

## Carte « Restaurant »

### A l'apéro

- Cubes de fromage d'Orval 7 5€

### Nos entrées

- Dégustation de 4 charcuteries locales et son fromage d'Orval 1, 3, 7, 9, 10, 12, 13 14€
- Saumon fumé par nos soins 1, 3, 4, 7, 10, 13 16€
- Croquettes de fromage d'Orval faites maison 1, 3, 7, 10 13€
- Cassolette de Scampis à la bisque de crustacés 1, 2, 4, 5, 7, 9, 12 16€
- Terrine de saumon aux petits légumes 1, 3, 4, 7, 10, 13 13€

### Notre entrée « Coup de cœur »

- Escalope de foie gras de canard sur pommes caramélisées 1, 3, 7, 9, 10, 12 19€

Supplément de frites ou un féculent au choix pour accompagner une entrée 5€

### Nos viandes

- Américain pur bœuf\* 280gr préparé maison (hachoir) à la minute 1, 3, 5, 9, 10, 13 22€
- Tartare de bœuf\* 280gr coupé au couteau minute 1, 3, 5, 9, 10, 13 25€
- Tartare de bœuf\* snacké 280gr et son foie gras poêlé 1, 3, 5, 9, 10, 13 29€
- Pavé de bœuf\* 280gr à la plancha 3, 5, 7, 9, 12 22€
- Jambonneau traditionnel 3, 5, 7, 9, 12 18€
- Magret de canard snacké à la plancha 320gr 3, 5, 7, 9, 12 23€
- Escalope de veau façon saltimbocca (jambon de parme, sauge et parmesan) 3, 5, 7, 9, 12 23€

\* Viande de bœuf issue de notre commune et de race Blanc Bleu Belge

### Notre plat « Coup de cœur »

- Joue de bœuf en cuisson lente à la bière d'Orval servi avec pommes grenailles 1, 9, 10, 12 25€

### Nos poissons

- La truite avec sauce ou meunière 3, 4, 5, 7, 9, 10 22€
- Cassolette de la mer, sauce crème tomatée à la bière d'Orval 1, 3, 4, 5, 7, 9, 10 23€  
*Gratinée sur ses 2 tranches de fromage d'Orval & Ses petits légumes*
- Pavé de saumon 250gr snacké à la plancha 3, 4, 5, 7, 9, 10 22€

### Côté brasserie

- Boulettes 300gr à la sauce tomate 1,3, 5, 7, 9, 12 14€
- Nuggets de poulet (enfant) 7 pièces 1, 3, 5, 7, 9, 12 9€
- Suprême de poulet 3, 5, 7, 9, 12 17€
- Croque-Monsieur gratiné béchamel au fromage d'Orval 1, 3, 7, 9, 10 14€
- Coquillettes à la bolognaise 1,3, 5, 7, 9, 12 14€

**Nos viandes ou nos poissons s'accompagnent d'une sauce au choix, d'un féculent au choix et de crudités :**

**Sauce :** poivre, moutarde, champignons, miel, béarnaise  
1, 7, 9, 12 1, 7, 9, 10, 12 1, 7, 9, 10, 12 1, 7, 9, 12 3, 7, 12

**Féculents :** pommes frites, pommes grenailles (poêlées au romarin), gratin dauphinois, coquillettes

## Sous réservetion 72h en avance

- Ris de veau braisé +/- 800gr pour 2 personnes 3, 5, 7, 9, 12 76€
- Côte à l'os en croute de sel / fines herbes +/- 1kg200 pour 2 personnes 3, 5, 7, 9, 12 76€

**Ces 2 suggestions s'accompagnent également d'une sauce au choix, d'un féculent au choix et de crudités**

## Nos desserts

- Crème brûlée 3, 7 7€
- Dame blanche et son chocolat chaud maison 3, 7 7€
- Brownie et sa glace vanille 1, 3, 5, 7, 8 8€
- Trio de sorbets 8€
- Brésilienne et son caramel maison 3, 7, 8 8€
- Coupe vanille, son coulis de framboise et sa meringue 3, 7 8€
- Mousse au chocolat 1, 3, 5, 7, 8 7€
- Banana split et son chocolat chaud maison 3, 7 8€
- Tiramisu 1, 3, 7 7€
- Omelette surprise min 2 personnes 3, 7 10€/pers



*Quelques réalisations en photos  
de notre savoir-faire culinaire*

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

