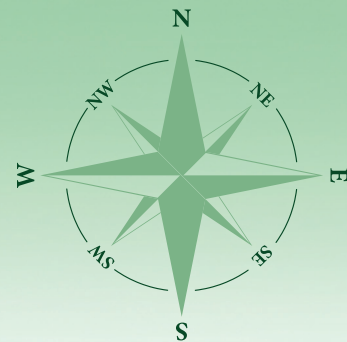


WE ♥ LOCAL

enjoy eating local food



Le Pavillon

RESTAURANT



1. Ardenne Volaille
2. Aux Vraies Saveurs
3. Brasserie Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy
4. Brasserie artisanale Saint-Monon
5. Brasserie de la Lesse
6. Brasserie du Bocq
7. Brasserie Dubuisson
8. Brasserie Lupulus
9. Cafés Charles Liégeois
10. Château Bon Baron
11. Cornü
12. Daily Sirupi
13. Ferme des Pételles
14. Flores Food
15. Gin artisanal belge Arduenna
16. Gilfi Artisan glacier
17. Gin Fleur de Han
18. Le Plateau du Gerny
19. Le Safran de Cotchia

20. Les charcuteries Saint-Martin
21. Les chips de Lucien
22. Les Saveurs du Mologna
23. Lesterny Bire Compagnie
24. L&L Plaqueette
25. Pisciculture Mathonet
26. Popa Yim
27. Porc Qualité Ardenne
28. Ritchie
29. Rochefort®
30. Spa®
31. Teatower
32. Vergers d'Upigny



Plats Hoofdgerechten



 Potage du jour, pain et beurre de Rochefort <i>Soep van de dag, brood, boter van Rochefort</i>	8,00 €
Boulettes sauce tomate, crudités, frites <i>Gehaktballen met tomatensaus, fris slaatje, frietjes</i>	19,00 €
Vol-au-Vent, crudités, frites <i>Koninginnenhapje, fris slaatje, frietjes</i>	19,50 €
Carbonnades de bœuf à la « Saison de Han », crudités, frites <i>Rundsstoofvlees met « Saison de Han » -bier, fris slaatje, frietjes</i>	20,50 €
 Penne du Chef (pâtes fraîches) / <i>Penne van de Chef (verse pasta)</i> Penne, épinards frais, tomates cerises, huile d'olive, crème et copeaux de parmesan <i>Penne, verse spinazie, kerstomaten, olijfolie, room en parmezaankrullen</i>	19,50 €
Han'Burger Hamburger pur bœuf, fromage, jambon d'Ardenne, salade iceberg, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce maison à la Blonde de Han et frites <i>Hamburger van puur rundsvlees, Ardense ham, ijsbergsla, rode ui, tomaat, augurk, Blonde van Han-saus van de chef en frietjes</i>	25,00 €
Truite entière rôtie de la pisciculture Mathonet à Malmedy, pommes de terre grenailles <i>Volledige, gebraden forel van Mathonet in Malmedy, krielaardappelen</i>	23,50 €
Salade de chèvre chaud / <i>Salade met warme geitenkaas</i> Fromage de chèvre, miel, lardons, crudités, vinaigrette balsamique à l'hibiscus au safran de Cotchia <i>Geitenkaas, honing, spekjes, groenten, vinaigrette van balsamico met hibiscus en Cotchia-saffraan</i>	21,00 €
Salade Printanière Crudités, poulet, jambon, fromage, œuf dur, vinaigrette à l'estragon <i>Rauwe groenten, ham, kaas, hardgekookt ei, vinaigrette met dragon</i>	21,00 €
La planche « Découverte ardennaise », crudités, frites <i>Charcuterieplank « Ardense ontdekkingen » fris slaatje, frietjes</i> Charcuteries des salaisons belges « Cornü » et fromages locaux / <i>Belgische vleeswaren van Cornü en lokale kazen</i>	22,50 €
Sauce mayonnaise, ketchup ou moutarde / <i>Mayonaise, ketchup of mosterd</i>	1,00 €

Omelettes Omeletten



Aux bons œufs de poules élevées en plein air à la « Ferme des Pételles » <i>Met eieren van kippen met vrije uitloop van « La Ferme des Pételles »</i>	
 Nature / <i>Natuur</i>	14,00 €
 Champignons / <i>Champignons</i>	15,00 €
 Fromage de Rochefort « Tradition » / <i>Kaas van Rochefort « Tradition »</i>	16,00 €
Jambon d'Ardenne / <i>Ardense ham</i>	16,00 €
Jambon d'Ardenne et fromage / <i>Ardense ham en kaas</i>	17,50 €

Nos omelettes sont accompagnées de pain et beurre de Rochefort (supplément frites + crudités 4,00 €)
Onze omeletten worden geserveerd met brood en boter van Rochefort (supplement frieten en fris slaatje 4,00 €)

Plats Enfants Kindergerechten



Boulettes sauce tomate, crudités, frites <i>Balletjes in tomatensaus, fris slaatje, frietjes</i>	15,00 €
Vol-au-vent, crudités, frites <i>Koninginnenhapje, fris slaatje, frietjes</i>	15,00 €
Carbonnades de bœuf, crudités, frites <i>Rundsstoofvlees, fris slaatje, frietjes</i>	15,00 €
 Penne du Chef (pâtes fraîches) / <i>Penne van de Chef (verse pasta)</i> Penne, épinards frais, tomates cerises, huile d'olive, crème et copeaux de parmesan <i>Penne, verse spinazie, kerstomaten, olijfolie, room en parmezaankrullen</i>	15,00 €
Assiette de frites avec mayonnaise ou ketchup / <i>Bordje frietjes met mayonaise of ketchup</i>	6,00 €

Desserts Desserten



Coupe 2 boules de glace, chantilly / <i>Coupe met 2 bollen ijs, slagroom</i> Parfums glace : vanille, chocolat, fraise ou sorbet citron <i>Smaken: vanille, chocolade, aardbei of citroensorbet</i>	6,00 €
Nougat glacé / <i>Ijsnougat</i>	8,50 €
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat chaud maison et chantilly <i>3 bollen vanille, huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom</i>	9,00 €
Dame Noire 3 boules chocolat, sauce chocolat chaud maison et chantilly <i>3 bollen chocolade-ijs, huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom</i>	9,00 €
Tarte du jour et sa boule de glace, chantilly <i>Taart van de dag met een bolletje ijs, slagroom</i>	9,00 €
Gaufre de Bruxelles / <i>Brusselse wafel</i>	
Nature ou au sucre / <i>Natuur of met suiker</i>	6,50 €
Chantilly / <i>Slagroom</i>	7,50 €
Caramel beurre salé / <i>Gezouten karamel</i>	8,00 €
Chocolat chaud maison / <i>Huisgemaakte warme chocoladesaus</i>	8,00 €
Mikado 1 boule de glace, chocolat chaud maison, chantilly <i>1 bolletje vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom</i>	9,50 €

Boissons

Eaux, jus et limonades

Frisdranken / Softdrinks / Soft drinks



Bru eau plate ou pétillante

25 cl	3,00€
50 cl	5,80€
1 l	7,50€

Spa Citron, Spa Orange 3,40€

Lait chocolaté Fairebel 3,50€

Diabolo menthe, fraise 3,60€

Les sodas de Ritchie 4,40€

Cola, Cola Zero, Citron & framboise

Limonades biologiques Bionina 4,40€

Agrumes (pamplemousse rose, clémentine, orange, citron vert), pamplemousse, citron

Thé froid non pétillant Tao 4,40€

Green jasmin citron vert, Rooibos, prune, fleur de sureau

Jus de fruits artisanal popa Yim

Pomme, orange 4,30€

Paradis (pomme, ananas, raisin, citron vert) 4,50€

Framboise (framboise, pomme, ananas) 4,50€

Tonic Fever-Tree Elderflower (à la fleur de sureau) 4,80€

Supplément sirop (grenadine, menthe, fraise, violette ou pêche) 0,70€

Boissons chaudes

Warme dranken / Heisse getränke / Hot drinks



Café expresso 2,80€

Café long 3,10€

Café décaféiné 3,20€

Cappuccino chantilly 4,00€

Café latte 4,00€

Chocolat chaud 4,00€

Chocolat chaud chantilly 5,00€

Thés / Infusions « Teatower » 3,10€

• Oasis du désert - BIO / Thé vert à la menthe

• Vert Jasmin / Thé vert parfumé au jasmin

• Earl grey supérieur / Thé noir parfumé à la bergamote

• La lampe merveilleuse / Thé noir parfumé à la cerise et au jasmin

• Étoiles filantes / Infusion de rooibos aux goûts de vanille et de cannelle

• Le panier de grand maman / Infusion d'hibiscus, fraise, mûre et framboise

• Silhouette / Infusion de maté agrémentée de menthe et citron

Chocoretto (Amaretto & chocolat chaud + chantilly) 9,00€

Irish Coffee, Italian Coffee 9,00€

Bières au fût

Bieren van het vat / Bier vom Fass / Draught beers



Jupiler 25 cl 3,00€

Jupiler 50 cl 5,50€

Mazout – Panaché – Tango – Perroquet 3,30€

Saison de Han 25 cl (blonde locale et artisanale 6 %) 4,00€

Lupulus Fructus (fruitée 4,2%) 4,40€

Bières locales et artisanales

Lokale bieren / Lokale biere / Local beers

Brasserie du Bocq

Blonde du Bocq (6,3%) 3,50€

Brasserie de la Lesse Eprave

Saison de Han (blonde 6%) 4,30€

Chinette (blonde 6%) 4,30€

Cambrée (ambrée 6,5%) 4,30€

Blanche de Lessive (blanche 5,5%) 4,30€

Rouge Croix (brune 7,5%) 4,80€

Esprit Triple (triple 8%) 5,10€

Brasserie Saint-Monon Ambly

Saint Monon (triple blonde au miel 8%) 5,50€

Brasserie Bire Compagnie Lesterny

Lu rnad (blonde 6,5%) 5,60€

Bières trappistes

Trappistenbieren / Trappistenbiere / Trappist beers

Rocheport 6 4,90€

Rocheport 8 5,40€

Rocheport 10 6,10€

Rocheport triple (blonde 8,1 %) 6,10€

Orval (ambrée 6,2 %) 6,10€

Apéritifs

Aperitieven / Aperitif / Aperitifs



Cocktail « Le Pavillon » 13,50€

Gin « Fleur de Han », jus artisanal exotique, sirop de fraises

Aperitif « Arduenna » 14,00€

Gin Bio et Organic Arduenna, Tonic Fever Tree Elderflower, citron vert, romarin

Aperol Spritz 9,00€

Cocktail sans alcool 7,50€

jus artisanal exotique, sirop de fraises

Martini blanc / rouge 6,00€

Porto blanc / rouge 5,10€

Pineau des Charentes blanc 5,90€

Pisang Orange 8,30€

Picon vin blanc ou Picon bière 8,00€

Ricard 5,10€

Kir (cassis, violette ou pêche) 5,00€

Kir Royal (cassis, violette ou pêche) 7,50€

Cava Monastériol

Coupe 6,10€

Bouteille 22,00€

Verre de vin blanc moelleux 5,50€

Vins

Wijn / Wein / Wine



Le Domaine des Grottes de Han offre une sélection de trois vins d'exception (blanc, rouge, rosé) élaborée avec soin par notre éleveur-négociant **namurois** de renom **Grafé Lecocq**

Verre 4,00€

Pichet (50 cl) 11,00€

Bouteille (75 cl) 18,00€

Les vins belges « Château Bon Baron » élevés en fûts de chêne

AOP Côte de Sambre et Meuse

Pinot Blanc 32,50€

Célébration Rosé 32,50€

Pinot Noir 34,00€

Cantate forte 2018 34,00€

Alcools et liqueurs

Sterke drank en likeuren / Spirituosen / Spirits and liqueurs



Gin nature « Fleur de Han » ou « Arduenna » 8,60€

Rhum blanc Bacardi , Amaretto ou Whisky J&B nature 6,20€

Poire Cognac Heinrich 6,20€

Supplément cola, jus d'orange ou tonic 4,00€

Bouteille Gin « Arduenna » 50 cl 55,00€

Bouteille Gin « Fleur de Han » 70 cl 60,00€

Un petit creux ?

Een klein hongertje? / Ein kleiner Hunger? / Feeling peckish?



Assortiment de fromages locaux 9,00€

Assortiment de charcuteries et fromages locaux 9,00€

Assortiment de légumes crus et de légumes secs, tartenade 9,00€

Chips artisanales belges de Lucien : sel ou paprika 5,00€

WE ♥ LOCAL
enjoy eating local food

Le Pavillon



Café Mano Mano
Bio - Équitable