

CARTE DE PRINTEMPS

Planche apéritive à partager – *Aperoplank* 15

Nos entrées...(servies aussi en plat)

- ❖ 6 / 12 Petit-gris de Warnant (escargots) à l'ail 12 / 21
6 / 12 Petit-Gris van Warnant (slakken) met look
- ❖ 6 / 10 scampis sauce à l'ail ou diable 14 / 20
6/10 scampi met look of diabolique
- ❖ Salade de chèvre chaud 12 / 17
Salade met warme geitenkaas

Nos spécialités...

- ❖ Spaghettis bolognaise maison 14
- ❖ Américain maison – *Steak tartaar* 17
- ❖ Cuisse de canard sauce grand-mère (lardons, vin blanc, crème, échalotte) 24
Eendenbout met saus van de chef (spek, witte wijn, room, sjalot)
- ❖ Mijoté de bœuf à l'Orval – *Stoofpot van rundvlees met Orvalbier* 21
- ❖ Camembert de la fromagerie de Sugny rôti et sa charcuterie – 22
Camembert uit de oven met vleeswaren
- ❖ Jambonneau sauce miel-moutarde 22
Hammetje met honing-mosterd saus
- ❖ Vol-au-vent maison (poulet bio de notre ferme) 19
Vol-au-vent van het huis (biologische kip van onze boerderij)

Nos hamburgers...

- ❖ **Hamburger du Tournay** (double viande, oignons rouges et frits, salade, tomate, fromage, lard, sauce maison) **18**
(dubbele hamburger, rode en gebakken uien, salade, tomaat, kaas, spek, huisgemaakte saus)
- ❖ **Hamburger ardennais** (steak haché, fromage d'Orval, oignons, jambon d'Ardenne, roquette, tomate, sauce maison) **18**
(vlees, Orvaal kaas, uien, Ardense ham, rucola, tomaat, huisgemaakte saus)

Nos viandes...

- ❖ **Steak Blanc Bleu Belge (+/- 250gr)** **21**
Steak van Belgisch witblauw
- ❖ **Entrecôte Blanc Bleu Belge (+/- 350gr)** **25**

Sauce au choix: ail – estragon – poivre vert – champignons **3**
Saus naar keuze: look – dragon – groene peper – champignon

Nos plats enfants...

- ❖ **Croque-monsieur** **7**
- ❖ **Spaghetti bolognaise** **8**
- ❖ **Vol au vent** **9**
- ❖ **Hamburger** **9**

Allergique? Interrogez-nous et nous vous informerons de la composition de tous les plats.