

La Table du Carp

Lundi 30 juin

Onglet avec échalotes, salade, croquettes

14.50€

Mardi 01 juillet

Filet de poulet sauce champignons, frites

Mercredi 02 juillet

Saucisse, compote, purée

Jeudi 03 juillet

Jambonneau sauce moutarde et lardons, pomme de terre en chemise

14.50€

Vendredi 04 juillet

Dos de filet de Lieu noir aux petits légumes, riz

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€

Les entrées

Petits gris de Warnant à l'ail (6 pcs)	12.00€
Croquettes de fromage (2 pcs)	12.00€
Croquettes de crevettes (2 pcs)	14.00€
Scampis à l'ail (6 pcs)	12.50€
Saumon fumé sur toast et garnitures	14.00€
Carpaccio de bœuf	14.00€
Potage frais du jour et pain beurre	5.00€

Les plats

Bouchée à la reine ou vol au vent	13.50€
Boulettes sauce tomate, à la liégeoise ou ardennaise	13.00€
Entrecôte de bœuf (350g) et ses garnitures	19.50€
Steak nature	14.50€
Brochette de bœuf (300g)	16.50€
Américain minute	16.50€

Les pâtes (pennes)

4 fromages	14.50€
Aux scampis, sauce du chef	15.50€

Les poissons

Filet de saumon sauce béarnaise et ses garnitures	16.50€
Dos de cabillaud aux petits légumes	15.50€

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

Boulette sauce tomate à la liégeoise ou ardennaise	10.00€
Vol au vent	10.00€
Nuggets maison	10.00€

Les sauces

Archiduc, poivre, béarnaise, Roquefort	3.00€
Beurre maître d'hôtel	1.50€
Mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse	0.70€

Les suppléments

Crudités, sauces	3.00€
Frites, croquettes ou pâtes	3.50€

Frites fraîches maison

Lundi 07 juillet

Steak sauce poivre, salade de chicons, croquettes

Mardi 08 juillet

Merguez, taboulé

Mercredi 09 juillet

Pizza maison 4 fromages ou jambon

Jeudi 10 juillet

Cordon bleu, salsifis à la crème, purée

Vendredi 11 juillet

Pêches au thon, crudités, frites

13.50€

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€
Lefe Blonde ou Brune	4.00€
Lefe 0°	4.50€
Fagnes Triple	4.90€
Fagnes Blonde	4.50€
Fagnes Griottes	4.00€
Chimay Dorée 5°	4.00€
Orval	5.00€
Piedbœuf 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€

Les boissons

Schweppes Agrum	2.40€
Ice tea Pêche	2.20€
Jus d'orange	2.40€

Les vins

Blancs 75 cl	
Pinot gris (Alsace)	19.00€
Sélection du chef	17.00€
Terre Charlot du Chât. de Bioul (verre)	6.00€
(bout.)	32.00€

Rosés 75 cl

Pinot noir (Alsace)	20.00€
Sélection du chef	17.00€

Rouges 75 cl

Sélection du chef	17.00€
-------------------	--------

Le vin du patron

Vin au verre	3.50€
Pichet 25 cl	6.00€
Pichet 50 cl	10.00€
Pichet 1l	16.00€

Bulles

Belbul du Château de Bioul (verre)	7.00€
(bout.)	39.90€

Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2.50€
Expresso ou Thé	3.00€
Cappuccino	3.50€
Irish Coffee du chef	8.00€

Les pousse-café

Calvados, Cognac, Triple sec ou Amaretto	6.00€
Eau de Villée	7.00€

La carte des desserts

est à votre disposition sur simple demande

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