

La Table du Carp

Lundi 22 septembre

14.50€ Hamburger Angus
sauce burger, salade, frites

Mardi 23 septembre

Chicons au gratin, purée

Mercredi 24 septembre

Poulet pané,
spaghettis aux courgettes

Jeudi 25 septembre

Blanquette de veau, riz

Vendredi 26 septembre

Gratin de poissons aux légumes,
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 ou à la Liégeoise	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 29 septembre

Steak sauce choron, crudités, croquettes

Mardi 30 septembre

Côtes d'agneau,
fagots de haricots,
pommes de terre grenailles

Mercredi 01 octobre

Boulettes sauce tomate, purée

Jeudi 02 octobre

Cuisse de poulet aux olives,
pomme de terre au four

Vendredi 03 octobre

Fishburger, salade, frites

15.50€

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€
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

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

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