

Nos Softs

Coca-Cola ou Zéro		
Fanta ou Sprite		
Jus d'orange (Minute Maid)		
Jus de pomme cerise (Minute Maid)		3,50 €
Chaudfontaine plate ou pétillante	25 cl	3,20 €
	1/2L	5,50 €
	1L	8,50 €
Jus de fruits frais (bios)	Verre	5,50 €
	1l	16,00 €
Fuze tea Pêche ou pétillant		
Royal Bliss agrumes ou tonic		3,90 €

Nos boissons chaudes

Nos cafés

Expresso	3,50 €
Café ou décaféiné	3,50 €
Cappuccino crème fraîche	4,50 €
Chocoppucino	6,50 €
Thé à la menthe fraîche	5,50 €
Thés: fruits rouges, citron ou noir	4,50 €
Chocolat chaud maison	5,00 €

Pour toutes questions d'allergènes, n'hésitez pas à vous adresser au personnel.

Veuillez limiter le nombre de plats par table à 5 maximum, avec une seule addition et un seul paiement par table
Merci.

Apéritifs - Cocktails- Digestifs supplément soft pour alcool (2,70€)

Amaretto	6,50 €	Porto blanc / rouge	6,00 €
Kir classique	6,50 €	Cointreau ou grand Marnier	8,00 €
Armagnac	9,50 €	Rhum blanc / brun	7,50 €
Cognac	10,00 €	Grappa	7,50 €
Kir royal	10,00 €	Ricard	7,50 €
Campari	7,00 €	Irish Coffee	9,00 €
Pisang	6,50 €	Italian / French coffee	10,00 €
Pisang 0%	5,00 €	Vodka Smirnoff	7,50 €
limoncello	6,50 €	Whisky	7,50 €
Chivas Régal (12ans)	9,50 €	Coupe de crémant	8,50 €
Martini blanc / rouge	6,50 €	Picon vin blanc ou biere	9,00 €
Gin Gordon	7,50 €		

Alcools locaux

Gin classique , Gin Cuberdon , Rhum , Vodka , Whisky 12,00 €

Nos cocktails et mocktails

Le Bombar de Ciney-Gin - Crémant et jus d'orange 12,00 €

Le Cerf de Biron - vodka citronnée - Crémant 12,00 €

*Mojito - Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, sprite 12,00 €

*Mojito fraises en saison - Fraises de Wépion - rhum blanc , sucre de canne
citron vert, sprite 16,00 €

*Cocktail B de B selon l'humeur du bar 12,00 €

*Gin Fizz - gin , jus de citron , sucre de canne , chaudfontaine 12,00 €

*Kiss de Biron - sucre de canne, liqueur de fraises, crémant 14,00 €

Cuba libre - rhum brun , citron , coca cola 12,00 €

* Spritz - apérol, prosecco, Royal bliss tonic 12,00 €

Margarita du chef - vodka sanguines 100% bio 12,00 €

= dispo sans alcool 8,00 €

Nos bières en bouteilles

Chevetogne (33 cl - 6,2% Vol.Alc - Brasserie des Fagnes-Mariembourg)	5,50 €
Reine de Corbion (made in Ciney- 6,5% Vol.Alc - goût léger et floral)	6,00 €
Leignon IPA (riche en houblon)	6,50 €
Leignon PILS (la traditionnelle)	4,20 €
Leignon blonde 4 céréales (33 cl - 5,9 %)	5,50 €
Trappiste de Rochefort 8 (33 cl - 9,2% Vol.Alc - Abbaye Saint Remy)	6,00 €
Trappiste de Rochefort 10 (33 cl - 11,3 bière brune)	6,00 €
Orval (6,2% Vol.Alc)	6,50 €
Ciney blonde	4,50 €
Jupiler 33 cl	4,00 €
Chouffe blonde	4,50 €
Chouffe Cherry	4,50 €
Leffe brune	4,50 €
Leffe blonde	4,50 €
Leffe 0% bière sans alcool	4,50 €
Carlsberg 0% bière sans alcool	4,50 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins

Entrées

	Entrées	Plats
- Croquettes aux fromages - de l'abbaye de Mardesous	2 pièces 17,50 €	3 pièces 22,00 €
- Croquettes de crevettes - grises de la mer du Nord	2 pièces 22,50 €	3 pièces 28,00 €
- Duo mixte de croquettes - fromage et crevettes	2 pièces 22,00 €	
- Cassolette de scampis Sauce diable ou Lait de coco curry	5 pièces 18,50 €	8 pièces 24,00 €
- Cuisses de grenouille crème à l'ail façon du chef	5 pièces 18,50 €	8 pièces 24,00 €

Plats enfants - jusqu'à 12 ans

- Pavé de bœuf Holstein (filet pur de +/- 160 grammes) frites, salades, mayonnaise maison.	22,00 €
- Steak haché (vache limousine bio et local) mayonnaise maison frites et salade	14,50 €
- Tenders croustillants de poulet fermier et son ketchup	14,50 €

Plats végétariens

- Salade mi-chaude mi-froide de légumes et crudités (bio et locaux) façon paysanne.	22,00 €
- Toast aux champignons ail échalottes	22,00 €
- Nouilles sautées aux légumes à la coriandre	22,00 €
- Toast au chèvre chaud, miel, noix et salade mixte de saison	22,00 €

Nos viandes et volailles

- Filet américain coupé minute	26,00 €
- Tartare de bœuf à l'italienne Copeaux de parmesan pignon de pin , olives et pesto rouge	28,00€
- Tartare a l'huile de truffe. Copeaux de parmesan pignon de pin , olives , câpres et tomates séchées	30,00 €
- Carbonnades de bœuf à la cuvée du chateau de Leignon	28,00 €
- Steak haché de bœuf et ses 3 sauces froides	22,00 €
- Pavé de bœuf Holstein - filet pur +/- 300 grammes	36,00 €
- Filet de poulet sauce curry lait de coco	28,00 €
- Tenders de poulet (5 pièces) et ses 3 sauces froides	24,00 €
- Entrecôte filet pur +/- 300 grammes beurre maître d'hôtel	36,00 €

Accompagnements selon les plats, crudités, légumes et frites

Suppléments

- Petite portion de frites	4,00 €
- Grande Portion de frites	8,00 €
- Assiette froide de crudités ou légumes chauds	8,00 €
- Panier de pain et beurre	2,00 €
- Sauces froides :	
- Tartare du chef , ketchup , mayonnaise maison , beurre maître d'hôtel	2,50 €
- Sauces chaudes :	
- Roquefort - archiduc - béarnaise - poivre vert , riesling	5,00 €
- t doggy bag	1,00 €

POISSONS FRAIS (selon arrivage)

Poissonerie officielle de la cour royale

- Pavé de saumon sauce a l'estragon 34,00 €
- Milles feuilles dorade royale et ses légumes de saison 34,00 €
- Dos de cabillaud sauce riesling (+-250 gr). 38,00 €
- Marmite du pêcheur :
(base soupe de poissons) 3 poissons différents selon l'arrivage 40,00 €
fruits de mer frais et légumes de saison.
- Waterzooi de poissons :
base de bouillon de poissons à la crème-3 poissons différents selon arrivage 34,00 €
et ses légumes de saison
- Soupe de poissons du chef , rouille et ses croûtons. 20,00 €

Nos spécialités du sud

- Couscous aux légumes et duo de merguez. 28,00 €
- Couscous royal aux légumes (3 viandes marinées filet de poulet, 2 merguez, kefta). 38,00 €
- Tajine de scampis aux courgettes 32,00 €
- Tajine de kefta, légumes et son oeuf poché (boulettes de boeuf hachées marinées a la sauce tomate) servie avec frites et pain de table. 28,00 €
- Tajine de bœuf aux pruneaux , frites 36,00 €
- Tajine au poulet citrons et olives , frites 30,00 €
- Tajine de poisson aux légumes (Tegra) et pommes de terre 38,00 €

Nos desserts

- Dame blanche. 12,00 €
- Dame noire. 12,00 €
- Brésilienne. 12,00 €
- 1 boule saveur au choix:
fraise - moka - vanille ou chocolat et façon dame blanche. 4,50 €
- Coupe de fraises de la région et chantilly en saison. 16,50 €
- Café gourmand (4 mignardises). 14,00 €
- Moelleux au chocolat coeur coulant glace vanille
et chantilly. 14,50 €
- Mousse au chocolat Belge et sa chantilly maison 10,00 €

Nos producteurs et artisans

- Café Namurois Delahaut
- Wave Distil - Sorinnes
- Brasserie du chateau de Leignon
- Philippe Lhoas - Corbion
- Ferme vache sans tache - Somme -Leuze
- Au p'tit bouc - Sorée
- Le Rucher de Lena - Biron
- Boucherie Côte a Côte - Ciney
- Le roi des champs - Fernelemont
- Poissonerie au Grand Bleu - Beauraing
- La ferme COMINJ - Beauraing