

La Table du Carp

Lundi 01 décembre

Steak de cheval, chou chinois,
pommes de terre

13.50€

Mardi 02 décembre

Langue de boeuf
sauce Madère,
croquettes

14.50€

Mercredi 03 décembre

Lasagne

Jeudi 04 décembre

Menu Fêtes patronales

26.90€

Vendredi 05 décembre

Pêches au thon, crudités, frites

Plat du jour: 12.90€

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

Potage: 2.50€

(Avec le plat du jour)

Dessert: 4.00€

Lundi 08 décembre

Steak sauce choron,
salade, pommes noisettes

Mardi 09 décembre

Cordon bleu, chou rouge,
pommes de terre

Mercredi 10 décembre

Boulettes sauce tomate, frites

Jeudi 11 décembre

Poulet curry, ananas, riz

Vendredi 12 décembre

Filet de Lieu noir sauce au beurre,
brocolis, purée

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)	14.00€
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	14.50€
Boulettes sauce tomate ou à la Liégeoise	14.00€
Entrecôte de bœuf (350 g) et ses garnitures	22.50€
Steak nature	15.50€
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	17.50€
Dos de cabillaud aux petits légumes	16.50€

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

Boulette sauce tomate ou à la liégeoise	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

Tous nos plats sont accompagnés de frites ou de croquettes

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

Les boissons

Les apéritifs

Apéritif maison	7.00€
Douceur des Fagnes	7.00€
Kir	6.00€
Ricard	7.00€
Picon vin blanc - Picon bière	7.00€
Pineau des Charentes	6.00€
Porto rouge	6.00€
Campari nature	6.00€
Whisky	7.50€
Gin	7.00€
Pisang nature	6.00€
Pisang sans alcool	6.00€
La bouteille de bulle	20.00€
Supplément: sirop ou soft	2.00€

Les bières

Jupiler 5,2°	3.00€
Jupiler NA	3.20€
Leffe Brune 6,5°	4.00€
Leffe 0°	4.50€
Fagnes Blonde 7,5°	4.50€
Fagnes Triple 9°	4.90€
Chimay Dorée 5°	4.00€
Orval 6,2°	5.50€
Piedbœuf Blonde ou Brune	3.00€
Montplaisir Blonde ou Fruitée 5°	4.50€
Montplaisir Triple 10°	4.90€
Bichette Blonde 5,7°	4.50€
Monsieur Mouche Brune 8°	4.50€
Triglolette 6,3°	4.50€

Les softs

Villers plate - pétillante (20 cl)	2.00€
Villers grenadine (20 cl)	2.20€
Villers plate - pétillante (50 cl)	4.50€
Coca Zéro	2.50€
Villers Orange, Lemon ou Coca (pétillant)	2.30€
Schweppes Tonic	2.50€

Schweppes Agrum	2.50€
Ice tea Pêche	2.50€
Jus d'orange	2.50€

Les vins

Blancs 75 cl

Pinot gris (Alsace)	19.00€
Sélection du chef	17.00€
Terre Charlot du Château de Bioul verre: 6.00€ ou bouteille: 32.00€	
Batte de la Reine du Château de Bioul verre: 6.00€ ou bouteille: 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	11.00€
Pichet 1 l	18.00€

Bulles

Belbul du Château de Bioul verre: 7.00€ ou bouteille: 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, Grand Marnier ou Amaretto	7.00€
Eau de Villée	7.50€

La carte des desserts

est à votre disposition sur simple demande