BOISSONS

<u>Bières au Fût</u>			<u>Bières sans Alcool</u>	
Jupiler (5,2%)	18cl /	1,70 €	Jupiler 0%	2,20 €
	30cl/	2,20€	Hoegarden Rosée 0%	2,50€
	50cl/	3,60€	Leffe 0% (Blonde ou Brune)	3,00€
Scotch C.T.S. (7,2%)	25cl /	2,50€		
🔑 Val Dieu Blonde (6%)	18cl /	2,10€		
	33cl /	3,50€		
			<u>Boissons Chaudes</u>	
<u>Bières Régionales</u>				
La Blanche de Liège - Val Dieu (5,5%)		3,00€	Café / Espresso / Déca	2,00€
La Véranda Triple - Bière Maison (9%)		5,00€	Cappuccino Latte Macchiato	2,50 €
Slutte IPA - Hombourg (6,2%)		5,00€	Lait Russe	2,50 €
Val Dieu Grand Cru - Val Dieu (10,7%	ó)	5,00€	Cacao Chaud	2,50 €
Cuberdon Royal - Aywaille		X,XX €	Cacao Viennois (avec Chantilly)	2,50 €
			Cacao viennois (avec Ghantiny)	3,00€
<u>Bière Triple</u>			Thé	2,00 €
			(Yellow / Fruits des Bois /	ŕ
Tripel Karmeliet (8,4%)		4,00€	Camomille / Menthe)	
			Irish Coffee (avec Whisky)	6,50 €
<u>Bière Ambrée</u>			French Coffee (avec Cognac)	6,50 €
<u> </u>			Italian Coffee (avec Amaretto)	6,50 €
			Spanish Coffee (avec Anisette)	6,50€
Kwak (8,2%)		4,00€		
			<u>Softs</u>	
<u>Bières d'Abbaye</u>				
7 (6 7)			Eau Plate « Spa Reine »	25cl / 2,00 €
Leffe Brune (6,5%)		3,50 €		50cl / 3,50 €
Leffe Blonde (6,6%)		3,50€	Eau Pétillante « Bru »	25cl / 2,00 €
				50cl / 3,50 €
<u>Bières Trappistes</u>			Perrier Citron	4,00€
			Pespi / Pepsi Max	2,00€
Chimay Bleue (9%)		4,50€	Mirinda / 7up	2,00€
Rochefort 8° Trappiste (9,2%)		4,50€	Looza	2,20 €
Orval (6,2%)		5,00€	(Orange/Melon/Pomme-Cerise/ACE)	
			Lipton (Ice Tea Pétillant/Pêche non pétillan	2,40 €
<u>Bières Fruitées</u>			Schweppes	
<u> </u>			(Tonic / Bitter Lemon / Agrum')	2,50 €
Hoegarden Rosée (3%)		3,00 €	Gerolsteiner Apfelschorle	2,00 €
Pêcheresse (2,5%)		4,00 €	Cécémel	2,00 € 4,00 €
<u> </u>				

BOISSONS

<u>Apéritifs</u>	<u>Alcools</u>				
Apéritif Maison	6,00€	Genièvre « Peterman »	2,30€		
Woodberies	3,00€				
Ricard	3,00 €	Vodka « Absolut »	4,00€		
Porto « Sandeman » Blanc / Rouge	4,00 €				
Pineau Blanc	4,00 €	Gin « Beefeater »	4,00€		
Martini Blanc / Rouge	4,00 €	Gin « Beefeater » Pink	5,00€		
Campari	4,00€				
Batida de Coco	4,00€	Whisky « J&B »	4,00€		
Pisang « Ambon »	4,00€	Whisky «Johnnie Walker »	4,50€		
Pisang (sans alcool)	4,00€	Bourbon « Jack Daniels »	5,00€		
Mousseux Brut	4,00€				
Kyrr (Mousseux ou Vin Blanc)	4,00€	Rhum «Havana Club » Añejo	5,00€		
Amaretto «Di Saronno »	5,00€				
Baileys	5,00€	+ Accompagnement (Soft)	1,50€		
Liqueur de Val Dieu	5,00€				
Absinthe	6,00€				
Accompagnement (Soft)	1,50 €	<u>Vins</u>			
<u>Cocktails</u>		<u>Vins Maison</u>			
		Vin « Maison » (Blanc, Rosé ou Rouge)	3,00€		
Apérol Spritz	6,50€	5,80 € - 25cl / 11,50 € - 50cl / 16 € - Bouteille			
Gin « Tonic » Pink Pepper	6,50 €	<u>Vins Blancs</u>			
Gin « Tonic » Hibiscus	6,50 €	Camas (Chardonnay)	19,00€		
Mojito Original	7,00 €	Hippocampe	21,00€		
Mojito Fraise	7,50 €	(Sauvignon, Chardonnay, Viognier)			
Fontaine pour deux	15,00 €	Quinta de Aves	24,00€		
Tomame pour doun	10,000	(Chardonnay – Espagne)			
		Pinot Gris (Alsace)	27,00€		
<u>Digestifs</u>		<u>Vins Rosés</u>			
	2.00.0	La Petite Note Bleue (Grenache, Rolle)	21,00 €		
Limoncello	3,00 €	Pinot Noir (Alsace)	27,00 €		
Jägermeister	3,00 €	<u>Vins Rouges</u>	27,00		
Sambuca	4,50 €				
Cointreau	4,50 €	Combevale (Cabernet-Sauvignon, Merlot)	20,00€		
Grappa	4,50 €	Solea (Nero d'Avola – Sicile)	21,00 €		
Cognac	6,00 €	Roca Maura Bio	23,00 €		
Calvados	6,00 €	(Grenache, Syrah, Mourvèdre)			
Armagnac	6,00 €	Château Pontet la Gravière (Merlot)	24,00 €		
Poire « Williams »	6,00 €	Syrah à Papa (Domaine Montez)	26,00€		
Vieille Prune	6,00 €	Cuvée Olivette (Grenache, Carignan, Syrah)	27,00 €		
Framboise	6,00€	Amarone de la Valpolicella « Barriques»	59,00€		

RESTAURATION

<u>Entrées</u>		<u>Snacks</u>			
Soupe ou Potage du Jour Croquettes de Fromages (2 pièces Croquettes « Meule du Plateau de Croquettes de Crevettes (2 pièces) Escargots à l'Ail	Herve»	7,00 € 7,00 € 7,00 € 9,00 € 10,00 € 15,00 €	Frites (Mayonnaise ou Ketchup inclus) Bitterball (10 pièces/ Mayonnaise/Ketchup) Nuggets (6 pièces/Sauce/Frites/Crudités) Fricadelle (1 pièce /Sauce/Frites/Crudités) Croquettes de Fromages (Frites/Crudités) Croquettes de Crevettes (Frites/Crudités)	3,50 € 6,00 € 8,00 € 8,00 € 711,00 € 14,00 €	
Scampis « Crème-Ail »		12,00€			
Carpaccio de Bœuf		13,00€	<u>Desserts</u>		
<u>Plats</u>			Café Liégeois Moelleux au Chocolat Mousse au Chocolat	6,00 € 7,00 € 7,00 €	
Boulet du Chef	1 pièce	11,00 €	Crème Brûlée	7,00€	
Boulets du Chef	2 pièces	15,00 € 16,00 €	Tiramisu au Spéculoos et Chocolat	7,00€	
Vol au Vent à l'Ancienne		16,00 €	Assiette de Fromages de la Région 🤍	9,00€	
Burger (Black Angus Irlandais)		18,00 €	<u>Coupes de Glace</u>		
Veau à la Plombimontoise		19,00€			
Pavé de Bœuf «Bleu des Prés» 300g à la Sauce Véranda (Champignons, Crème, Poivre			Dame Blanche - Dame Noire	7,00€	
Vert,)			Brésilienne – Cerise « Amarena »	7,00€	
Noix d'Entrecôte de Bœuf Irlandais		21,00€	Batida de Coco – Fraise (en saison)	7,00€	
Côte à l'Os Irlandaise 500gr		29,00€	Glace Enfant(1 boule de Glace au Choix)	2,50€	
<u>Planches de Dégusta</u>	<u>tion</u>		<mark>Gaufres</mark> (de 14h à 17h ou en Dessert)		
Fromages (aux Spécialités Région	ales) 🗸	15,00€	Correction also below		
Charcuteries (aux Spécialités Régionales)		15,00€	Sucre Impalpable Mikado	5,00 €	
Mixte (Fromages et Charcuteries)		15,00€	(Vanille, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly)	7,00€	
Apéro (Mixte et Fritures)		15,00€	(vanine, sauce Gnocolat Gnaud, Gnantiny)		
			<u>Crêpes</u>		
<u>Croques</u>			(uniquement de 14h à 17h)		
·					
Croque-Monsieur		7,00 €	Nature – Cassonade – Confiture	5,00€	
(+ Crudités)		7,00 € 12,00 €	Sirop d'Erable – Miel Local	6,00€	
			Mikado (Vanille, Sauce Chocolat Chaud,	7,00 €	
Croque-Madame		8,00€	Chantilly)		
(Oeuf au plat)		13,00€	<u>Milk-Shakes</u>		
			(uniquement de 14h à 17h)		
Croque-Paysan V		9,00€			
(Fromage de Herve)		14,00€	Vanille – Chocolat – Spéculoos – Fraise	7,00€	