

ENTREES OU PLATS

	ENTREES		PLATS	
- <u>Croquettes au Fromage</u>	2 pièces	14,00 €	3 pièces	18,00 €
- <u>Croquettes de Crevettes</u>				
<u>Grises de la Mer du Nord</u>	2 pièces	18,00 €	3 pièces	24,00 €
- <u>Cassolette de Scampis</u>	5 pièces	18,50 €	8 pièces	22,00 €
À l'Aïl , à la Diable ou au Lait de Coco Curry				
- <u>Potage aux légumes frais</u> (Bio et Locaux) accompagné de son panier de pain artisanal et de beurre fermier		10,00 €		
- <u>Planche apéritive du moment</u> (minimum 2 personnes)				
<u>Selon l'humeur du Chef</u>				26,00 €

Nos Hamburgers - Façon B de B

Tous nos hamburgers pur bœuf , 100 % BIO et LOCAL

Ferme de la Vache sans Tache - Somme-Leuze

Tous nos fruits et légumes : Philippe LHOAS – Corbion/Ciney

Hamburger B de B 18,50 €

Sauce giant, tomate, cornichons, fromage, une tranche d'oignons grillés

Hamburger Black Pepper 18,50 €

Sauce poivre, fromage, cornichons, tomate, une tranche d'oignons grillés

Hamburger Raclette 22,00 €

Mayonnaise persillée, fromage raclette, lardons

Hamburger chèvre 22,00 €

Fromage de chèvre coulant, fromage qui nous vient de la région de Bastogne lardons et miel du Rucher de Léna

Tous nos hamburgers sont servis avec frites fraîches (au blanc de bœuf), salade mixte et une portion de sauce froide au choix.

Black pepper – Mayonnaise maison – Tartare du Chef -

– Ketchup – Cocktail B de B – Giant.

NOS VIANDES

Ferme de la vache sans tache – Somme -Leuze

Race Limousine - élevage bio

-Filet Américain Coupé Minute 22,00 €

-Tartare de Bœuf à l’Huile de Truffe Blanche, 24,00 €

Copeaux de Parmesan & ses Câpres

-Carpaccio de Bœuf à l’Huile de Truffe , 28,00 €

Pignons de Pin sur Roquette

-Carbonnades de Bœuf à la Cuvée de Ciney 24,00 €

AUTRES VIANDES ET AUTRES ORIGINES

-Jambonneau de nos Ardennes fumé au bois de Hêtre

(sauce au choix + 4,50 €) 28,00 €

-Pavé de Bœuf (filet pur +/- 300 grammes (origine Irlande) 30,00 €

-Bouchées à la Reine 24,00 €

Poule de Basse-Cour (coopérative Coq des Prés - Fernelmont)

POISSONS FRAIS

<u>-Pavé de Saumon</u>	28,50 €
<u>-Dorade Royale</u> et sa bouquetière de légumes	30,00 €
<u>-Cabillaud</u> (filet, dos ou coeur suivant le marché) et bouquet de légumes	30,00 €
<u>- Duo de Tomates Crevettes Grises de la Mer du Nord</u> +/- 200 grammes	28,00 €
<u>-Marmite du Pêcheur de B de B</u> (base soupe de poissons) 3 poissons différents selon l'arrivage et fruits de mer.	32,00 €
<u>- Waterzooi de poissons</u> (base de bouillon , légumes , crème + 3 poissons différents selon l'arrivage.	30,00 €
<u>-Assiette mixte poissons et crustacés</u>	32,00€
<u>-Soupe de poissons, rouille et croutons</u>	15,00 €

ACCOMPAGNEMENTS PLATS

Tous nos plats, viandes et poissons sont généreusement servis avec frites, croquettes , pommes de terre rissolées.

Et selon le plat, toujours aussi généreusement : crudités, salades ou légumes chauds .

C'est pourquoi nous nous permettons en cas de suppléments :

- * SUPPLEMENT : Frites fraîches – Croquettes – P. d. T. Rissolées.***
 - Petite portion 4,00 €***
 - Grande Portion 8,00 €***

- * Supplément assiette de crudités ou légumes chauds 8,00 €***

- * panier de pain et beurre 2,00 €***

- * Fromage (parmesan ou autre pour les pâtes) 2,00 €***

SAUCES FROIDES : Black Pepper – Mayonnaise Maison – Tartare du Chef – Ketchup – Cocktail B de B- Giant .

2,50 €

**SAUCES CHAUDES : Roquefort – Choron – Archiduc - Béarnaise - Poivre Vert –
Moutarde à l'Ancienne.**

4,50 €

PASTA DEL CASA

-Linguines aux scampis (6 pièces) 22,00 €

Sauce : Lait de Coco , Curry jaune, Tomates Cerises & Ananas

- Linguines aux scampis (6 pièces) 22,00 €

Sauce :Ail , Crème , Copeaux de Parmesan

-Linguines à la véritable Carbonara 18,00 €

- Pennes sautées au Filet Pur de Bœuf (B.B.B.) 26,00 €

Huile de Truffe Blanche, Ail, Roquette et Parmesan

PLATS VEGETARIENS :

-Pennes aux légumes (bio et local – Ph. Lhoas) 18,00 €

Ail et basilic frais

-Salade de légumes (bio) façon paysanne Mi-chaud-Mi froid 18,00 €

- Toast au chèvre chaud (de Bastogne) sur lit de mesclun 22,00 €

noix et miel du Rucher de Léna

POUR NOS PETITS BOUT' CHOUX

- Kids Burger	12,00 €
- Pennes Carbonara	12,00 €
- Bouchée à la Reine	14,00 €

NOS DOUCEURS

CREPES MAISON 2 PIECES :

- <u>Sucre Blanc ou Cassonade Blonde</u>	9,00 €
- <u>Avec Chocolat Chaud</u>	9,70 €
- <u>Banana Split</u>	
(glace vanille, banane, chocolat chaud , crème fraîche	12,00 €
- <u>De la Patronne</u> : glace moka,	12,00 €
caramel beurre salé , noisettes caramélisées , chantilly	

-COUPES DE GLACES :

- Dame Blanche	9,00 €
- Dame Noire	9,00 €
- Brésilienne	9,50 €
- Banana Split	10,00 €
-1 Boule au choix	3,50 €

Fraise – Moka - Vanille ou Chocolat et façon dame blanche.

NOS PECHES MIGNONS :

-CAFE GOURMAND SURPRISE : 4 mignardises	12,00 €
---	---------

- MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT** **8,50 €**
- TARTE TATIN, SA BOULE DE GLACE VANILLE BOURBON ET CAMEL** **10,00 €**
- ASSIETTE DE FROMAGES BELGES ET SES ACCOMPAGNEMENTS** **12,00 €**

VOUS POUVEZ NOUS JOINDRE PAR TELEPHONE AU 083 21.80.01

NOS HEURES D'OUVERTURE :

LUNDI 11H - 16H

MARDI 11H - 16H

MERCREDI 11H - 16H

JEUDI 11H - 15 H ET DE 18H30 A 21H30

VENDREDI 11H - 15H ET DE 18H30 A 21H30

SAMEDI 10H - 15H ET DE 18H30 A 21H30

DIMANCHE FERME