



MIENU




Une pause gourmande sur la ligne du temps de la gastronomie!

PETIT DÉJEUNER

Trio de viennoiseries	2,50€
Croissant sucré	1,50€





SANDWICHES

Sandwich garni au jambon et crudités	4€
 Sandwich garni au fromage et crudités	4€
Sandwich garni au cobourg et crudités	4€
 Sandwich garni aux œufs brouillés	4€
Sandwich garni au jambon, fromage et crudités	5€
Sandwich des Princes-Évêques : boulet, salade et sauce maison	5,50€
 Sandwich des premiers fermiers : fromage de chèvre, salade et miel	5,50€
Sandwich du jour	5€
Panini jambon fumé, fromage de chèvre & tomates	6€





 = plat végétarien



PLATS BISTROT

Hamburger Bigmouth servi avec une portion de frites : Hamburger pur bœuf, gouda de chèvre, salade de blé, oignons rouges, sauce aux herbes et miel	8,50€
 Hamburger Bigmouth végétarien servi avec une portion de frites : Hamburger de légumes, gouda de chèvre, salade de blé, oignons rouges, sauce aux herbes et miel	8,50€
 Pâtes pomme d'or : tomates et légumes	11,50€
Croc Magnon: Jambon, fromage de chèvre, salade, miel et fruits secs	7,50€
Boulet à la sauce tomate, frites : une pièce	7,50€
Boulets à la sauce tomate, frites : deux pièces	10,50€
Boulet à la sauce des Princes-Évêques: une pièce	9,50€
Boulets à la sauce des Princes-Évêques: deux pièces	12,50€
Boulet à la liégeoise, frites : une pièce	7,50€
Boulets à la liégeoise, frites : deux pièces	10,50€
Le lunch néolithique: Noix de porc fumée, assortiment de trois fromages locaux, fruits de saison et pain rustique	12€
 Portion de frites et sauce	3€
 Potage du jour et pain	3€
Plat du jour	PDJ

POUR LES PETITS BOUTS

 Hamburger Bigmouth & frites	6,50€
Hamburger Bigmouth végétarien & frites	6,50€
 Pâtes pomme d'or : tomates et légumes	7,50€
Pâtes bolognaise	7,50€
Pâtes jambon fromage	7,50€
Pâtes carbonara	7,50€
 Pâtes 4 fromages	7,50€
 Pâtes aux scampis, tomates & crème à l'ail	7,50€

DESSERTS

Pain perdu au lait et au miel	6€
Crêpe maison au sucre	4,40€
Crêpe maison au chocolat	4,70€
Crêpe maison à la chantilly	4,90€
Crumble aux pommes	5,50€
Tarte au maton	5,50€
Moelleux au chocolat ou aux fruits rouges	6,50€
Cheesecake aux fruits	6,50€
Glace maison	
• la boule	1,50€
• la planchette dégustation (4 boules)	6,50€
• la tulipe (5 boules)	7,50€

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos plats ? Notre responsable répondra volontiers à votre demande!



BON APPÉTIT!

APÉRITIFS

Apéritif maison	6,50€
Porto	5€
Cidre artisanal 75cl	13€

**APÉRITIFS
HISTORIQUES**

Hydromel	6€
----------	----

L'hydromel est probablement la première boisson fermentée de l'humanité ! Elle se compose d'eau, de miel et d'un ferment.

Hypocras	6€
----------	----

L'hypocras est une recette médiévale composée de vin rouge aromatisé à la cannelle, au gingembre, au miel, à la noix de muscade, à la cardamome, au sucre, à l'eau de rose, à l'orange et au macis.

Saugée	6€
--------	----

La saugée est une recette médiévale composée de vin blanc aromatisé à la sauge, au miel, au sucre, au citron, à la cardamome et au clou de girofle.

**BOISSONS
CHAUDES**

Café	2€
Expresso	2€
Capuccino	2,20€
Café chocolat	2,20€
Café viennois	2,20€
Chocolat chaud	2,20€
Thé	2,20€

SOFTS

Eau SPA plate/ pétillante 25cl	2€
Eau SPA aromatisée 25cl (citron; orange; lemon-cactus ou pomélo)	2,20€
Eau SPA plate/ pétillante 50cl	2,50€
Eau SPA aromatisée 50cl (citron; orange; lemon-cactus ou pomélo)	2,70€
Eau SPA plate/ pétillante 1l	5€
Jus de pomme artisanal 25cl	3€
Jus de pomme fraise artisanal 25cl	3€
Jus de pomme cerise artisanal 25cl	3€

BIÈRES

Jupiler 25cl	2€
Jupiler 0% 25cl	2€
Chouffe 33 cl	4€
Chouffe chery 33 cl	4€
Paix Dieu blonde triple 33cl	5€
Leopold 7 33cl	4,50€
Bière de l'Abbaye de Flône 33cl	4,50€
Curtius blonde 37cl	6,50€
Bière préhistorique 33cl	4€
Botteresse 33cl (blonde, brune, ambrée, cerise, pomme, blanche)	4€
La Belle Ardente 33cl	4,50€
Bellevaux Indian Summer 33cl	4,50€
Liefmans Fruitesse 33cl	5€

VINS BLANC

Dans l'air du temps Sauvignon 2015 (frais, autour du citron et de la pomme verte, sec et simple)	20€
Les granges Muscadet 2016 (minéral, arômes de poire croquante et de pamplemousse, sec)	21€
Riesling Kumpf Meyer Alsace 2016 (ample, minéral, un riesling original, beaucoup de fruit, sec)	24€
Saint André Domaine Joy cotes de Gascogne 2016 (belle robe jaune aux reflets dorés, note de fruits exotiques : ananas, mangue et litchi)	20€

VINS ROUGE

Le vin du Sorcier minervois 2016 (très marqué cerise noire, un peu d'épices, très rond)	19€
Le Saul'y terre bergerac 2016 (fruits rouges et belle longueur pour un vin du sud équilibré)	20€
Boyer Chaumet cotes de Blaye 2014 (fraise, tabac blond, poivre, tannins fins et élégants)	22€
Vin de pays d'oc, Jeff Carel, pinot noir "en coteaux" 2016 (léger, avec des arômes de cerise et de fraise, tannins fins et élégants)	21€

VINS ROSÉ

Les amandiers, la liquide faugères 2016 (Ample et rafraichissant, ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouge (framboise, groseille) et de caramel au lait.)	20€
Cabernet d'Anjou, domaine de Jean de la Roche 2016 (Un vin tendre, avec des notes de framboise et de petits fruits rouges)	18€
Vin du patron blanc, rosé ou rouge : le verre	3€