

La Table du Carp

Lundi 16 juin

Hamburger maison,
salade, potatoes

14.50€

Mardi 17 juin

Salade belge, pain
(jambon, fromage, œufs, tomates,
concombres, carottes râpées)

Mercredi 18 juin

Vol au vent, frites

Jeudi 19 juin

Escalope milanaise sauce
tomatée, tagliatelles

13.50€

Vendredi 20 juin

Filet de poisson,
poireaux à la crème, purée

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 pces)	12.00€
Croquettes de fromage (2 pces)	12.00€
Croquettes de crevettes (2 pces)	14.00€
Scampis à l'ail (6 pces)	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 23 juin

Steak sauce Roquefort,
chou chinois, frites

Mardi 24 juin

Rôti de dindonneau,
poire aux airelles, purée

Mercredi 25 juin

Lasagne

Jeudi 26 juin

Roulades d'asperges, crudités,
pommes de terre froides

Vendredi 27 juin

Filet de poisson sauce au beurre,
épinards à la crème,
pommes de terre

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€

La Table du Carp

Lundi 23 juin

Steak sauce Roquefort,
chou chinois, frites

Mardi 24 juin

Rôti de dindonneau,
poire aux aïelles, purée

Mercredi 25 juin

Lasagne

Jeudi 26 juin

Roulades d'asperges, crudités,
pommes de terre froides

Vendredi 27 juin

Filet de poisson sauce au beurre,
épinards à la crème,
pommes de terre

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 pces)	12.00€
Croquettes de fromage (2 pces)	12.00€
Croquettes de crevettes (2 pces)	14.00€
Scampis à l'ail (6 pces)	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 30 juin

Onglet auge 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,
pommes de terre en chemise

Vendredi 04 juillet

Dos de filet de Lieu noir
aux petits légumes, riz

14.50€

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€

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€