La cuisine est un art, donc soyez indulgents si vous devez patienter un peu.

Toutes les recettes sont réalisées avec tout l'amour que m'inspire mon métier.

Merci pour votre compréhension.

Bon appétit à tous.

Le chef .

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

Notre responsable vous renseignera volontiers.

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

Nos cocktails sans alcool à 8€

L'unique : senteurs kiwis, aloe vera, pommes vertes, bananes et jus d'oranges.

Le magnifique : évasion au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus.

L'heureux : délice des îles saveur coco au jus d'ananas.

Le meilleur : cocktail à base de jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille.

L'incroyable : menthe fraîche, citron vert, et sprite.

L'original : tourbillon au jus d'orange, mangue, passion, papaye et kiwi.

L'herreur : fusion pétillante de fruits rouges, citrons, violettes.

Le normal : gingembre, bergamote, citron et jus d'ananas.

Nos cocktails avec alcool à 8€

Le badaboum : rhum de Guadeloupe, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande.

Le ouistiti : rhum et vodka aux savoureux frissons d'abricot, cerise et d'ananas.

Le popotin : rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, curaçao et pina colada.

Le rikiki : rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfum coco .

Karoline : campari, triple sec, jus d'orange.

Le maison : gin, martini, jus d'orange.

Le spécial couille de singe : avec tonic.

Mojito: rhum, citron vert , menthe.

L'océan : vodka, curaçao , sprite.

Spritz : aperol, mousseux.



Apéritifs sans alcool

Pisang orange	6.00€
Pastis	6.00€

Apéritifs

Martini blanc	6.00€	Kir	6.00€
Porto rouge	6.00€	Kir royal	6.00€
Pineau	6.00€	Pisang orange	6.00€
Maître Pierre	6.00€	Pastis	6.00€
Picon vin blanc	6.00€	Gin	6.00€
Picon bière	6.00€	Malibu	6.00€
Couille de singe	6.00€	Campari orange	8.00€
Batida coco	6.00€		
Rhum blanc	6.00€	Sangria blanche	8.00€
Rhum brun	6.00€	Sangria rouge	8.00€
Vodka	6.00€	Sangria rosée	8.00€

Radermacher produits Belges à 8.00€





Gin Pink version 1836

Gin 1836

Gin clémentine 1836

Gin barrel aged 1836

Rhum 1836

Vin du patron

Blanc	le verre	4.50€
Rosé	1/4	8.00€
Rouge	1/2	15.00€
	le litre	28.00€

Nos vins en bouteille de 75 cl

Vins blancs

Laurent Miquel Chardonnay Viognier	28.00€
Domaine de la Baume Chardonnay	28.00€
Arnaud de Villeneuve Muscat moelleux	28.00€
Domaine Gisselbrecht Pinot blanc	30.00€
Domaine Gisselbrecht Pinot gris	30.00€

Vins rosés

Laurent Miquel rosé Cinsault Syra	28.00€
Château Tour de Mirambeau Bordeaux	30.00€
Domaine Gisselbrecht Pinot Noir	30.00€
Romance Berne Méditerranée	30.00€

Vins rouges

Domaine de l'Olivier côtes du Rhône	28.00€
Domaine de la Baume Merlot	28.00€
Laurant Miquel Cabernet Syrah	28.00€
Château Tour de Mirambeau Bordeaux	30.00€
Château de la Gardine Cairanne	30.00€

Apéro, vous avez dit apéro !!!

Mini mix
10 pc pour 8€



Panier de la mer
10 pc pour 8€



Assortiment de 3
pour 8€

Salami, olive, fromage



Assortiment Karoline
pour 8€

Salami, fromage, oignons & cornichons



La tapas 14€



12 pc de différentes sortes de croquettes

Planche conviviale 22€

Assortiment de mini mix de croquettes à tapas et d'olive



Calamars & Scampis



plus sauce tartare 10€

Olives



4€

Bon appétit

NEW

Bières de ROCHEHAUT

BELGIAN BEER

ARDENNE AUTHENTIQUE













Un terroir à boire ♡



5€

Bonnes AFFAIRES !

Boissons

Eau plate	le verre	3.00€
ou	le ½	5.00€
Eau pétillante	1 litre	8.00€
Coca-cola	le verre	3.00€
normal ou zéro	1 litre	8.00€
Fanta ou Sprite	le verre	3.00€
	1 litre	8.00€
Jus d'orange		3.00€
Jus pomme - cerise		3.00€
Fuze Tea pétillant , pêche		3.00€
Bliss tonic , agrumes , pink		3.00€

Bières

Jupiler	3.00€
Jupiler sans alcool	3.00€
Liefmans	4.00€
Liefmans sans alcool	4.00€
La Corne blonde 5,9°	5.00€
La Corne noire	5.00€
La Corne triple 10°	5.00€
Leffe blonde	5.00€
Duvel	5.00€
Orval	5.00€

Les entrées

	Entrée / Plat
Carpaccio de bœuf couper par notre chef	16.00€ / 22.00€
Croquettes de fromage	14.00€ / 20.00€
Croquettes de Chimay	16.00€ / 22.00€
Croquettes de volaille	16.00€ / 22.00€
Croquettes de fromage et jambon d'Ardenne	16.00€ / 22.00€
Croquettes de crevettes grises	16.00€ / 22.00€
Scampis fritti & calamars romana sauce tartare	14.00€ / 20.00€
Scampis à l'ail	16.00€ / 22.00€
Scampis à l'ail & à la crème	16.00€ / 22.00€
Scampis Karoline (sauce à base de crustacés , tomate et crème)	16.00€ / 22.00€
Scampis diabolique	16.00€ / 22.00€

Salade

Salade aux lardons	14.00€ / 20.00€
Salade aux lardons (avec son œuf sur le plat)	16.00€ / 22.00€
Salade de Scampis (salade , scampis 6 ou 8 pc)	16.00€ / 22.00€



LA CARTE des enfants



Penne bolognaise	10€
Penne Jambon & fromage	10€
Boulette sauce tomate frites	10€
Calamars romana frites	10€
Steak grillé frites	15€
Nugget de poulet frites	8€
Hamburger frites	8€
Fricadelle frites	8€

Moules (en saison)

Nature	16€
A l'ail & crème	18€
A l'ail	18€
Provençale	18€

Supplément

Hamburger	3€
Fricadelle	3€
Nugget de poulet	3€





Menu

Menu fondue à 40€ par personne
Enfant : de 4 à 12 ans 20€
Min 2 pers

Apéritif maison : martini ,gin et jus d'orange
ou pisang orange sans alcool

Fondue bourguignonne mixte ou savoyarde !
Bœuf & volaille

Dame blanche

Menu fondue à 50€ par personne
Enfant : de 4 à 12 ans 30€ Min 2 pers

Menu obligatoire pour toute la table sans exception
Apéritif maison : martini ,gin et jus d'orange
ou pisang orange sans alcool

Fondue bourguignonne mixte ou savoyarde !
Bœuf & volaille

Dame blanche & café

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

ATTENTION !

Toute modification
dans les deux menus
sera facturée au
prix de la carte.

Nos fondues

Pour un minimum de 2 couverts , prix par personne.

Fondue bourguignonne mixte

Adulte 28.00€ & enfant de 4 à 12 ans 16.00€

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

Fondue bourguignonne de bœuf

Adulte 32.00€ & enfant de 4 à 12 ans 20.00€

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

Fondue savoyarde

Adulte 28.00€ & enfant de 4 à 12 ans 16.00€

Excellent mélange de fromages Suisse , accompagné de morceaux de pain , d'un assortiment de charcuterie , pommes de terre en chemise , et de salade mixte .

La raclette (en saison d'hiver)

Adulte 28.00€ & enfant de 4 à 12 ans 16.00€

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



Pâtes

Penne bolognaise	18.00€
Penne jambon fromage	18.00€
Penne carbonara	18.00€
Penne aux scampis (6 pc)	22.00€

Poissons

Truite meunière	18.00€
Truite aux amandes	20.00€
Truite lardons champignons	22.00€

Moules (en saison)

Nature	22.00€
A l'ail et à la crème	24.00€
À l'ail	24.00€
Provençale	24.00€
Roquefort	26.00€
Boursin crème	26.00€
Vin blanc	26.00€
Du Chef (lardons , champignons , crème)	28.00€
Karoline (4 pc de scampis & sauce Karoline)	28.00€
Mexicaines (tequila , tomate , piment)	28.00€





Plats brasseries

Boulettes sauce tomate maison	18.00€
Américain préparé par nos soins	22.00€
Américain préparé par nos soins (enfant)	15.00€
Américain tartare nature	22.00€
Américain tartare nature (enfant)	15.00€

Grillades

Steak grillé (Bleu Blanc Belge)	22.00€
Entrecôte grillée ± 300gr	25.00€
Méga brochette de bœuf ± 300gr	25.00€
Brochette de bœuf aux scampis ± 300gr	25.00€
Entrecôte irlandaise ± 300gr	30.00€

Spécialités

Steak aux scampis 5pc	30.00€
Steak a la banane	30.00€

Sauces

Archiduc – Poivre – Roquefort –
Ail – Provençal - Béarnaise -

Karoline (sauce à base de crustacés et crème)	4.00€
Sauce chef (lardon champignon).	6.00€

Sauces froide

Mayonnaise , andalouse , moutarde , , tartare , ketchup 1.00€

Accompagnements

Tous nos plats sont servis avec des frites.
Possibilité d'avoir des
croquettes , pâtes ou des pomme de terre

Glaces

Coupe Dame blanche	8.00€
Coupe Dame noir	8.00€
Coupe brésilienne	8.00€
Coupe liégeoise glacée	9.00€
Coupe caramel beurre salé	9.00€
Coupe Bounty	9.00€
Coupe banana Split	10.00€
Coupe fraises (en saison)	10.00€
Coupe cerises Amarena	12.00€
Coupe rhum raisin	12.00€

Votre composition

1 boule	3.00€

Vanille , chocolat , moka , coco ,
caramel beurre salé , framboise , citron

Supplément de chantilly	1.00€
Supplément chocolat	1.00€
Supplément caramel	1.00€
Garniture	0.50€

Sorbets

Sorbet framboise	8.00€
Sorbet citron	8.00€

Crêpes

Crêpe sucre blanc ou cassonade	4.00€
Crêpe choco	5.00€
Crêpe mikado (glace vanille , chocolat , crème fraîche)	8.00€
Crêpe banane (glace vanille ,chocolat , crème fraîche , banane)	10.00€
Crêpe fraise (glace vanille , chocolat , crème fraîche , fraises)	10.00€
Crêpe amarena (glace vanille , cerise , crème fraîche)	10.00€
Crêpe flambée	12.00€

Desserts

Moelleux au chocolat	8.00€
Profiterole glacée	8.00€

Gaufre de Bruxelles

Gaufre crème fraîche	6.00€
Gaufre crème fraîche banane	8.00€
Gaufre crème fraîche fraises	8.00€
Gaufre mikado (glace vanille , chocolat , crème fraiche)	8.00€
Gaufre du chef banane (crème fraîche , glace vanille , chocolat)	10.00€
Gaufre du chef fraises (crème fraîche , glace vanille , chocolat)	10.00€

Sabayons

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



Café
Thé
Digestifs

Nos boissons chaudes

Café	3.00€
Café décaféiné.	3.00€
Cappuccino	4.00€
Thé (aux choix)	3.00€

Nos boissons chaudes alcoolisée

Café ardennais	8.00€
Irish Coffee	8.00€

Nos digestifs

Whisky	8.00€
Cognac	8.00€
Triple sec	8.00€
Amaretto	8.00€
Limoncello	8.00€
Violette	8.00€
Sambucca	8.00€

Digestifs

Café

Un bon café ou un thé pour finir en beauté

Pour bien terminer un bon repas