La carte des **BOISSONS**

Avec comme accompagnements...

Duo/Trio apéritif 6,70€ 8,90€





Mojito 10,80€

rhum blanc - citron vert - menthe fraîche - sucre de canne - San Pellegrino

Mojito Fraise (en saison) 11,80€

Mojito Royal 14,60€

Moiito Sans Alcool 8,90€

Mojito Fraise Sans Alcool (en saison) 9,80€





6.66

Lancée à l'occasion du 150e anniversaire de Duvel Moortgat, la Duvel 6.66 est une bière sobre avec le punch typique des bières Duvel, au goût délicieusement doux, légèrement aromatique et rafraîchissant grâce à l'utilisation des variétés de houblon les plus



Philomène

Avant tout une bière de soif, son nez floral est engageant et introduit parfaitement une amertume maîtrisée, finie par une toute petite pointe d'astringence qui assèche le gosier et invite à en reprendre.

Bière de Malonne

Boissons chaudes

	Café / Expresso / Décaféiné	3,20€
de coeur	Café Gourmand	12,90€
	Thé Gourmand	12,90€
	Cappuccino / Déca cappuccino	3,70€
de coeur	Cappuccino Chantilly (Viennois)	3,70€
	Lait Russe	3,70€
	Double expresso	5,20€
	Irish Coffee	9,50€
de coeur	Irish Gourmand	15,70€
	French Coffee Cognac	9,50€
	Italian Coffee Amaretto	9,50€
	Normand Coffee Calvados	9,50€
	Baileys Coffee	9,50€
	Belgian Coffee Mandarine Napoléon	9,50€
	Chocolat chaud chantilly	3,70€
	Chocolat Chaud	3,20€

LATTE **MACCHIATO** AROMATISÉS

Noisettes grillées Vanille - Caramel Noix de coco Speculoos



LES THÉS Naturels 3,700

THÉS NOIRS

English Breakfast un mélange classique de thés indiens. Earl Grey un mélange classique de thés indiens.

Black Tea Orange un mélange de thés Ceylan, écorces et essences d'orange.

THÉS VERTS BIO

Gunpowder feuilles en provenance de Chine en haute altitude. Japan Sencha thé vert de provenance Japonaise.

Mint thé vert de provenance chinoise enrichi d'essences de menthe poivrée.

Gingembre mélange de thés verts en provenance de Chine enrichi au gingembre et au citron.

INFUSIONS ET TISANES BIO

Fruits Des Bois hibiscus, pommes, églantine, arômes, orange, anis, feuilles de mûres, myrtilles et cannelle.

Fruits Tropicaux pommes, hibiscus, orange, mangue, ananas, fleurs de calendula et huile d'orange.

Camomille tisane avec des fleurs entières de camomille Matricaria.

Tisane Des Alpes mélisse, feuilles de verveine, fleurs de tilleul, herbes de itronnelle, camomille, menthe poivrée, feuilles de sauge, thym, anis, pétales de rose, bleuet et tournesol

Rooibos La plante est une légumineuse, cultivée le long des coteaux des montagnes du Cedar.

Relaxante mélisse, camomille, racine de réglisse, houblon, pétales de rose et

Digestive anis, fenouil, camomille, cumin.

Ayurveda pommes, rooibos vert, cannelle, orange, cardamome, poivre noir,

LETHÉ menthe fraîche 4,70€

Bières

EN BOUTEILLE

Duvel 33cl – 8,5%	4,70€
Duvel Triple Hop Citra 33cl – 9,5%	5,90€
Duvel Triple Hop Cashmere IPA 33cl – 9,5%	6,20€
Vedette Blonde 33cl – 5,2%	4,20€
Vedette IPA 33cl – 5,5%	4,20€
Vedette Extra White 33cl – 4,7%	4,20€
La Chouffe Lite 33cl – 4%	4,50€
La Chouffe Houblon 33cl – 9%	5,90€
La Chouffe 33cl – 8%	4,90€
La Cherry Chouffe 33cl – 8%	4,90€
La MC Chouffe 33cl – 8%	4,90€
Rodenbach 25cl – 5,2%	3,70€
Rodenbach FruitAge 25cl – 3,9%	3,70€
Cornet Oaked 33cl – 8,5%	4,90€
Trilple de Bruges 33cl – 8,7%	4,90€
Liefmans pêche - 3,8%	4,50€
Carlsberg 25cl – 5%	3,60€
Scotch Gordon 33cl – 8%	5,70€
Desperados 33cl – 5,9%	5,20€
Gueuze Mort Subite bouchonnée 37,5cl – 4,5%	6,90€
Carlsberg 25cl – 0%	3,60€
Fruitesse « On the Rocks » 25cl – Alcohol Free	4,50€
La Chouffe 33cl – Alcohol Free	4,70€
Trappe Nilis 33cl – 0%	4,90€
Cornet Oaked 33cl – 0,3%	4,90€
Rodenbach Fruitage 25cl – 0%	3,70€
Bertinchamps Passion 33cl – 0%	5,20€

ABBAYE

Floreffe Blonde 33cl – 6,3%	3,90€
Floreffe Double Brune 33cl – 6,3%	3,90€
Floreffe Triple 33cl – 8,0%	4,90€
Maredsous Brune 33cl – 8%	4,70€
Maredsous Triple 33cl - 10%	5,40€
Triple Karmeliet 33cl – 8,4%	5,20€

TRAPPISTES

Orval 33cl – 6,2%	5,40€
Trappe Puur 33cl – 4,5%	4,20€
Trappe Blonde 33cl – 6,5%	4,70€
Trappe Isid'or 33cl – 7,5%	5,20€
Trappe Quadruple 33cl – 10%	5,40€
Rochefort 6 33cl – 7,5%	3,90€
Rochefort 8 33cl – 9,2%	4,70€
Rochefort 10 33cl – 11,8%	5,90€
Chimay Dorée 33cl – 4,8%	3,90€
Chimay Blanche 33cl – 8%	4,40€
Chimay Bleue 33cl – 9%	5,20€
Westmalle triple 33cl – 9,5%	4,90€







Bières au fût

Bel Pils 25cl - 5%	3,20€
Bel Pils 33cl - 5%	3,90€
Bel Pils 50cl - 5%	5,80€
Maredsous blonde 33cl - 6%	5,40€
Triple d'Anvers 33cl - 8%	_5,90€
Duvel 666 33cl - 6,66%	5,90€
Philomène Florale 33cl - 5,2%	4,90€
Liefmans «On The Rocks» 25cl - 4,2% (en saison)	4,50€
Liefmans Fruitesse - 4,2% (en saison)	4,50€



Bières locales



Maltonne Bière de Malonne

La Première 33cl - 5,0%

__4,90€

maltonne.be

MAIS ENCORE...

BIÈRE DE NAMUR

Houppe de Namur 33d - 7,5%	5,70€
Houppe IPA 33cl - 7,5%	5,90€
Houppe jambes en l'air 33cl - 4,8%	5,40€

BIÈRE DE GEMBLOUX (NAMUROISE)

Bertinchamps légère 33cl – 5,2%	4,20€
Bertinchamps pamplemousse 33cl – 5%	4,90€
Bertinchamps triple 50cl – 8%	7,60€

BIÈRE DE MALONNE

Aufût Florale 33d - 5,2%	4,90€
Hoptimale 33cl - 7,2%	5,60€
CélesteTriple Dorée 33cl - 9,0%	5,90€

BIÈRE DE MALONNE BRASSÉE À EMBOURG

La Gribousine 33cl – 8,5%	5,/0€

BIÈRE DE WÉPION

La Vulpio Blonde 33cl – 5,0%	5,90€
La Vulpio Ambrée 33cl – 8,2%	5,90€



















Gin & Tonic	10,50€
Gin Beefeater – Schweppes Tonic & Touch of Lime – Quartiers de citron vert	
Gin & Tonic Fraise (en saison)	14,50€
Gin de Namur « Ma Belle » - Schweppes Tonic & Touch of Lime – Morceaux de frais	es fraiches
Gin & Tonic et Lime	13,90€
Gin de Namur – Schweppes Tonic & Touch of Lime – Basilic et Romarin	
Gin & Tonic Apple Ginger	14,50€
Gin de Namur – jus de pomme – Schweppes Ginger Ale – Feuilles de menthe	
Gin & Tonic Pink Pepper	14,70€
Gin Arduenna – Schweppes Pink Pepper – Baie de genévrier – zeste de citron	
Gin & Tonic Hibiscus	14,90€

Schweppes. COCKTAILS

Gin de Namur – Schweppes Hibiscus – Feuilles de menthe – zeste de citron

PREMIUM MIXER

Long Island Iced Tea	11,90€
Gin de Namur – Vodka Absolut – Tequila Omelca – jus d'orange – jus de citron	- Pepsi –
Schweppes Ginger Beer	

14,90€

Mule de Moscou

Vodka Absolut – jus de citron – Schweppes Ginger Ale – Quartiers de citron vert 11,90€

Tonic Sunrise

Tequila Omelca – jus d'orange – grenadine – Schweppes Tonic & Touch of Lime – Quartiers d

SANS ALCOOLS

8,90€ Mule de Moscou

8,90€ Dirty Pink (en saison)

Jus de pamplemousse – jus de citron – jus de fraise – Schweppes Hibiscus – Morceaux de



Cocktails

Lagon bleu vodka - curação bleu - sucre de canne - jus de citron	10,80€
Tequila Sunrise téquila - Cointreau - Campari - jus d'orange - sucre de canne	10,80€
Liaison Fatale	10,80€
gin - Pisang - Malibu - Sirop de kiwi - jus d'ananas Daiquiri Fraise rhum - jus d'orange - sucre de canne - fraises - Sirop de fraise - fraises écrasées	10,80€
Pina Colada thum blanc - jus d'ananas - crème de coco - crème fraiche	10,80€
Passion Disaronno Amaretto - Passoa - jus de citron - jus d'orange - grenadine	10,80€
Cuba libre rhum blanc - jus de citron - Pepsi - sucre de canne	_ 10,80€
Maitai rhum - Cointreau - jus de citron - Amaretto - grenadine - sucre de canne	11,80€
Margarita	12,80€
téquila - Cointreau - jus de citron - sucre de canne	

Cocktails SANS ALCOOL



Apéritifs

Apéritif maison	10,70€
Apéritif sans alcool maison	7,80€
Couille de singe Woodberries	6,90€
La coupe de cava	6,50€
La coupe de cava framboise	6,90€
Kir	5,90€
Kir royal (Champagne et crème de cassis)	11,50€
Verre de vin blanc moelleux	6,90€
Coupe de Crémant Brut	7,60€
Coupe de Crémant Rosé	7,90€
Coupe de Champagne	9,50€
Aperol spritz	9,80€
Lilet blanc ou rosé	10,80€
Lilet tonic	12,80€
Sangria rouge	8,90€
Pisang	6,70€
Pisang sans alcool	4,50€
Campari	6,70€
Passoa	6,70€
Batida de coco	6,70€
Malibu	6,70€
Get 27	6,70€
Picon bière	6,90€
Picon vin blanc	7,90€
Martini Blanc, Rouge, Rosé	6,70€
Cynar	5,90€
Safari	6,50€
Gancia	5,90€
Pineau des charentes (blanc ou rosé)	6,90€
Porto (blanc ou rouge)	6,50€
D: I	6506

Alcools

Ricard

Amaretto

6,50€

6,90€

Allialetto	0,90€
Baileys	6,90€
Cointreau	6,90€
Grand Marnier	6,90€
Mandarine Napoléon	6,90€
Limoncello	6,90€
Sambuca	6,90€
Armagnac	6,90€
Calvados	6,90€
Cognac Martell VS	7,80€
Tequila	6,90€
Rhum Havana Club 3	6,90€
Rhum Havana Club Ambré Especia	6,90€
Vodka Eristoff Rouge	6,90€
Vodka Absolut	6,90€
J&B Scotch Whisky	6,90€
Jack Daniel's	7,20€
Jack Daniel's miel	7,20€
Jameson	6,90€
Grappa	6,90€
Gin	6,90€
Mirabelle	7,90€
Poire Williams	7,90€
Marc De Gewurztraminer	7,90€
Poire Cognac Xante	8,70€
Edd de Villee	7,90€
Framboise	7,90€
Chartreuse verte	8,40€
Martell VSOP cognac	9,70€
Chivas 12 whisky	6,90€
Chivas 18 whisky	10,70€
Aberlour whisky	13,50€
Glenlivet 15 whisky	9,80€
Glenlivet 18 whisky	11,70€
Belgian Owl whisky	
Don Papa rhum brun Diplomatico rhum brun	8,70€
Diplomatico rhum brun	9,70€
Ron Millionario rhum brun	9,70€

Softs



Pepsi	3,40€
Pepsi Max	3,40€
Mirinda Orange	3,40€
Seven up	3,40€
Orangina	3,80€
Oasis tropical	3,80€
Gini	3,70€
Ricqlès	3,90€
Schweppes tonic	3,80€
Schweppes agrumes	3,80€
Schweppes agrumes zero _	3,80€
Schweppes Mojito	3,80€
Schweppes Water Soda	3,60€
Canada dry	3,80€
Lipton Ice Tea	3,60€
Lipton Ice Tea pêche	3,60€
Lipton Ice Tea green	3,60€
Cécémel froid	3,40€
Red Bull	3,80€
San pellegrino limonata	3,90€
San pellegrino aranciata	3,90€



LES EAUX

Vittel 1/4	3,20€
Vittel 1/2	5,80€
Vittel 1I	8,40€
San Pellegrino 1/4	3,20€
San Pellegrino 1/2	5,80€
San Pellegrino 1I	8,40€



THÉS FRAPPÉS

Citron	5,70€
Fruits rouges	5,70€
Pêche	5,70€
Matcha	5,70€
Melon	5,70€
Menthe	5,70€

JUS DE FRUITS

Looza	3,60€
(Pomme Cerise - Tomate - Pamp	lemousse Rose Citrus - Passion.

Ananas - Ace - Pomme - Fraise) Jus d'orange frais pressé 3,90€

Du lundi au vendredi midi (sauf jours fériés) Le lunch 14.90€ Entrée + plat ou plat + dessert LA CARTE DES suggestions du **MOIS**

La carte du

RESTAURANT & VINS





CUISINE NON STOP 7J/7

www.la-romance.be

Allergies?

Consultez notre tableau d'informations



Entrées

CHAUDES

Croquette(s) de fromage maison 2pc. 17,90€ 3pc. 24,90€ 1pc. 12,70€ Croquette(s) de Crevettes maison 2pc. 18,70€ 3pc. 25,90€ 1pc. 13,70€ Duo de croquettes (crevettes et fromage) 2pc. 18,50€ Scampis à l'ail 6pc. 16,90€ 3pc. 12,70€ 9pc. 23,90€ Scampis ail & crème 6pc. 17,90€ 3pc. 13,70€ 9pc. 24,90€ Scampis diaboliques 6pc. 17,90€ 3pc. 13,70€ 9pc. 24,90€ Brochette(s) de scampis grillés et huile citronnée 1pc. 16,90€ 2pc. 23,90€

FROIDES

Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan façon Romance 17,90€ Plat 26,70€ Le «Traditionnel» toast au saumon fumé 21,70€ 1/2 14,70€ Plat 25,70€ Assiette de foie gras maison 21,70€ Plat 27,70€ SUPPLEMENTS 2,90€ (salade mixte, frites, croquettes)

Compris pour les portions plats

Duo/Trio **apéritif** 6,70€ 8,90€



apéritive 16,80€

Bruschetta apéro

.40€

Jambon de Parme, Copeaux de parmesan

,70€

Poivrons, Fromage, Oignons, Herbes de Provence

4 Stagioni Sorrentina

Origan, Olives, Herbes de Provence

De la terre...

BOEUF

La Pièce levée de bœuf 300gr	25,90€
Filet pur 300gr	37,80€
L'araignée de bœuf	27,80€
Entrecôte Irlandaise 330 gr	32,90€
Brochette de bœuf	24,80€
Tartare de bœuf à l'italienne	25,80€
Carpaccio de boeuf	26,70€
Américain maison préparé ou pas	22,70€
Jackburger	22,70€
L'onglet à l'échalote	25,80€

SAUCES

Béarnaise, poivre, archiduc, roquefort, beurre maître d'hôtel, choron, moutarde, Sambre et Meuse _______3,90€

LE BOEUF LOCAL



« Les viandes de bœuf locales » proviennent de vaches nées et élevées à la Ferme de Corioule à Assesse en élevage intégré. Les bêtes sont nourries avec des céréales provenant de la ferme ou d'une production agricole de Floreffe »

CANARD

de La Ferme de La Sauvenière à Florennes

Magret de canard cuit sur graisse	31,70€
sauce classique à l'orange, traditionnelle aux 3 po	oivres ou à la Normande
Assiette de foie gras maison	27,70€
Brochette de canard	29,70€
béarnaise maison, légumes chauds et pommes d	le terre grenailles

VOLAILLE 100% BELGE

Suprême de volaille grillé Sambre et Meuse	21,70€
Vol au vent de poule mère maison	21,70€
Salade tropicale	21,70€

AGNEAU

Mini brochettes grillées et salade grecque _____ 29,70€

VEAU DU PAYS

né et élevé en Belgique avec des céréales belges

Rognon dijonnaise ______ 26,50€ Escalope de veau façon milanaise et coulis de tomate _ 27,50€ De la Ferme de Marot à Hour

PORC

Noix de joues de porc confites _____ 27,90€ sauce à la bière de Malonne et sirop de Liège

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

pâtes - frites - croquettes - purée maison pomme de terre au four ou gratin dauphinois

Suppléments: gratin dauphinois - 3,40€ légumes chauds - 6,50€ frites, pâtes, croquettes - 2,90€

LES POISSONS

Truite meunière	21,70€
Dorade rôtie aux herbes	25,70€
Le pavé de saumon	26,70€
Dos de cabillaud	28,70€
Solettes meunières et purée	31,70€
Salade Scampis	21,70€
Salade Romance	23,70€
Croquettes crevettes maison 3 pièces	25,90€
Brochettes de scampis	23,90€
Risotto de Saint-Jacques	29,80€
Toast au saumon	25,70€
Scampis à l'ail	23,90€
Scampis ail & crème	24,90€
Scampis diaboliques	24,90€
Linguines aux noix de Saint-Jacques & scampis sautés_	_ 26,70€

LES MOULES (EN SAISON)

Marinières / A l'ail / Ail crème / Vin blanc / Estragon «La Romance» (bisque de homard - vin blanc - crème) Ricard curry / A l'italienne / Au Gorgonzola

Prix de saison



LES INCONTOURNABLES

Escalope Valdostana « aux deux sauces »	24,70€
farcie jambon fromage, gratinée, crème de por	to et coulis
tomate basilic	

COURS	Escalope du Chef « panée et sauce Porto »	24,70€	
	panée, farcie jambon fromage, gratinée, crème d	le porto	
	Escalope Parmigiana	24,70€	
	farcie jambon fromage, aubergine grillée, gratinée, sauce		
	tomate crème, lardons, champignons et poivron	s.	

IMPOSSIBLE DE CHOISIR?

Boulettes sauce Liégeoise maison + frites	18,70€
Boulettes sauce tomate maison + frites	18,70€

VÉGÉTAL

Incrédible Burger : Hamburger 100% végétal	17,90€
Risotto de légumineux	17,90€
Salade végétarienne	16,50€

Plats p'tits Lous

Penne jambon crème	13,90€
Boulette sauce tomate maison	13,90€
Le vol au vent maison	13,90€
Spaghetti bolognaise	13,90€
Filet de poulet	13,90€
Nuggets	13,90€
Hamburger (viande pur boeuf)	13,90€

Accompagnement au choix de pâtes ou de frites LA BOULE DE GLACE AU CHOIX EST OFFERTE!

L'Itali

		^				
NOU	/E ALI	DAT	EC	ED/	VICHI	= c
INUU	IEAU	PAI			1	

1	1100 ILMOTATES I MATE	ILU
	Spaghetti burrata	22,70€
	Linguines aux 2 saumons frais et fumé	_23,50€
	Linguines aux scampis curry rouge, lait de coco et légumes wok	22,70€
	Véritable spaghetti Carbonara Guanciale, Pecorino et jaune d'œuf	_19,70€
	Linguines aux noix de St-Jacques et scampis sautés, ail frais, tomates cerises et basilic	_26,70€



Pennes 4 fromages façon chef

18,90€

Pennes sautées dans la sauce et agrémentées de petites tomates

Spaghettis retournés et copeaux de parmesan

18,90€

Dans une poêle, les spaghettis sont sautés avec de la sauce bolognaise, du basilic frais et des copeaux de parmesan.

Involtini

De la mozzarella fondante enroulée dans une tranche d'aubergine et de speck italien accompagnée d'une sauce tomatée au parmesan et de pappardelles.



Polpettes à la sicilienne

Boulettes de haché mélangées avec du parmesan, des raisins, des pignons de pin et des œufs. Cuites dans une sauce tomate légèrement sucrée, ce qui les rend moelleuses à souhait!



Tartare de boeuf à l'italienne

Moules à l'italienne (en saison) Prix de saison Tomates fraiches, basilic, poivron, aïl, vin blanc, mélange d'épices

Spaghetti bolognaise

Salades

Végétarienne Légumes du moment	16,50€
Tomates Burrata Roquette sauvage, tomates séchées, vinai Burrata, speck italien	19,70€ igre balsamique,
Niçoise_ Steak de thon grillé, salade, oeufs, anchois poivrons	21,70€ s, olives, tomates,
Chèvre Salade, chèvre provenant de la ferme Bijar local et toast grillé	19,70€ rt gratiné au miel
Tropicale	21,70€ é, fruits frais
Scampis Roquette, pignons de pin, tomates séchées, vinaigrette au vieux vinaigre balsamique, ch jambon, scampis rôtis à l'huile de citron vert	niffonade de
Romance Spécialité de la maison, une salade fraîche e de couleurs et de goût, accompagnée de sca	

trois façons différentes. Un vrai délice!

MEILLEURS du Chef



St Jaques poêlées, risotto tartufata

Petits pois, parmesan, tomates séchées, St-Jacques poêlées et chips de jambon de parme

JackBurger

22,70€

Haché pur boeuf, tranches de lard grillé, cheddar, cornichons, tomate, salade et une sauce barbecue au Jack Daniel's. Frites et mayonnaise maison.



Araignée de boeuf

Aussi appelée « la pièce du boucher » et qualifié de morceau de choix, elle se situe sur l'os de la hanche du bœuf. Nous vous la servirons bleue ou saignante accompagnée de son jus de cuisson.



Tartare de boeuf à l'italienne

Tartare au couteau agrémenté de basilic frais, copeaux de parmesan, pignons de pin et raisins secs. Le tout accompagné d'une salade de roquette au vieux vinaigre balsamique.

Dos de cabillaud

28,70€

Crème de ciboulette, julienne de poireaux et purée

Noix de St-Jacques & scampis sautés Linguine à l'ail frais, tomates cerises et basilic



Brochette de canard

29,70€

(Ferme de la Sauvenière)

béarnaise maison (œuf venant de la Ferme de Frocourt et beurre venant de la Ferme Cloet Lebrun), légumes et pommes grenailles (Ferme de Reumont et Ferme de Cloet Lebrun).

Polpettes à la sicilienne

Boulettes de haché mélangées avec du parmesan, des raisins, des pignons de pin et des œufs. Cuites dans une sauce tomate légèrement sucrée, ce qui les rend moelleuses à souhait!

Vol au vent de poule mère maison

Nouvelle recette! Préparé avec de véritables poules mères provenant de Wallonie et une bouchée confectionnée maison. Une cuisson longue qui permet au vol au vent de retrouver son goût d'antan, un régal pour nos papilles!

Escalope du Chef « sauce Porto »

Escalope farcie au jambon et fromage, panée et gratinée. Napée d'une crème au Porto. Une incontournable de notre carte qui a déjà fait toutes ses preuves.

Suite à une volonté constante de trouver de meilleurs produits et de promouvoir nos différents artisans locaux, nous avons reçu , non sans fierté, le label du « **Bistrot du Terroir** ».



Ce label récompense le travail acharné délivré dans le but de vous proposer des produits locaux de qualité dans vos

Nous remercions donc nos différents partenaires réguliers pour leur collaboration;

· La Ferme de Corioule La Ferme de Reumont

La Ferme de Cloet

• La Ferme de La Sauvenière

- · La Ferme Cloet Lebrun
 - · La Fraiseraie de Franière
 - La Brasserie du Clocher

 - Et bien d'autres à venir.

Les VINS

Vins maison

Blanc, Rosé ou Rouge

Pinot Gris de Beblenheim

Verre 4,20€ 1/4

1/2 8,20€_15,70€

29,50€

BULLES

Cava brut I Heart		32,50€
	Verre	6,90€
Crémant d'Alsace brut Cave de B	eblenheim	39,50€
	Verre	7,60€
Crémant d'Alsace Rosé		42,50€
	Verre	7,90€
Champagne Charles d'Embrun		60,00€
	Verre	9,50€

BLANCS

ALSACE

	37,5 CI.	21,50€
Gewurztraminer de Beblenheim	77 (7	36,70€
	37,5 cl	22,70€
LANGUEDO	C ROUSSILLON	
En voiture IGP Saint Guilhem Le I	Desert viognier	24,50€
En voiture IGP Saint Guilhem Le I	Desert chardonnay	24,50€
Vicomte de Briansart Roussane	Marsanne Sauvignon	21,70€
Château Bas d'Aumelas Gré d	le Montpelier	37,50€

VALLÉE DU RHÔNE

50 cl.

	Le Iriporteur 16P vauciuse	23,/0€
CO III	Ventoux Domaine de Julien Cornud Les Petits Grains Domaine St. Roch	29,70€
de coeur	Les Petits Grains Domaine St. Roch	33,70€
	BOURGOGNE	

Chablis Les Annonciades		49,50
	LOIRE	

	OIKE	
Picpoul de Pinet Les Jeantels		28,50€
Vouvray Les Violettes Foucher	Lebrun	39,50€
Sancerre Foucher Lebrun	- 111	49,50€
	37,5 cl	29,70€
	Picpoul de Pinet Les Jeantels Vouvray Les Violettes Foucher	Vouvray Les Violettes Foucher Lebrun Sancerre Foucher Lebrun

BERGERAC

DLI	CLITTC	
Astrid du Fagé Côtes de Bergera	ic Moelleux	29,50€
_ (37)	Verre	6,90€

ITALIE

Asio Otus Chardonnay Sauvignon	34,50

CHILI

Gran Réserva Sauvignon blanc 31,70€

BELGIQUE Le Clos Mostombe 50 cl.



Découvrez notre sélection du moment auprès de votre serveur



ROSÉS	
ALSACE	
Pinot noir rosé de Beblenheim	36,70€
PROVENCE	
Côte de Provence Valrosa	31,70€
LOIRE	
Cabernet d'Anjou Foucher Lebrun - Les Grives	29,50€
VALLÉE DU RHÔNE	
Le Triporteur IGP Vaucluse	23,70€
LANGUEDOC ROUSSILLON	
Batisse Vieille Rosé Cinsault - Chenanson	21,70
Liparis Pinot noir rosé	27,50€
Belles du Sud Rosé	29,70
Gris blanc Gérard Bertrand	33,50€
ITALIE	
Rosato del Salento MOI	31,70
ROUGES BORDEAUX Côtes de Blaye Château les Bertrands	28,90
37,5 cl.	23,50
Puisseguin Saint-Emilion Château de Roques	38,70
37,5 cl	24,90
BEAUJOLAIS	
Saint-Amour Chandesais	39,50€

ALSACE Pinot Noir de Beblenheim 35,90€ 37,5 cl. 21,50€ VALLÉE DU RHÔNE Le Triporteur IGP Vaucluse 23,70€ Côtes du Rhône Le Sceau du Prince 28,50€ Ventoux Domaine de Julien Cornud 29,70€ Côtes du Rhône Grande Reserve 32,50€ Cairanne Le Mas des Falaises 37,50€ Taus Beaume de Venise 39,70€

LOIRE	
Saint-Nicolas de Bourgeuil Les Grands Jardins Foucher Lebrun	32,50€
37,5 cl	21,50€
Sancerre Foucher Lebrun	49,50€
LANGUEDOC ROUSSILLON	
Saint Guilhem le Désert Carignan	24,50€
100 % Marselan BIO VEGAN	_28,50€
Emotion 100% Syrah BIO Sans sulfites ajoutés	29,50€
Château Bas d'Aumelas Grés de Montpelier	37,50€
50 cl	29,50€
CHILI	
Carmenère Gran Réserva	31,70€
Malbec Gran Réserva	31,70€
ITALIE	
Primitivo Puglia Barocco	27,50€
Asio otus Cabernet Merlot Shiraz	34,50€
Vorum F 70.6 1/41 12.50.6 1/21	22 006

__ 5,70€ 1/4l. __ 12,50€ 1/2l.__ 23,90€ Verre

29,50€

_43,70€ Primitivo di Manduria Riserva Contessa Carola BELGIQUE

Le Clos Mostombe 50 cl.

Crèmes & patisseries

Mousse au chocolat	8,50€
Crème brûlée	8,50€
Sabayon	10,90€
Sabayonet sa boule de glace vanille	13,90€
(G_1) G_2 (G_3) (G_4)	

Tarte Tatin ______9,70€ et sa boule de glace vanille

Tiramisu ______8,90€

Cœur Fondant au chocolat _____8,90€

Merveilleux ______ 7,50€

Pain perdu 9,70€ boule vanille et caramel beurre salé

Bavarois à la framboise 7,50€

Les 3 chocolats ______9,70€ et sa glace pralinée

Café/Thé Gourmand 12,90€ Irish Gourmand 15,70€



Comme pour nos plats, nous utilisons un maximum de produits locaux pour nos desserts, ce qui nous a valu de recevoir le label «Bistrot du Terroir ».

Entre autres, nos fraises (en saison) proviennent de la Fraiserale de Franière et les œufs de la Ferme de Frocourt.

Nous remercions donc nos différents partenaires réguliers pour leur collaboration ;

La carte des desserts DE SARAH













Coupes de glace

LES CLASSIQUES

Dame Blanche	9,80€
3 boules de Vanille, chocolat chaud, chantilly	
Dame Noire	9,80€
Caramel Liegeois	11,50€ tilly, un expresso
Brésilienne 2 boules Café, 1 boule Vanille, coulis de caramel, brésilie	9,80€ enne et chantilly
Coupe Fraises 2 boules Fraises, 1 boule Vanille, dés de fraises fraîches, rouges, chantilly - En saison	12,90€ coulis de fruits
Banana split 2 boules Banane, 1boule Vanille, dés de banane fraîche chantilly	11,50€ , chocolat chaud,
Printemps	9,80€
Colonel Patrick	6,90€



Coupe Romance

1 boule Rhum raisin, 1 boule Vanille, 1 boule banane, morceaux de banane, chantilly

LES GOUTS DE GLACE

Vanille | Chocolat extra | Banane | Café | Fraises extra | Pistache | Caramelo crunch | Praliné Rhum/raisin | Stracciatella

LES GOUTS DE SORBET Citron | Fruits de la passion | Framboise

1 BOULE	3,20€
2 BOULES	5,90€
3 BOULES	8,50€
Supplément chantilly	1,40€
Supplément chocolat chaud	1,40€

LES MILKSHAKES

disponibles avec tous les goûts de glace



Boissons chaudes

	Café / Expresso / Décaféiné	3,20€
Coups	Café Gourmand	12,90€
	Thé Gourmand	12,90€
	Cappuccino / Déca cappuccino	3,70€
Coups de coeur	Cappuccino Chantilly (Viennois)	3,70€
	Lait Russe	3,70€
	Double expresso	5,20€
	Irish Coffee	9,50€
Coups de coeur	Irish Gourmand	15,70€
	French Coffee Cognac	9,50€
	Italian Coffee Amaretto	9,50€
	Normand Coffee Calvados	9,50€
	Baileys Coffee	9,50€
	Belgian Coffee Mandarine Napoléon	9,50€
	Chocolat chaud chantilly	3,70€
	Chocolat Chaud	3,20€

LATTE MACCHIATO AROMATISÉS

Noisettes grillées Vanille - Caramel Noix de coco Speculoos



LES THÉS Naturels _3,70€

THÉS NOIRS

English Breakfast un mélange classique de thés indiens.

Earl Grey un mélange classique de thés indiens.

Black Tea Orange un mélange de thés Ceylan, écorces et essences d'orange.

THÉS VERTS BIO

Gunpowder feuilles en provenance de Chine en haute altitude.

Japan Sencha thé vert de provenance Japonaise.

Mint thé vert de provenance chinoise enrichi d'essences de menthe poivrée.

Gingembre mélange de thés verts en provenance de Chine enrichi au gingembre et au citron.

INFUSIONS ET TISANES BIO

Fruits Des Bois hibiscus, pommes, églantine, arômes, orange, anis, feuilles de mûres, myrtilles et cannelle.

Fruits Tropicaux pommes, hibiscus, orange, mangue, ananas, fleurs de calendula et huile d'orange.

Camomille tisane avec des fleurs entières de camomille Matricaria.

Tisane Des Alpes mélisse, feuilles de verveine, fleurs de tilleul, herbes de citronnelle, camomille, menthe poivrée, feuilles de sauge, thym, anis, pétales de rose, bleuet et tournesol

Rooibos La plante est une légumineuse, cultivée le long des coteaux des montagnes du Cedar.

Relaxante mélisse, camomille, racine de réglisse, houblon, pétales de rose et lavande.

Digestive anis, fenouil, camomille, cumin.

Ayurveda pommes, rooibos vert, cannelle, orange, cardamome, poivre noir, arômes naturels

LE THÉ menthe fraîche _4,70€

Grappa	6,90€
Gin	6,90€
Mirabelle	7,90€
Poire Williams	7,90€
Marc De Gewurztraminer	7,90€
Poire Cognac Xante	8,70€
Eau de Villée	7,90€
Framboise	7,90€
Chartreuse verte	8,40€
Martell VSOP cognac	9,70€

Chivas 12 whisky	6,90€
Chivas 18 whisky	10,70€
Aberlour whisky	13,50€
Glenlivet 15 whisky	9,80€
Glenlivet 18 whisky	11,70€
Blegian Owl whisky	12,90€
Don Papa rhum brun	8,70€
Diplomatico rhum brun	9,70€
Ron Millionario rhum brun	9,70€