



*La cuisine est un art  
donc soyez indulgent si vous  
devez patienter un peu.*

*Toutes les recettes sont  
réalisées avec tout l'amour  
qu'est mon métier .*

*Merci  
pour votre compréhension .*

*Bon appétit à tous .*

*Le chef*



*Désirez-vous des renseignements sur la  
présence des allergènes dans nos produits ?*

*Notre responsable vous renseignera volontiers.*

*Nous attirons votre attention sur le fait que  
la composition des produits peut changer.*



# Nos fondues

En hiver comme en été,  
A l'intérieur comme en terrasse,  
Au soleil ou à la pluie,  
Profitez de nos fondues à volonté,  
Pour minimum 2 couverts.



## Fondue bourguignonne

Adulte 22.00€ par personne

Enfant de 4 à 12 ans 12.00€ par enfant

Viande de bœuf, accompagnée d'un assortiment de sauces froides,  
de frites maison et de salade mixte.

## Fondue terre & mer 26€

Viande de bœuf & 6 scampis, accompagnée d'un assortiment de sauces froides,  
de frites maison et de salade mixte.

Supplément de 6 scampis 8€

## Fondue savoyarde (Servi de septembre à avril)

Adulte 22.00€ par personne

Enfant de 4 à 12 ans 12.00€ par enfant

Excellent mélange de fromages suisse, accompagnés de morceaux de pain,  
d'un assortiment de charcuterie, pommes-en chemise, et de salade mixte.

## La raclette (en saison hiver)

Adulte 24.00€ par personne

Enfant de 4 à 12 ans 14.00€ par enfant

Fromage, assortiment de charcuterie, pomme -en chemise et de salade mixte.

## Nos cocktails

Karoline : campari , triple sec , jus d'orange	8.00€
Le maison : gin , martini , jus d'orange	8.00€
L'océan : vodka , curacao , sprite	8.00€
Le spécial couille de singe : avec schweppes agrum	8.00€
Mojito : mojito , citron vert , menthe	8.00€
Spritz : apérol , mousseux	8.00€
Le martinic : martini blanc , tonic	8.00€

## Nos boissons sans alcool

Pisang orange	5.00€	Raoul	5.00€
Pastis	5.00€		

## Nos apéritifs

Martini	5.00€	Kir	5.00€
Porto	5.00€	Pisang orange	5.00€
Pineau	5.00€	Campari orange	6.00€
Maitre pierre	5.00€	Picon vin blanc	6.00€
Zizi coin coin	5.00€	Picon bière	6.00€
Couille de singe	6.00€	Pastis	6.00€
Gancia	6.00€		
Gin	6.00€	Sangria Quint blanche	6.00€
Malibu	6.00€	Sangria Quint rouge	6.00€
Batida coco	6.00€	Sangria Quint rosée	6.00€
Rhum blanc	6.00€		

## Radermacher produit Belge

Gin 1836 bleux  
6.00€



Gin 1836 rose  
6.00€



Gin 1836 vert  
7.00€



## Notre menu fondue à 30€ par personne

Min 2 pers

Apéritif maison ou sans alcool

Fondue bourguignonne ou savoyarde  
( Savoyarde de septembre à avril )

Dessert du moment

Enfant : de 4 à 12 ans 15€



## Notre menu fondue à 40€ par personne

Min 2 pers

Servi par table entière



Apéritif maison ou sans alcool

Fondue bourguignonne ou savoyarde  
( Savoyarde de septembre à avril )

Dessert du moment

Café

1/2 l de vin par personne & soft à discrétion et jusqu'au dessert .

Enfant : de 4 à 12 ans 20€



## Cocktails sans alcool à 8€



### La plage



Jus d'ananas,  
cascade de saveurs fraise,  
framboise, grenadine,  
et pêche blanche.

### Le parasol



Evasion intense  
au jus d'orange, parfums  
jasmin, violette et hibiscus.

### Le transat



Menthe fraîche,  
citron vert,  
et eau gazeuse.

### Le sable blanc



Déllice des îles  
au jus d'ananas  
et à la crème, saveur coco.

### Le cerf-volant



Cocktail rigolo  
à base de jus de pomme,  
saveurs fraise, melon,  
banane et vanille.

### Le coucher de soleil



Tourbillon exotique  
au jus multifruit, parfums  
mangue, fruit de la passion,  
papaye et kiwi.



## Cocktails alcool à 8€



### Le bikini



gin,  
jus d'ananas,  
saveurs pastèque, framboise  
et citron.

### L'erotique



Vodka française,  
jus multifruit,  
parfums fruit de la passion,  
papaye, pêche et melon.

### Le soixante neuf



Rhum de Guadeloupe,  
jus d'ananas,  
parfums fruit du dragon,  
gingembre et goyave.

### Le string



Rhum de Guadeloupe,  
jus d'orange  
aromatisé cerise, citron et  
amande.

### Le rateaupel



Rhum de Guadeloupe,  
jus d'ananas,  
saveurs curaçao  
et pina colada.

### Le petit hiki



Rhum de Guadeloupe,  
jus d'ananas, crème,  
parfum coco.



## Nos pâtes

	Enfants / Adulte
Penne bolognaise	8.00€ / 14.00€
Penne jambon fromage	8.00€ / 14.00€
Penne carbonara	8.00€ / 14.00€
Penne aux scampis	18.00€

## Nos moules ( en saison )

Nature	12.00€ / 20.00€
A l'ail et crème	14.00€ / 22.00€
A l'ail	14.00€ / 22.00€
Provençale	14.00€ / 22.00€
Roquefort	14.00€ / 22.00€
Crème	14.00€ / 22.00€
Vin blanc	24.00€
Pastis	24.00€
Pineau	24.00€
Moules du Chef ( lardons , champignons , crème )	26.00€
Moules Karoline ( 4 pc de scampis & sauce Karoline )	26.00€
Moules mexicaines ( tequila , tomate , piment )	26.00€

## Nos poissons

Poisson du jour uniquement le Weed-End	Prix variable
Sole meunière	Prix du marché
Frite meunière	16.00€
Frite aux amandes	17.00€
Frite lardon champignon	20.00€

## Nos boissons

Pétite Chaudfontaine plate	2.50€	Coca-cola normal	2.50€
Pétite Chaudfontaine pétillant	2.50€	Coca-cola light	2.50€
1/2 litre de Chaudfontaine plate	4.00€	Coca-cola Zero	2.50€
1/2 litre de Chaudfontaine pétillant	4.00€	Coca-cola 1 litre	8.00€
1 litre d'eau plate Chaudfontaine	8.00€	Fanta orange	2.50€
1 litre d'eau pétillant chaudfontaine	8.00€	Fuze tea pétillant	2.50€
Jus orange	2.50€	Fuze tea pêche	2.50€
Jus pomme cerise	2.50€	Fuze tea mangue	2.50€
Nordic tonic	2.50€	Sprite	2.50€
Nordic agrume	2.50€		

## Nos bières sans alcool

Jupiler	3.00€
---------	-------

## Nos bières

Jupiler	3.00€	Super des fagnes : blonde, brune	4.00€
Victoria	4.00€	Leffe : blonde, brune	4.00€
Carlsberg	4.00€	Duvel	5.00€
Liefmans	4.00€	La corne blonde 5,9°	4.00€
Chimay bleu	5.00€	La corne black	4.50€
Orval	5.00€	La corne triple 10°	5.00€

## Vin du patron

Blanc	le verre	2.50€
Rosé	1/4	5.00€
Rouge	1/2	9.00€
	le litre	18.00€



## Nos plats brasseries

	Enfants / Adulte
Boulettes sauce tomate maison	8.00€ / 15.00€
Américain préparé par nos soins	18.00€
Américain tartare nature	18.00€

## Nos grillades

Brochette d'agneau	20.00€
Côtes d'agneau	20.00€
Duo d'agneau ( 3 brochettes & 3 côtes )	20.00€
Steak grillé ( bleu blanc belge )	10.00€ / 18.00€
Entrecôte grillé ± 300gr	20.00€
Méga brochette de bœuf ± 300gr	20.00€
Brochette de bœuf aux scampis ± 300gr	20.00€
Entrecôte irlandaise ± 300gr	22.00€

## Nos spécialités

Steak aux scampis 5pc ( sauce à base de crustacés et crème )	22.00€
Steak à la banane	22.00€

## Nos sauces

Archiduc - Poivre - Roquefort - Chalote - Ail - Provençal	3.00€
Karoline ( sauce à base de crustacés et crème )	3.00€
Béarnaise	3.00€
Beurre maître d'hôtel	2.00€

## Nos accompagnements

Tous nos plats sont servis avec des frites.

Possibilité d'avoir croquettes, pâtes, pomme de terre



## Nouveauté

Cette année en partenariat avec tendance glacée situé à Flawinne .

Votre restaurant vous propose des glaces de qualité que Maryne Poppe crée en utilisant des produits de qualité , au naturel.

Le fournissant chez des producteurs locaux , au maximum et les transformant avec passion.



## Nos glaces

Coupe dame blanche ( Glace vanille )	8.00€
Coupe dame noir ( Glace chocolat )	8.00€
Coupe Trio ( Glace vanille , chocolat , moka )	8.00€
Coupe brésilienne ( Glace vanille , moka )	8.00€
Coupe caramel beurre salé ( Glace vanille , caramel beurre salé )	8.00€
Coupe bounty ( Glace coco , chocolat )	8.00€
Coupe snickers ( Glace vanille , snickers )	8.00€
Coupe liégeois glacé ( glace moka )	8.00€
Coupe cerises amarena ( glace vanille )	8.00€
Coupe banana split ( Glace vanille , banane )	8.00€
Coupe fraises ( en saison ) ( Glace vanille , fraise )	8.00€
Coupe rhum raisin ( Glace vanille )	8.00€
Coupe Baisers de Flawinne ( Glace vanille , baisers de Flawinne )	8.00€

## Votre composition

Vanille , chocolat , moka , coco , caramel beurre salé , fraise , banane , snickers , Baisers de Flawinne

1 boule 2.50€

supplément de chantilly , chocolat , caramel 1.00€

## Nos sorbets

Sorbet framboise ou citron 8.00€

*Apéro , vous avez dit apéro !!!*

Mini mix  
10 pc pour 8€



Assortiment nems  
10 pc pour 8€



Assortiment de 3  
pour 8€  
Salami , olive , fromage



Assortiment Karoline  
pour 8€  
Salami , fromage , oignons & cornichons



Calamars & Scampis  
plus sauce tartare 10€



Planche conviviale  
15€



Chips  
1.50€



Olives  
3€



*Photos non contractuelle.*

## Nos entrées froide

	Entrée / Plats
Saumon fumé	12.00€ / 16.00€
Pêche au thon	12.00€ / 16.00€
Jambon de parme (melon en saison)	12.00€ / 16.00€
Carpaccio de bœuf petite salade et parmesan	12.00€ / 16.00€
Petite Norvégienne (saumon fumé, hareng, calamars)	14.00€ /
Grande Norvégienne (comme la petite + scampis fritti, scampis)	/ 18.00€

## Nos salades

Salade Italienne (salade mix, jambon parme, parmesan, olive)	12.00€ / 16.00€
Salade aux lardons (salade aux lardons et son œuf sur le plat)	12.00€ / 16.00€
Salade de Scampis (salade, scampis 6 ou 10 pc)	12.00€ / 16.00€
Salade César (salade, blanc de poulet, parmesan)	12.00€ / 16.00€

## Nos entrées chaudes

Croquettes de fromage	12.00€ / 16.00€
Croquettes de crevettes grises	14.00€ / 18.00€
Scampis fritti & calamars romana sauce tartare	12.00€ / 16.00€
Scampis à l'ail	12.00€ / 16.00€
Scampis à l'ail & à la crème	12.00€ / 16.00€
Scampis Karoline (sauce à base de crustacés, tomate et crème)	12.00€ / 16.00€
Scampis diabolique	12.00€ / 16.00€

## Nos crêpes

Crêpes sucre blanc	4.00€
Crêpes cassonade	4.00€
Crêpes choco	4.00€
Crêpes confiture	4.00€
Crêpes mikado ( glace vanille , chocolat , crème fraîche )	6.00€
Crêpes Karoline ( glace vanille , caramel , crème fraîche )	6.00€
Crêpes banane ( glace vanille , chocolat , crème fraîche , banane )	8.00€
Crêpes fraise ( glace vanille , chocolat , crème fraîche , fraises )	8.00€
Crêpes amarena ( glace vanille , cerise , crème fraîche )	8.00€
Crêpes flambée	8.00€

## Nos desserts

Moelleux au chocolat	6.00€
----------------------	-------

## Nos gaufre de Bruxelles

Gaufre crème fraîche	5.00€
Gaufre crème fraîche banane	6.00€
Gaufre crème fraîche fraises	6.00€
Gaufre Karoline ( crème fraîche , glace caramel beurre salé & caramel )	8.00€
Gaufre du chef ( crème fraîche , glace vanille , chocolat & banane ou fraise )	8.00€

## Nos sabayons

Sabayon amaretto	8.00€
Sabayon surprise ( glace vanille )	8.00€
Sabayon Karoline ( glace moka )	8.00€

## Menu enfants.

### Menu Mickey à 8€

- X Penne bolognaise
- X Glace ou bonbon



### Menu Minnie à 8€

- X Penne jambon - fromage
- X Glace ou bonbon



### Menu Goofy à 8€

- X Boulette tomate frites
- X Glace ou bonbon



### Menu Tic & Tac à 8€

- X Calamars Romana
- X Glace ou bonbon



### Menu Donald à 6€

- X Hamburger frites
- X Glace ou bonbon



### Menu Daisy à 6€

- X Fricadelle frites
- X Glace ou bonbon



### Menu Pluto à 6€

- X Nugget de poulet frites
- X Glace ou bonbon



### Supplément

- X Hamburger 2€
- X Fricadelle 2€
- X Nugget de poulet 2€

## Nos boissons chaudes

Café	2.50€
Café décaféiné	2.50€
Cappuccino	3.00€

## Nos boissons chaudes alcoolisée

Café ardennais	6.00€
Irish Coffee	8.00€

## Nos 9 thé du monde 2.50€

- 1 - Velours d'orient : pêches de vigne , fraises des bois et fruits de la passion .
- 2 - Table émouvant : feuilles de menthe , pétales de roses rouges .
- 3 - Fencha : thé vert produit en chine .
- 4 - Jasmin : thé vert et parfum envoûtant de jasmin .
- 5 - Soleil couchant : chocolat , cannelle , vanille & girofle .
- 6 - Earl Grey : rencontre fraternelle et fructueuse entre l'orient & l'occident .
- 7 - Darjeeling : plantes d'origine des montagnes du nord de l'inde .
- 8 - Eau de forêt : hibiscus , églantier , pommes , sureau , myrtilles , cassis , fraises .
- 9 - Pourpre bucolique : raisins , hibiscus , sureau , cassis .

## Nos digestifs

Whisky	6.00€	Cognac	6.00€	Triple sec	6.00€
Amaretto	6.00€	Limoncello	6.00€	Violette	6.00€
Sambucca	6.00€	Vodka	6.00€		

## Radermacher produit Belge

2 Lambertus Whisky 10 ans d'âge 8,00€ 	3 Lambertus Smooth 6,00€ 	4 Lambertus Simple cash 7,00€ 	5 Lambertus Single malt 6,50€ 
Rhum 1836 6.50€ 	Vodka 1836 6.50€ 		