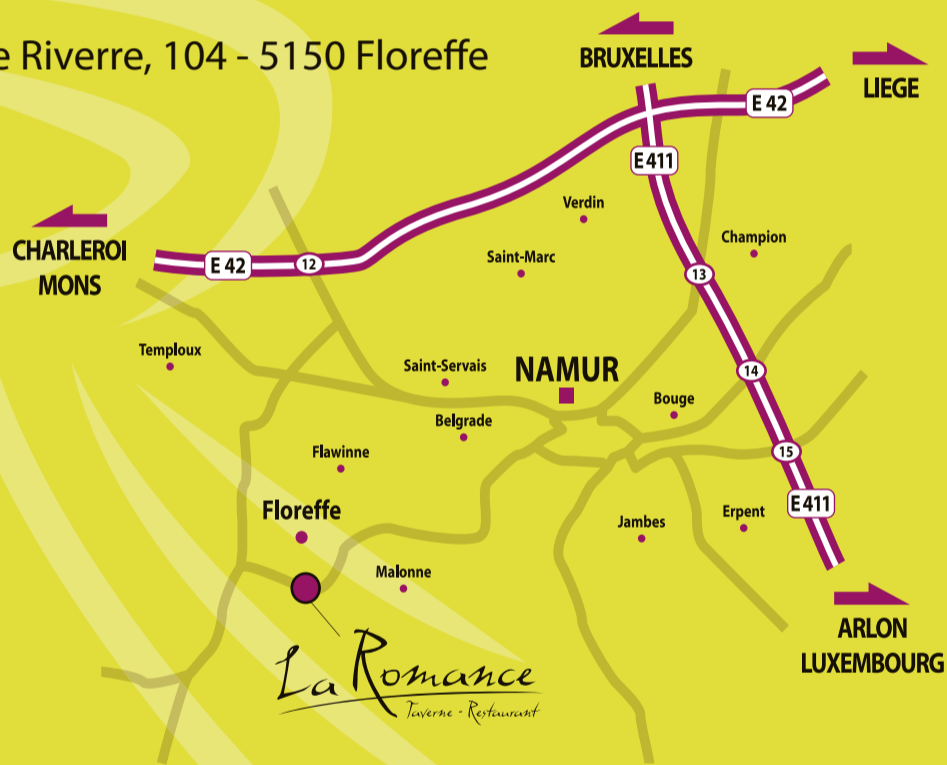
### Belge

Goldlys Réserve	5,00€
Goldlys 10 y	5,90€

### Scotland

Glenkinchie 12 y	5,80€
Lagavulin 16 y	8,70€
Oban 14 y	7,90€
Cragganmore 12 y	5,80€
Talisker 10 y	6,40€
Dalwhinnie 15 y	6,50€
Aberfeldy 12 y	5,90€
Aberfeldy 21 y	9,70€
Deward's 12y	5,00€
Deward's 18y	8,70€
Deward's signature	19,90€

Rue Riverre, 104 - 5150 Floreffe



## Emportez nous chez vous !

«La Romance», c'est aussi la possibilité d'emporter à domicile les plats de votre choix.

Notre service traiteur, chez vous, chez nous ou dans votre salle, est devenu l'endroit incontournable pour tous les amateurs de bonne cuisine... Pour plus de renseignements, contactez notre chef à l'adresse suivante : [chef@la-romance.be](mailto:chef@la-romance.be)

Plus d'infos : [www.la-romance.be](http://www.la-romance.be)

## PROMO SNACK

**8+1**  
**GRATUIT\***

A l'achat de 8 Dagoberts  
ou de 8 Provencettes  
le 9<sup>ème</sup> est GRATUIT !

\* Offre non cumulable, valable uniquement dans la partie snack «La Romance»

## Les boissons chaudes

### CAFÉS

Café Grandioso	2,00€
Café «Mano mano»	2,00€
Café «Romance» grande origine	7,20€
Café Grandioso Gourmand	5,70€
Expresso	2,00€
Expresso «Mano mano»	2,00€
Décaféiné	2,00€
Cappuccino	2,20€
Cappuccino chantilly	2,40€
Cécémel chaud	2,20€
Choc-o-lait chaud	3,20€
Lait russe	6,20€
Irish coffee	6,20€
French coffee (cognac)	6,20€
Italiano coffee (amaretto)	6,20€
Normand coffee (calvados)	6,20€
Baileys coffee	6,20€
Belgian coffee (mandarine napoléon)	6,20€

### NOS THÉS

Ceylan	2,20€
Menthe	2,20€
Soleil vert	2,20€
Jasmin	2,20€
Oriental	2,20€
Jardin bleu	2,20€
Goût russe	2,20€
Fruit de la passion	2,20€
Caramel	2,20€
Pomme d'amour	2,20€
Breakfast	2,20€
Darjeeling	2,20€

### CAPPUCCINOS AROMATISÉS

Noisette	2,80€
Vanille	2,80€
Chocolat	2,80€
Irish cream	2,80€
Amaretto	2,80€
Cannelle	2,80€
Caramel	2,80€
Noix de coco	2,80€

