

## Le petit-déjeuner

**LE CONTINENTAL** ..... 10,00€

*Viennoiseries, pain, beurre confiture, boisson chaude, jus de fruits – Viennoiserie, bread with butter and jam, hot drink, fruits juice*

**L'ANGLAIS** [SELON DISPONIBILITÉ, SERVI SUR PLATEAU] ..... 16,00€

## nos Gourmandises

**DESSERTS MAISON DU JOUR** ..... DE 8,00 À 13,00€

*De la simple panna cotta jusqu'à la tarte au citron déstructurée, en passant par l'extra coulant au chocolat... notre Chef Pâtissier vous embarque pour un voyage culinaire. Retrouvez tout au long de l'été des desserts maisons élaborés à partir de produits frais et des recettes originales mettant en valeur les produits de saison !*

**LE CAFÉ GOURMAND** ..... 10,00€

**LE CHOCOLAT, THÉ OU GRAND CRÈME GOURMAND** ..... 11,50€

**LE CHAMPAGNE GOURMAND** ..... 15,00€

**COOKIE GÉANT** ..... 5,00€    **BROWNIE, BEIGNET** ..... 5,00€

## petits Creux

DÈS 16 HEURES

**LA GUILLOTINE ET SON SAUCISSON DE MONTAGNE** ..... 6,00€

**HOT-DOG** ..... 6,50€

**CROQ' SAVOYARD MAISON** ..... 10,00€

*Jambon blanc, raclette – Ham, raclette cheese*

**WRAP' CAESAR** ..... 10,00€

*Poulet, parmesan, gressin, sauce caesar, pousses d'épinard  
Chicken, parmesan cheese, gressin, caesar sauce, baby spinach*

**WRAP' INDIEN** ..... 10,00€

*Légumes sautés à l'indienne, oignons, concombres, sauce tandoori  
Indian style sauteed veggies, onions, cucumbers, tandoori sauce*

**WRAP' MONTAGNARD** ..... 10,00€

*Jambon cru, chèvre, noix, pousses d'épinards  
Cured ham, goat cheese, nuts, baby spinach*

**ARDOISE MIXTE** ..... 19,00€

*Charcuteries italiennes et fromages locaux  
Italian delicatessen and local cheeses*

**TARTINE DU JOUR** ..... VOIR ARDOISE

# Coupes glacées

COUPE **CAFÉ LIÉGEOIS** ..... 8,50€  
*Glace café-vanille, café, chantilly*  
 Coffee-vanilla icecream, coffee, whipped cream

COUPE **CHOCOLAT LIÉGEOIS** ..... 8,50€  
*Glace chocolat-vanille, chocolat, chantilly*  
 Chocolate-vanilla icecream, chocolate, whipped cream

COUPE **DAME BLANCHE** ..... 8,50€  
*Glace vanille, chocolat fondu, chantilly*  
 Vanilla icecream, hot chocolate, whipped cream

COUPE **BANANA SPLIT** ..... 8,50€  
*Glace vanille-fraise-chocolat, banane, chantilly*  
 Vanilla-strawberry-chocolate icecream, banana, whipped cream

COUPE **FRUIT MELBA** ..... 8,50€  
*Glace vanille-fraise, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly* — Vanilla-strawberry icecream, fresh fruits, coulis of red fruits, whipped cream

COUPE **SUNDAE GRANOLA** ..... 8,50€  
*Glace framboise, granolas croquants, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly* — Strawberry icecream, granola, fresh fruits, red fruits coulis, whipped cream

COUPE **SUNDAE BANOFFEE** ..... 8,50€  
*Glace vanille, caramel beurre salé, rondelles de banane, cacahuètes grillées, chantilly* — Vanilla icecream, caramel salted butter, banana, roasted peanuts, whipped cream

COUPE **BOUNTY** ..... 8,50€  
*Glace chocolat-noix de coco, chocolat fondu, chantilly*  
 Chocolate-coconuts icecream, hot chocolate, whipped cream

COUPE **VÉNITIENNE** ..... 8,50€  
*Glace café-tiramisu-praliné, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly* — Coffee-tiramisu-praline icecream, caramel, roasted almonds, whipped cream

[AVEC ALCOOL] COUPE **MOJITO** ..... 9,50€  
*Glace citron vert, rhum Havana 7 ans, menthe fraîche*  
 Lime icecream, Havana (7 years) rum, fresh mint

[AVEC ALCOOL] COUPE **AFTER EIGHT** ..... 9,50€  
*Glace menthe-chocolat, chocolat, Get 27*  
 Mint-chocolate icecream, chocolate, Get 27

[AVEC ALCOOL] COUPE **COLONEL** ..... 9,50€  
*Sorbet citron, Vodka*  
 Lemon sorbet, Vodka

[AVEC ALCOOL] COUPE **PERFECT CREAM** ..... 9,50€  
*Glace café, Bailey's*  
 Coffee icecream, Bailey's

## ★ GLACES ET SORBETS

*Vanille, café, fraise, chocolat, framboise, noix de coco, tiramisu, praliné, citron, citron vert, menthe chocolat, caramel, rhum-raisin, mangue, pistache*

**2 BOULES / 3 BOULES** • Two / Three scoops ..... 5,00€ / 7,00€  
**+ CHANTILLY & NAPPAGE MAISON** • Extra whipped cream ..... 1,50€  
 Coulis de fruits rouges, chocolat fondu, caramel beurre salé

# Crêpes salées

**NATURE** ..... 4,00€

**LA COMPLÈTE** ..... 7,50€  
*Oeuf, jambon, emmental*  
 Egg, ham, emmental cheese

**LA TROIS FROMAGES** **V** ..... 7,50€  
*Reblochon, chèvre, raclette*  
 Reblochon cheese, goat cheese, raclette cheese

**LA TARTIFLETTE** ..... 9,00€  
*Pommes de terre, lardons, reblochon, oignons rouges*  
 Potatoes, bacon, reblochon cheese, red onions

**LA POPEYE** **V** ..... 9,00€  
*Champignons et pousses d'épinards, cheddar, oignons frits*  
 Mushrooms and baby spinach, cheddar cheese, fried onions

**LA FORESTIÈRE** **V** ..... 9,00€  
*Champignons, oignons rouges, emmental, persillade*  
 Mushrooms, red onions, emmental, garlic and herbs seasoning

# Crêpes sucrées

**NATURE** ..... 4,00€

**LA KINDER SURPRISE** ..... 7,50€

**LA SNICKERS** ..... 7,50€  
*Nutella maison, caramel au beurre salé maison, cacahuètes, crème fouettée* — Homemade nutella, homemade salted caramel, peanuts, whipped cream

**LA NORMANDE** ..... 7,50€  
*Pommes caramélisées à la cannelle, caramel au beurre salé maison, crème fouettée, amandes grillées* — Caramelized apples with cinnamon, homemade salted caramel, whipped cream, grilled almonds

**L'ANTILLAISE** ..... 7,50€  
*Banane, chocolat chaud maison, noix de coco, crème fouettée* — Banana, homemade hot chocolate, coconuts, whipped cream

**LA MONT-BLANC** ..... 7,50€  
*Crème de marron, chocolat chaud maison, crème fouettée*  
 Chestnut cream, homemade hot chocolate, whipped cream

**LA GOURMANDE** ..... 7,50€  
*Chocolat chaud et caramel beurre salé maison, cookies émiettés, crème fouettée* — Homemade hot chocolate and salted butter caramel, crushed cookies, whipped cream

## ★ COMPOSEZ VOTRE CRÊPE ! ..... [PAR INGRÉDIENT] 1,50€

*Confiture, miel, sirop d'érable, banane, noix de coco, jus de citron pressé, crème de marron, speculoos, chantilly, cacahuètes, amandes grillées & co*

*tout fait maison* ..... [PAR INGRÉDIENT] 2,00€

*Pommes caramélisées, caramel beurre salé, beurre de cacahuètes, chocolat maison, nutella maison*