

LE  
MENCHAMPS



*Gourmand*



**OUVERT** le vendredi à partir de **18h45**  
le samedi à partir de **18h45**  
le dimanche à partir de **11h45**

Les autres jours sur réservation à l'avance pour des groupes

**Restauration** servie de **11h45 à 15h** et de **18h30 à 21h30**

# ALLERGÈNES



Pour les personnes intolérantes ou allergiques, voici la liste de **14 allergènes** :

- Céréales contenant du gluten (seigle, froment, avoine, épeautre, orge, ... )
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachide (cacahuètes, ... )
- Soja
- Lait
- Fruits à coque (amandes, noix, noisettes et pistaches)
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Mollusques
- Lupin
- Sulfites

Si vous êtes allergique à un ou plusieurs de ces aliments, **prévenez la cuisine** et celle-ci vous renseignera si le plat que vous avez choisi peut vous convenir (présence ou non d'un ou plusieurs allergènes).

.....

## POUR VOTRE INFORMATION

La viande de bœuf BBB ou Salers provient de notre **élevage personnel**.

Pour la volaille (pintadeau et magret), nous travaillons avec **Ardennes volaille** (Wenkin) à Bertrix. L'onglet de bœuf et la côte de porc viennent de la **boucherie Poncelet** à Paliseul ou de la **coopérative En direct de mon élevage**.

Les truites proviennent de la **pisciculture La Gernelle** à Nollevaux.

La glace artisanale et le sorbet sont faits par la **boulangerie Toussaint** à Bertrix.

Les baguettes et pains à hamburger sont confectionnées par la **boulangerie Transparence** à Paliseul.

Les fruits et légumes sont fournis par **Bodson Primeurs** à Bertrix et par **À la main verte** à Ourt.

.....

# APÉRITIFS



**Apéritif Maison**  
(Vodka, curaçao, cointreau, jus d'orange)  
5.5€

**Porto rouge ou blanc**  
3.5€

**Martini rouge ou blanc**  
3.5€

**Pineau des charentes**  
3.5€

**Ricard**  
4.5€

**Pisang orange**  
5.5€

**Campari orange**  
5.5€

**Gin orange ou tonic**  
5.5€

**Picon vin blanc ou bière**  
5€

**Vodka rouge Red Bull**  
5.5€

**Whisky coca**  
5.5€

**Kyr**  
4.5€

**Rhum coca**  
5.5€

**Le Crémant**  
Crémant d'Alsace Hubert BECK 75 cl  
23€

**Le Champagne**  
Champagne Arnaud de Beauroy 75 cl  
38€



# PETITE RESTAURATION

**Le potage de saison**  
servi avec pain et beurre

3.5€

.....

## LES OMELETTES

Servies avec crudités, pain et beurre  
Si servies avec frites et sauce supplément de 3€

**L'omelette nature**

6.5€

**L'omelette au fromage Emmental râpé**

7.5€

**L'omelette au jambon d'Ardenne fumé**

8€

**L'omelette aux champignons**

8€

.....

## LES BURGERS GOURMANDS

Viande de bœuf salers  
Sauce au choix : mayonnaise, ketchup, andalouse ou maison

**Le Classique**

oignons, salade, tomate

8€

11€ accompagné de frites et sauce

**Le cheeseburger**

oignons, salade, tomate, croquette de fromage

10€

13€ accompagné de frites et sauce

**L'Italianburger**

oignons, roquette, mozzarella, tomate

11€

14€ accompagné de frites et sauce

.....



# PETITE RESTAURATION

**Les tagliatelles façon «bolo» gourmande**  
8.5€

**Le Croque Monsieur garni**  
servi avec crudités  
7€

**Le Croque Madame garni**  
servi avec crudités  
7.5€

.....

# SALADES

**La salade de chèvre chaud**  
chèvre sur toast, chèvre frais pané, salade, tomate, pomme de terre, lardons, vinaigre de vin blanc et sirop de Liège  
15€

**La salade gourmande de la campagne**  
lardons, oignons, champignons, pomme de terre, salade, tomate, vinaigre de framboise, miel, œuf sur le plat  
14€

**La salade de scampis**  
scampis, lardons, pomme, ananas, salade, tomate, vinaigre de cidre et miel  
15€

.....

# ENTRÉES FROIDES



Le jambon d'Ardenne et sa salade de saison  
crudités, oignons et cornichons  
12€

Le saumon fumé et son carpaccio de tomate à l'huile d'olive et fleur de sel  
échalote ciselée et sauce tartare maison  
servi avec toast grillé  
13€

Les deux tomates crevettes, sa salade de saison et crudités  
15€

.....

# ENTRÉES CHAUDES



La cassolette de six petits gris au beurre d'ail  
9€

Les 6 cuisses de grenouille sautées au beurre d'ail  
10€

Les 6 cuisses de grenouille ail-crème  
11€

.....

# ENTRÉES CHAUDES

Les 12 cuisses de grenouille sautées au beurre d'ail  
15€

Les 12 cuisses de grenouille ail-crème  
16€

Les 6 cuisses de grenouille sauce du chef  
échalote, vin blanc, crème, roquette  
13€

Les 12 cuisses de grenouille sauce du chef  
échalote, vin blanc, crème, roquette  
18€

Les 6 scampis décortiqués au beurre d'ail  
11€

Les 6 scampis décortiqués ail-crème  
12€

Les 6 scampis décortiqués sauce du chef  
ail, vin rouge, curry, tomate, crème  
13€

Les 6 scampis décortiqués sauce du chef gratinés au parmesan  
13.5€

Le duo de croquettes de volaille salade et crudités  
12€

Le duo de croquettes de fromage d'Orval, salade et crudités, jambon fumé  
14€

# VIANDES



**Le steak de bœuf Blanc Bleu Belge**

16€

**Le steak de bœuf Salers**

17€

**L'entrecôte de bœuf Blanc Bleu Belge**

21€

**L'entrecôte de bœuf Salers**

23€

Sauce au choix pour ces viandes : poivre, champignons, béarnaise ou roquefort supplément de 2€

**L'onglet de bœuf à l'échalote sauce vin rouge**

19€

**La côte de porc sur sa couenne cuite au beurre**

18€

**Le suprême de pintadeau, jus au cidre de pommes**

16.5€

**Le magret de canard sauce au poivre**

20€

**Le steak haché bœuf-porc**

11.5€

**Les deux boulettes maison sauce liégeoise**

13€

**Les deux boulettes maison sauce tomate**

13€

.....



# POISSONS



**La truite simplement meunière**

16€

**La truite gourmande aux lardons**

échalote, vin blanc, crème et persil

18€

**Le cabillaud simplement au beurre**

20€

**Les médaillons de sole sauce safran et lanières de poivrons**

18€

.....

Tous nos plats sont accompagnés au choix de crudités ou de légumes chauds et frites, croquettes ou tagliatelles

# PLATS ENFANT



**Le steak haché**

servi avec frites

6€

**La boulette sauce tomate ou liégeoise**

servi avec frites

6€

**Les tagliatelles et dés de jambon gratinées**

6€

.....

# DESSERTS



## La coupe enfant simple

Glace vanille, moka ou chocolat (deux boules)  
3€

## La coupe enfant améliorée

Glace vanille, chocolat ou moka, chocolat chaud et chantilly  
4€

## La Dame Blanche

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly  
6.5€

## La Dame Blanche Artisanale

Glace vanille artisanale, chocolat chaud et chantilly  
8€

## La Brésilienne maison

Glace moka, caramel et chantilly  
6.5€

## Le Nougat glacé sauce caramel

6€

## Le Duo chocolat crème macaron glacé et crème anglaise

6€

## Le colonel

Sorbet citron et vodka  
6.5€

## Le moelleux au chocolat

Crème anglaise et boule de glace vanille  
6.5€

## Les profiteroles glacés

chocolat chaud et chantilly  
6.5€

## Le dessert du jour

6.5€

# BIÈRES



*La soif du cœur ne s'apaise pas avec une seule bière.* Professeur Choron

## BIÈRES BLONDES

**Jupiler 25cl**  
2€

**Stella Artois 25cl**  
2€

**Jupiler (sans alcool) 25cl**  
2€

**Carlsberg 25cl**  
2.5€

**Ciney 25cl**  
3.5€

**Leffe 33cl**  
3.5€

**Duvel 33cl**  
3.5€

.....

## BIÈRES BRUNES

**Ciney 25cl**  
3.5€

**Leffe 33cl**  
3.5€

**Chimay bleue 33cl**  
4€

## BIÈRES FRUITÉES

**Hoegarden rosée 25cl**  
2.5€

**Kriek Saint-Louis 25cl**  
2.5€

**Maes Radler citron 25cl**  
2.5€

**Somersby Black berry 33cl**  
3.5€

.....

## BIÈRES SPÉCIALES

**Godefroy blonde 33cl**  
3.5€

**Godefroy ambrée 33cl**  
3€

**Desperados 33cl**  
3.5€

**Orval 33cl**  
3.5€

.....

## BIÈRES DE LA RÉGION

**Vaurien blonde 33cl**  
3€

**La Chatte blonde 33cl**  
3.5€

# BOISSONS FRAÎCHES

## EAUX

### BRU :

Eau plate 1L  
4.5€

Eau plate 1/2L  
3.5€

Eau plate 25 cl  
1.5€

Eau pétillante 1L  
4.5€

Eau pétillante 1/2L  
3.5€

Eau pétillante 25 cl  
1.5€

.....

## JUS

Looza orange  
2€

Looza pomme cerise  
2€

Looza ananas  
2€

## SOFTS

Sprite  
2€

Fanta orange  
2€

Ice Tea  
2€

Ice Tea pêche  
2€

Coca cola  
2€

Coca cola zéro  
2€

Schweppes tonic  
2€

Schweppes agrum  
2€

Cécémel  
2€

# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## LES CLASSIQUES

**Café**  
2€

**Café décaféiné**  
2€

**Expresso**  
1.8€

**Cappuccino**  
2.5€

**Cécémel chaud**  
2.5€

**Thé traditionnel**  
2€

**Thé bio**  
Thé de Marie provenant de la Main Verte  
voir assortiment  
2.5€

.....

## SPÉCIALITÉS

**Irish Coffee**  
Whisky, sucre, café, chantilly  
6€

**Italian Coffee**  
Amaretto, café, chantilly  
6€

**French Coffee**  
Cognac ou calva, café, chantilly  
6€

**Bailey's Coffee**  
Bailey's, café, chantilly

6€

**Alice Chocolat**  
Cécémel chaud, amaretto, chantilly  
6€

.....

## EAUX DE VIE ET ALCOOL

**Whisky**  
5€

**Cognac**  
5€

**Calvados**  
5€

**Eau de Villée**  
5€

**Eau de vie framboise**  
5€

**Eau de vie poire**  
5€

.....

## LIQUEURS

**Limoncello**  
5€

**Amaretto**  
5€

**Cointreau**  
5€

**Mandarine Napoléon**  
5€

**Baileys**  
5€

# VINS



*Il était une fois le vin...*

*Vin plaisir, vin ami, vin complice, qui libère la parole, réjouit les cœurs et rassemble les hommes.*

## L'ALSACE

*Rigueur & volupté*

### VINS BLANCS

**Riesling, Hubert BECK** 75cl  
21€

**Pinot Gris, Hubert BECK**  
75cl: 23€ - 37,5cl: 15€

### VINS ROUGES

**Pinot Noir, Hubert BECK**  
75cl: 23€ - 37,5cl: 15€

.....

## LE BEAUJOLAIS

*Des amis à redécouvrir*

### VIN ROUGE

**Brouilly, Domaine Rolland, Maison**  
**Pierre Ferrand** 75cl  
27€

**Saint Amour, Cuvée Ensorceleuse** 75cl  
29€

## LE BORDELAIS

*Pour une civilisation du vin*

### VIN BLANC

**Château Martinot, Entre-deux-Mers** 75cl  
22€

### VINS ROUGES

**1<sup>ère</sup> Côte de Blaye, Château Chêne**  
**de Margot**  
75cl: 20€ - 37,5cl: 14€

**Château Martinot, Bordeaux AC** 75cl  
22€

**Château Puyfromage, Côtes de France** 75cl  
22.5€

**Saint-Émilion, les Hauts de la Gaffelière** 75cl  
34€

.....

## LA BOURGOGNE

*Variation sur un thème*

### VIN BLANC

**Chablis, Domaine de la Meulière** 75cl  
31€

# VINS



## VIN ROUGE

Bourgogne Passetoutgrain, Le Libertin 75cl  
27€

Côtes de Nuits, Domaine Collotte, cuvée  
de Noble Souche 75cl  
34€

.....

## LA CORSE

*Une région oubliée*

## VIN ROUGE

BG Pinot Noir, Pays de l'Île de Beauté 75cl  
17€

.....

## LE SUD-OUEST

*Des vins pluriels*

## VIN BLANC

Bergerac blanc sec bio, Château le Payral 75cl  
17€

## VIN ROSÉ

Bergerac rosé bio, Château le Payral 75cl  
17€

## VIN BLANC MOELLEUX

Château Jolys, Vieilles vignes, Juronçon  
moelleux 75cl  
24€

## VIN ROUGE

Bergerac rouge bio, Château le Payral 75cl  
17€

.....

## LANGUEDOC-ROUSILLON

*Le vin du midi*

Muscat sec, Domaine Baudon 75cl  
22€

.....

# VINS



## LA VALLÉE DE LA LOIRE

*Des vins aux charmes indéniables*

### VIN BLANC

**Pouilly Fumé, Domaine Villaubière Lebrun 75cl**  
31€

### VIN ROUGE

**Chinon Les Grands Domaines GASVIER 75cl**  
23€

.....

## LA VALLEE DU RHONE

*Le soleil dans le verre*

### VINS ROUGES

**Côtes du Rhône, Nuit de Dames**  
75cl: 19€ - 37,5cl: 13€

**Gigondas, Rhône méridional, P. Amadiou 75cl**  
40€

**Crozshermitage, Domaine Colombier, Rhône  
septentrional 75cl**  
38€

.....

### *Nos suggestions*

Au verre 4€ - En 75cl 16€

### BLANC

**Sauvignon Pays d'Oc, Barton  
et Guestier**

### ROSÉ

**Shiraz, Barton et Guestier**

### ROUGE

**Cabernet Sauvignon, Barton  
et Guestier**

.....