

SEPT

TAPAS • BISTRO • RESTO

by Juliette

MENU ENFANT

Bruschetta au jambon d'Ardenne
Mini Hamburger, bœuf
Brochette de chiques
12,00 €

SNACKING

Croquettes de fromage	6,00 €
Bitter Ballen, moutarde Bister	6,00 €
Nachos sauce fromage, guacamole	7,00 €
Portion de fromage	4,00 €
Portion d'olives	4,00 €
Jambon d'Ardenne finement coupé	6,00 €
Portion mixte (olives, fromages, jambon)	12,00 €
Portion de frites, mayonnaise à la tartufata	4,00 €

HAMBURGERS +FRITES

100 % bœuf : cheddar, tomates, salade, oignons frits	15,00 €
Nordique : Saumon, tartare	
Chicken : filet de poulet frit, tomates, salade, sauce Caesar	
Ardennais : porc et bœuf, fromage d'Orval, lardons, champignons, oignons, Andalouse revisitée	
Le Honey Burger: pur bœuf, cheddar, bacon, roquettes	
Oignons rouges, fromage aux fines herbes, sauce miel moutarde	
Le Burger du jour	

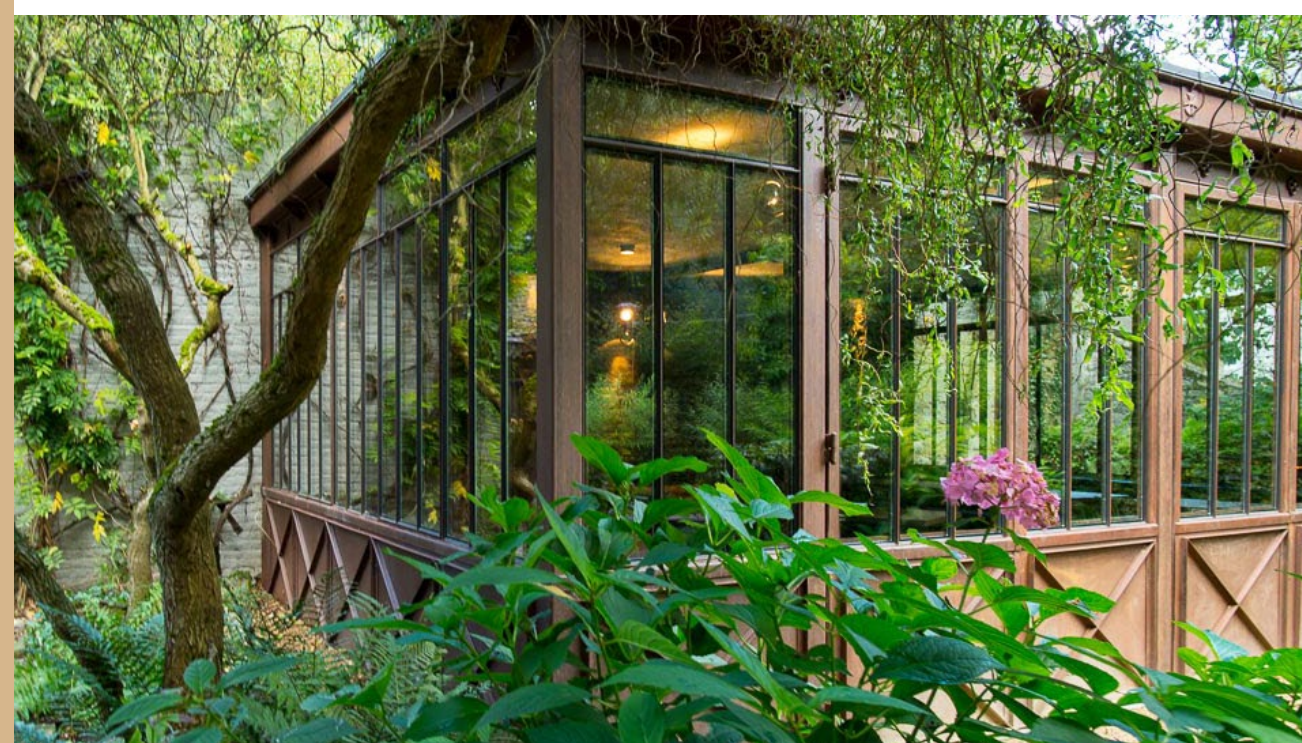
FORMULE LUNCH

(uniquement le midi) Les 5 tapas du jour 18,00 €

LE MENU DU SEPT

4 premiers tapas = 18,00 € (•) / 7 tapas = 28 € (••)

- Bœuf BBB en bruschetta
- Saumon fumé, combava en bruschetta
- Cappuccino de Topinambours
- Croustillant ardennais
- Saint Jacques à la plancha
- Poularde « à la reine », crème aux cèpes
- Dessert du jour



Prix TVA et service inclus

TAPAS FROIDES

Bruschetta – 2 Pièces	5,00 €
Chèvre, figues	
Bœuf BBB, moutarde	
Foie gras, tartufata	
Légumes marinés	
Saumon fumé, combava	
Assortiment de 5 pièces	12,00 €

TAPAS CHAUDES

Tempura de scampi (3 pc)	6,00 €
Mini-brochette de boeuf (2 pc)	
Pomme de terre foie gras « Alain » (2 pc)	
Pomme de terre saumon & dylle (2 pc)	
Mini-burger bœuf, cheddar, tomate (1 pc)	
Calamars à la plancha (Portion)	
Croustillant ardennais (Fromage, jambon d'Ardenne) (2 pc)	
Saint Jacques à la plancha, cristes marines (Portion)	
Yakitori au poulet (3 pc)	
Accras de Morue (8 pc)	
Assortiment apéritif	25,00 €
<small>(5 bruschetta, jambon d'Ardenne, tempura, dés de fromage, Bitter Ballen, mini croquettes de fromage, et accras de morue)</small>	

PLANCHES À PARTAGER

Servies avec pain et beurre	16,00 €
Ardennaise : Jambon, saucisson, terrine, boudin	
Fromages : 5 sortes des fromages régionaux	
Mixte : Charcuteries & fromages	
Poissons fumés : Anguille, saumon, rillettes et caviar de hareng	
Trio de Bœuf : Secreto n°7, Carpaccio, fumé	
Boîtes de sardines à l'huile d'olive - citron et tomate piquante	

DESSERTS

Dame blanche	8,00 €
Gaufre de Bruxelles : crème, chocolat, caramel	
Colonel (sorbet citron – vodka)	
Gâteau au chocolat maison	
Dessert du jour	
Café Liégeois	
Mini Tropicienne	



COCKTAILS

Mojito	7,00 €
Mojito Royal	12,00 €
Cosmopolitan	8,00 €
(Vodka - Cointreau - Cranberry - citron vert)	
Bloody Mary (Vodka - jus de tomate)	9,00 €
Sangria	6,00 €
Le Saint Germain (St Germain, soda, champagne)	10,00 €
O Calme (Grey goose, Strawberry, champagne, soda)	10,00 €
L'Angevine (Cointreau, pulco, cava, sucre)	8,00 €
Caipirinha ou Caipiroska (Cachaça ou vodka, citron vert, sucre)	10,00 €
Cuba Libre (Captain Morgan, citron vert, sucre de canne, coca)	7,00 €
Amaretto ou Whisky Sour	10,00 €
(Amaretto ou whisky, jus de citron, blanc d'œuf, sucre)	
Belge Hélène	10,00 €
(Vodka, poire cognac, jus de pomme, miel, citronnelle, menthe)	
Le Durbuysien (Peket de nos Ardennes, pomme, citron, cannelle)	9,00 €
No More Colada	10,00 €
(Rhum blanc, rhum brun, cointreau, amaretto, jus d'orange et ananas)	
Island Ice Tea (Rhum, vodka, triple sec, tequila et thé glacé)	10,00 €
Cocktail du moment (Demandez à notre serveur)	10,00 €

GIN (Fever Tree Inclus)

Biercée (réglisse, citron vert, fleur d'anis)	10,00 €
Hendrick's (concombre)	12,00 €
Monkey 47 (citron jaune, baie de genièvre)	12,00 €
Cooperhead black (zeste d'orange, Cardamom)	14,00 €
Double YOU (réglisse, rose)	12,00 €
Gin Mare (Basilic, tomate cerise)	12,00 €
Tanqueray (Baie de genévrier – citron vert)	8,50 €

Nous vous proposons également une large sélection de champagnes, effervescents, vins, bières bouteilles ou au fût, bières locales, softs, jus et apéritifs...

A DÉCOUVRIR :

The Guest House
by Juliette

Historic Guest House - Durbuy

