

Nos entrées

- Dégustation de charcuterie de la région et fromage d'Orval 1, 3, 7, 9, 10, 12, 13 13€
- Saumon fumé par nos soins 1, 3, 4, 7, 10, 13 15€
- Croquettes de fromage d'Orval faites maison 1, 3, 7, 10 12€
- Cassolette de scampis au safran / brocolis 1, 2, 3, 7, 10 13€

Nos entrées « Coup de cœur »

- Escalope de foie gras de canard sur pommes caramélisées 1, 3, 7, 9, 10 18€
- Terrine de foie gras de canard / confit de figue 3, 7, 8, 12 18€
- Terrine de gibier maison aux pruneaux 1, 3, 6, 7, 9, 10 14€
- Ravioles de foie gras sauce champignons et julienne de légumes 1, 3, 7, 9, 12 15€

Supplément de frites pour accompagner une entrée ou une salade 5€

Nos viandes

- Américain maison minute 1, 3, 5, 9, 10, 13 22€
- Tartare de bœuf coupé couteau minute 1, 3, 5, 9, 10, 13 25€
- Tartare de bœuf snacké et son foie gras poêlé 1, 3, 5, 9, 10, 13 28€
- Pavé de bœuf à la plancha Blanc Bleu Belge 3, 5, 7, 9, 12 22€
- Suprême de poulet farci tomate / basilic / gratiné mozzarella 3, 5, 7, 9, 12 21€
- Floriflette aux deux fromages (*tartiflette revisitée au fromage d'Orval*) 1, 5, 7, 9, 10, 12 18€
- Boulette sauce tomate 1 pièce 3, 5, 7, 9, 12 9€
- Boulettes sauce tomate 2 pièces 3, 5, 7, 9, 12 13€
- Nuggets de poulet (enfant) 6 pièces 1, 3, 5, 7, 9, 12 9€

Nos plats « Coup de cœur »

- *Joue de bœuf en cuisson lente à la bière d'Orval* 1, 9, 10, 12 25€
- *Choucroute Royale « Orval »*
saucisse fumée, petit salé, lard braisé, saucisse Toulouse 1, 3, 7, 9, 10, 12 25€
- *Parmentier de cuisse de canard confite et son magret* 3, 5, 7, 9, 12 25€
- *Civet de biche Grand Veneur* 1, 3, 5, 7, 9, 12 24€
- *Pavé de biche* 3, 5, 7, 9, 12 25€
- *Mont d'Or fondu (600gr) et gratiné servi pour 2 personnes*
avec ses pommes de terre grenailles, son pain et sa charcuterie locale 55€

Nos poissons

- La truite de nos rivières (350gr) 3, 4, 5, 7, 9, 10 20€
- Cassolette de la mer à la bière d'Orval et gratinée au fromage d'Orval 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12 22€
accompagnée de ses pommes grenailles
- Pavé de saumon 3, 4, 5, 7, 9, 10 21€

Notre végétarien

- Burger de quorn (champignons) 1, 3, 5, 7, 9, 10 15€

Nos viandes, poissons et végétarien s'accompagnent d'une sauce au choix et de crudités :

poivre, béarnaise, moutarde, champignons, miel, roquefort

1, 7, 9, 12 3, 7, 12 1, 7, 9, 10, 12 1, 7, 9, 10, 12 1, 7, 9, 12 1, 7, 12

Pour les féculents :

pommes frites, pommes dauphine, pommes grenailles

Nos salades

- **Chèvre** : chèvre chaud / miel d'acacia / pommes caramélisées / lardons 3, 5, 7, 9, 10 17€
- **Vieille Ferme** : grenailles / 2 œufs au plat / magret de canard fumé maison / pomme gala 3, 5, 7, 9, 10 15€

Sous réservetion 72h en avance

- **Ris de veau braisé +/- 800gr pour 2 personnes** 3, 5, 7, 9, 12 72€
- **Râble de lièvre au cognac et sa moutarde pour 2 personnes** 3, 5, 7, 9, 12 75€

Nos desserts

- Crème brûlée 3, 7 7€
- Dame blanche 3, 7 7.50€
- Banana split 3, 7 8€
- Tiramisu 1, 3, 7 8€
- Brownie et sa glace vanille 1, 3, 5, 7, 8 8€
- Trio de sorbets 7.50€
- Mousse au chocolat 1, 3, 7 7€
- Omelette surprise (à commander au début du service **min 2 personnes**) 1, 3, 11€/pers.

Spécialité maison réalisée à la minute : glace vanille sur un biscuit imbibé de coulis de framboise surmonté d'une salade de fruits, le tout recouvert de blancs d'œufs montés en neige et flambé au Grand Marnier

L'équipe « La Vieille Ferme » vous remercie et vous souhaite un bon appétit

Retrouvez-nous sur Facebook



La Vieille Ferme et sur Instagram

