

La Table du Carp

Lundi 21 avril

Restaurant fermé

Mardi 22 avril

Boulettes sauce archiduc,
purée

Mercredi 23 avril

Toast hawaïen, salade

Jeudi 24 avril

Pâtes aux asperges
et lardons

Vendredi 25 avril

Truite au beurre,
épinards,
pommes de terre

13.50€

Plat du jour : 11.90€

(Tout changement dans le plat
entraîne un supplément de 3,50€)

Potage : 2.00€

(Avec le plat du jour)

Dessert : 4.00€

Lundi 28 avril

Steak sauce provençale,
frites

Mardi 29 avril

Courgette farcie,
riz

Mercredi 30 avril

Frisée aux lardons,
pommes de terre

Jeudi 01 mai

Restaurant fermé

Vendredi 02 mai

Restaurant fermé

Les poissons

Croquettes de fromage d'Abbaye (2 pces) 10.00€

Croquettes de crevettes (2 pces) 14.00€

Scampis à l'ail 12.00€

Scampis du Chef 14.00€

Potage frais du jour et pain beurre 5.00€

Filet de saumon sauce béarnaise 16.50€

et ses garnitures

Filet de plie meunière 15.50€

et ses accompagnements

Les plats enfants (- de 12 ans), une boisson offerte

13.50€ Boulette sauce tomate ou à la liégeoise 9.00€

13.00€ Vol au vent, frites 9.00€

Les sauces

Entrecôte de boeuf (400g) 19.50€

et ses garnitures

Steak nature 14.50€

Américain minute 16.50€

Croquettes de fromage d'Abbaye 18.00€

et leurs garnitures (4 pces)

Croquettes de crevettes 22.00€

et leurs garnitures (4 pces)

Gyros végétarien 12.50€

Archiduc, poivre vert, béarnaise, 3.00€

beurre maître d'hôtel

Mayonnaise, ketchup, moutarde 0.70€

Les suppléments

Crudités, sauces 3.00€

Frites, croquettes, pommes de terre 3.50€

L'addition se fait par table entière ... Merci de votre compréhension ! Doggy bag : 0.50€

Les apéritifs

Apéritif maison 6.50€

Douceur des Fagnes 6.50€

Kir 5.00€

Ricard 6.00€

Picon vin blanc - Picon bière 6.50€

Pineau des Charentes 5.00€

Porto rouge 5.00€

Campari nature 5.00€

Whisky 6.50€

Gin 6.50€

Pisang nature 5.00€

Pisang sans alcool 5.00€

La bouteille de bulle 19.00€

Supplément: sirop ou soft 1.50€

Les bières

Jupiler 2.50€

Jupiler NA 2.70€

Leffe Blonde ou Brune 4.00€

Leffe 0° 4.50€

Fagnes Triple 4.90€

Fagnes Blonde 4.50€

Fagnes Griottes 4.00€

Chimay Dorée 5° 4.00€

Orval 5.00€

Piedboeuf Blonde ou Brune 2.50€

Non Peut-être Ambrée ou Blonde (33 cl) 4.50€

Montplaisir Blonde ou Fruitée 4.00€

Montplaisir Triple 4.50€

Les softs

Villers plate - pétillante (20 cl) 2.00€

Villers grenadine (20 cl) 2.20€

Villers plate - pétillante (50 cl) 4.00€

Coca Zéro 2.40€

Villers Orange, Lemon ou Coca (pétillant) 2.20€

Schweppes Tonic 2.20€

Schweppes Agrum 2.40€

Ice tea Pêche 2.20€

Jus d'orange 2.40€

Les vins

Blancs 75 cl 19.00€

Pinot gris (Alsace) 17.00€

Sélection du chef

Rosés 75 cl 20.00€

Pinot noir (Alsace) 17.00€

Sélection du chef

Rouges 75 cl 17.00€

Sélection du chef

Le vin du patron 3.50€

Vin au verre 6.00€

Pichet 25 cl 10.00€

Pichet 50 cl 16.00€

Pichet 1l

Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné 2.50€

Expresso ou Thé 3.00€

Cappuccino 3.50€

Irish Coffee du chef 8.00€

Les pousse-cafés

Calvados, Cognac, Triple sec ou Amaretto 6.00€

Eau de Villée 7.00€

La carte des desserts

est à votre disposition sur simple demande