

# La Table du Carp

## Lundi 25 août

Entrecôte sauce poivre,  
haricots verts, croquettes

15.50€

## Mardi 26 août

Hâchis parmentier tomate

## Mercredi 27 août

Poulet curry, blé

## Jeudi 28 août

Omelette lardons et oignons,  
salade

## Vendredi 29 août

Tomates crevettes,  
crudités, frites

15.50€

**Plat du jour:** 11.90€ **Potage:** 2.00€ **Dessert:** 4.00€

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

(Avec le plat du jour)

## 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 ou à la Liégeoise	13.00€
Entrecôte de bœuf (350 g) et ses garnitures	19.50€
Steak nature	14.50€
Brochette de bœuf (300 g)	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 01 septembre

Steak sauce archiduc,  
salade, frites

## Mardi 02 septembre

Courgette farcie  
sauce Napoli, spaghetti

## Mercredi 03 septembre

Cuisse de poulet, aïelles,  
croquettes

## Jeudi 04 septembre

Saucisse, rata de poireaux

## Vendredi 05 septembre

Filet de poisson sauce curry, purée

## 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 (33 cl)	4.50€
Montplaisir Blonde ou Fruitée	4.00€
Montplaisir Triple	4.50€
Bichette Blonde	3.00€
Monsieur Mouche Brune	4.00€

## 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€

# Les boissons

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

## Les vins

<b>Blancs 75 cl</b>	
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 01 septembre

Steak sauce archiduc,  
salade, frites

## Mardi 02 septembre

Courgette farcie  
sauce Napoli, spaghetti

## Mercredi 03 septembre

Cuisse de poulet, aïelles,  
croquettes

## Jeudi 04 septembre

Saucisse, rata de poireaux

## Vendredi 05 septembre

Filet de poisson sauce curry, 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 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 ou à la Liégeoise	13.00€
Entrecôte de bœuf (350 g) et ses garnitures	19.50€
Steak nature	14.50€
Brochette de bœuf (300 g)	16.50€
Américain minute	16.50€

## Les pâtes (pennes)

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

**15.50€**

## Lundi 08 septembre

Bavette à l'échalote,  
chou chinois, croquettes

## Mardi 09 septembre

Boulettes sauce ardennaise, purée

## Mercredi 10 septembre

Salade Burrata et  
jambon fumé, pain

## Jeudi 11 septembre

Côte de porc sauce Roquefort, frites

## Vendredi 12 septembre

Paëlla chorizo,  
gambas et poulet

**14.50€**

## Les poissons

Filet de saumon sauce béarnaise et ses garnitures	16.50€
Dos de cabillaud aux petits légumes	15.50€
<b>Les plats enfants</b> (- 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**

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

# Les boissons

## 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 (33 cl)	4.50€
Montplaisir Blonde ou Fruitée	4.00€
Montplaisir Triple	4.50€
Bichette Blonde	3.00€
Monsieur Mouche Brune	4.00€

## 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

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 1 l	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