

LES VIANDES

Jambonneau de Porc Grillé,
Sauce Moutarde, Frites, Salade

19,00 €

Américain de Bœuf préparé, Salade, Frites

18,00 €

Aloyau de Bœuf (steak) Grillé,
Beurre Maître d'Hôtel, Frites, Salade, Crudités, Frites

19,00 €

Aloyau de Bœuf (steak) Sauce au deux poivres, Frites

21,50 €

Aloyau de Bœuf (steak), Sauce aux Champignons Crème, Frites

21,50 €

Volaille fermière, Sauce crème parfumée au Peket
Frites ou Croquettes, Légumes Chauds

21,00 €

Magret de Canard, Sauce Framboise.
Légumes chauds et Gratin dauphinois

24,00 €

Si Supplément frites 2,00 € par portion

Mayonnaise ou sauce 1.00 € par portion

Supplément assiette de crudités diverses +3,50 €

Supplément assiette légumes chauds + 6,50 €

LES GIBIERS

Civet de Biche Façon Grand Mère Poire Airelles,
Légumes Chauds Pommes Croquettes

19,00 €

Râble de Lièvre à la Crème Flambé au Calvados,
Poire Airelles, Légumes du moment, Pomme Croquettes

45,00 € /2cts

(A partir du 17 octobre)

Suprême de Faisan Rôti Sauce Fine Champagne et foie gras,
Tagliatelles au beurre, Chicons braisés

26,00 €

Gigotin de Chevreuil, Sauce Moutarde (2cts)
Légumes du moment, Croquettes, Poire Airelles

50,00 € /2pers

PLATS ENFANTS

Petit Jambon de Wellin Crudités (sans frites)

7,50 €

Croquettes au Fromage (sans frites)

1 pièce 6,00 € / 2 pièces 10,00 € /

Mini Steak Frites

12,50 €

Saucisse Compote Frites

8,50 €

Petites Pâtes Jambon Fromage

8,00 €

Restaurant La Truite d'Argent



Notre carte de Gibiers



MENU à 32.00 €

Assiette « Senteurs Automnales »

Jambon de Wellin, et de sanglier, Fine mousse,
Magret de Canard fumées
Et Terrine de Gibier du Chef

Ou

Salade de Truite Fumée, Dés de pomme,
Vinaigrette au cidre

Ou

Six Huîtres creuses, Petit vinaigre à l'échalote



Civet de Biche, Mijoté à la Façon Grand-mère,
Légumes Chauds, Croquettes, Poires Airelles

Ou

Truite à l'Ardennaise, Lardons et Crème
(Spécialité Maison)



Assiette de Fromages Frais Ou
Glace Panachée Ou

Jour de fermeture le dimanche soir (16 h 00) Et le lundi

Heure d'ouverture

De 12 h 00 à 13 h 45 et de 18 h 00 à 20 h 30

**Les Plats sont réalisés au moment de votre commande,
Merci de Laisser au chef le temps de les réaliser
Par table de 8 personnes ou plus le nombre de plat sera limité,
Merci.**

LES ENTREES FROIDES

Les Huîtres Creuses Fines de Claire,
Petit vinaigre à l'échalote

6 pièces 14,00 €

9 pièces 19,00 €

- Salade de Truite Fumée, Dés de pomme, vinaigrette au cidre
En entrée: 13,50 € En Plat: 17,50 €
- Jambon de Wellin et ses Crudités
En entrée: 13,00 € En Plat: 17,00 €
- Terrine de Gibier Maison, Crudités, Salades
En entrée: 13,00 € En Plat: 17,00 €
- Assiette « Senteurs Automnales »
Jambon de Wellin, et de sanglier, Fine mousse,
Magret de Canard fumées
Et Terrine de Gibier du Chef
En entrée: 16,00 € En Plat: 20,00 €
- Foie Gras Maison, Toast grillé Confit d'oignons
En entrée: 16,00 € En Plat: 21,00 €
- Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan et Foie Gras
En entrée: 15,50 € En Plat: 20,00 €
- Supplément Frites 2,00 €/la portion

LES ENTREES CHAUDES

- Les Scampi (6) Façon Thai, Sauce Crème,
Petit Feuilleté aux Légumes
15,50 €
- Foie gras Poêlé Sous lit de Pomme
En entrée: 16,00 € En Plat: 21,00 €
- La cassolette de grenouilles,
Petits gris, Champignons à la Crème d'ail
En Entrée : 14,50 € En Plat : 19,00 €
- Croquette(s) au Fromage Quelques Crudités
1 pièce 6.00 €/2 pièces 10.00 €/3 pièces 15,00 €
- Croquette(s) de Volaille Quelques Crudités
1 pièce 7.00 €/2 pièces 11.00 €/3 pièces 17,00 €
- Croquette(s) de Crevettes Quelques Crudités
1 pièce 8.00 €/2 pièces 14.00 €/3 pièces 20,00 €

LES POTAGES

Potage du Jour aux Légumes Frais Maison

5,00 €

Bisque de Homard Maison

8,50 €

LES POISSONS

(Servi avec Pommes nature ou Frites)

Truite Meunière

16,00 €

Truite aux Amandes Grillées

17,50 €

Truite à l'Ardennaise (crème et lardons)

« Spécialité Maison »

17,50 €

Les Scampi (9) Façon Thai, Sauce Crème,

Petit Feuilleté aux légumes

20,00 €

Aile de Raie au Beurre Frais,

Câpres et Herbes Fraîches

21,00 €

Solettes Meunière

25,00 €

Mayonnaise ou Sauce 1,00 €/portion

- Supplément Frites 2,00 €/la portion
- Supplément assiette de crudités diverses +3,50 €
Supplément assiette légumes chauds + 6,50 €

1) Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au personnel
(14 allergènes juridiques : les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre) / les crustacés / les œufs / les poissons / l'arachide / le soja/ le lait (lactose) / les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches) le céleri / la moutarde / le sésame / les mollusques / le lupin / les sulfites.
2) Tous les constituants de vos plats sont susceptibles de varier

