

RESTO-LOUNGE LA TABLE DE L'ERMITE CARTE



Servi de 12h à 14h & 18h à 20h30

NOS ENTRÉES

Coquilles St. Jacques poêlées, flambées dans le pastis <i>Sauce crevettes grises, safran et basilic</i>	18€	Terrine de gibier <i>Confiture d'airelles et fruit de passion</i>	18€
Six huîtres nature, servi dans leurs deuxièmes jus	20€	Potage "Maredsous" en montgolfière	14€
	Le toast champignons des bois <i>Ail, persil "shot" de Péket</i>	16€	

NOS PLATS

Civet de chevreuil <i>Cwèn di Gatte et légumes hivernales</i>	26€	La Truite "Fario" de nos Ardennes, grillée, fumée <i>Sauce Portugaise à base de "Maitrank d'Arlon"</i>	22€
Filet de rable de Lièvre <i>Sauce "chasseur-équitable"</i>	32€	Le Faisan sauvage mijoté <i>Sauce à base d'Orval, figues et dattes, champignons des bois nature</i>	28€
	Wok, selon l'inspiration du chef (pour le/la) végétarien(ne)	22€	

Supplément frites maison accompagné d'un plat : 3.00€
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€
Possibilité d'un supplément de pain et beurre: 2.50€

NOS DESSERTS MAISON

La crème brûlée	12€	La Mousse au chocolat	12€
Le Tiramisu	12€	L'assiette de fromages de la ferme <i>Sélection de 3 fromages</i>	14€
Trio de desserts maison <i>Mousse au chocolat, tiramisu, crème brûlée, accompagné d'un vrai Café Ardennais</i>	14€	<i>Sélection de 5 fromages</i>	20€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous avant votre commande.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

RESTO-LOUNGE
LA TABLE DE L'ERMITE



CARTE À THÈME

NOS PLATS

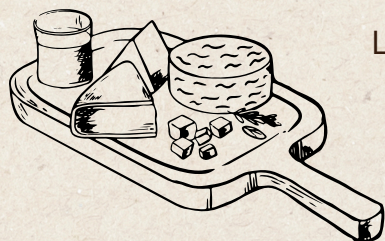
Servi de 14h à 17h



Le régal du Randonneur 9€
Soupe du maraîcher, bonne tranche de pain
"Tradition", bon beurre **BIO**



Le réconfort du Cycliste 19€
Pâtes (épeautre **BIO**) fraîches, accompagnement
selon le temps (dehors), l'humeur
et l'inspiration de l'Ermitage, lui-même



La planche terroir du Gourmet
Planche charcuterie* 22€ p.p.
Planche mixte* 23€ p.p.
Planche fromages de la région* 24€ p.p.
*Garniture y compris, portion de pain et beurre

Supplément frites maison accompagné d'un plat : 3.00€
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€
Possibilité d'un supplément de pain et beurre: 2.50€

Lounge ouvert (hors saison): vendredi, samedi et dimanche : de 11h30 à 20h30

Cuisine ouverte (hors saison): vendredi, samedi et dimanche :
de 12h à 14h et de 18h à 20h30

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous, avant votre commande.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.