



## Les Entrées:



### ***Planche de dégustation de charcuteries du Terroir 18***

*Assortiment de Jambon de pays fumé, jambon cuit fondant, saucisson d'Ardenne et fromage d'Orval au caractère affirmé. Les saveurs authentiques de notre terroir*

### ***Foie gras de Canard délicatement parfumé par nos soins 24***

*Foie gras de canard travaillé avec subtilité et relevé de parfums maison  
Pickles du jardin pour une touche végétale et acidulée, confit du moment*

### ***Duo de Croquettes aux Fromages***

#### ***l'Oeillet du Château 20***

*Deux croquettes croustillantes au coeur fondant élaborées à partir du fromage de brebis artisanal 'l'oeillet du Château' de la Bergerie d'Acremont (affiné avec soin dans les caves du Château), garniture du moment selon l'inspiration du chef*

### ***Cassolette d'escargots Petit Gris de Warnant***

#### ***à l'ail et fines Herbes 21***

*Escargots Petit Gris de Warnant mijotés dans un beurre délicatement parfumé à l'ail et aux fines herbes  
Une préparation savoureuse et généreuse, célébrant la tradition dans toute sa finesse*

***Le pain servi à table est fabriqué par nos soins au levain naturel***

### **Nos fournisseurs et producteurs locaux :**

*La ferme des Pételles(œufs frais), Boucherie Istace, Le Fumet des Ardennes, Pisciculture Pechon Fontaine, Escargotière de Warnant, Laiterie des Ardennes, Ferme Bellevaux, Farine du Moulin de l'Escaille, Graines de Curieux, Café Charles Liégeois, Houcard Marc(Pomme de Terre d'Auby), Pâtes et Farine Verogi, Potager du Guimpoux, Fruits et légumes de notre potager à Curfoz, Bergerie d'Acremont, Abbaye d'Orval, Brasserie Millevertus, Brasserie de Bouillon, Brasserie du Grand Enclos, Brasserie Val, Rütchie, Verger de la Chise, Les bulles Ardennaises, Domaine du Chenoy, Domaine du Ry d'Argent, Château Bon Baron, Château de Bioul, Domaine du Chapitre, Domaine de Bellefontaine, Domaine Vinadis, Distillerie Fryns, Distillerie Radermacher, Distillerie de Biercée, Moutarderie Bister, Fromage de Herve AOP, Salaisons de la Semois, Arduenna, Entreprise Noblesse, Tcharbon*

**Tous les prix s'entendent Service et Tva compris en Euro**



***Nos incontournables Boulettes Artisanales (porc et veau)***

*Boulettes fondantes de porc et de veau, servies dans une sauce à la bière et au fromage d'Orval, accompagnées de frites maison dorées à la graisse de bœuf 24,00*

***Le délicieux Vol-au-vent maison préparé minute***

*Vol-au-vent généreux au poulet effiloché, nappé d'une béchamel onctueuse aux champignons frais, servi avec des frites maison croustillantes à la graisse de bœuf 25,00*

***Pieds de Cochon rôti au four, crouste à la moutarde  
sauce tartare,***

*Un pied de cochon longuement rôti jusqu'à obtenir une peau croustillante et dorée, relevé d'une fine croûte de moutarde. Accompagné d'une sauce tartare maison et de frites fraîches 22,00*

***La belle Truite d'Ardenne servie entière façon meunière***

*Une truite entière, délicatement poêlée, sublimé par un beurre fondu parfumé au persil frais et citron, servie avec des pommes vapeur ou frites maison 26,00*

***L'assiette de légumes grillés marinés à l'huile d'olive  
et fines herbes 20,00***

*Un festival de légumes de saison grillés, marinés dans une huile d'olive fruitée aux herbes fraîches, offrant une assiette colorée, saine et intensément parfumée*



## Les Plats Enfants

<i>Omelette nature</i>	10,00
<i>Omelette Ardennaise</i>	11,00
<i>Nuggets d'aiguillettes de poulet (salade, frites, ketchup)</i>	12,00
<i>Boulettes Maison avec frites</i>	13,00
<i>Vol-au-vent maison avec frites</i>	14,00

## Les Glaces enfants

*(Maximum 10 ans)*

<b>Coupe Arc-en-ciel:</b> 2 boules de glace, coulis, chantilly	9,00
<b>Mini Dame blanche</b>	9,00
<b>Mini Dame noire</b>	9,00

Le Mont-Blanc - Dina et Nino Thomas - Quai du Rempart, 3 6830 Bouillon

Tél. : +32 61 46 63 31 Fax : +32 61 46 82 74

E-mail : [lemontblanc@skynet.be](mailto:lemontblanc@skynet.be) Web site : [www.lemontblanc.be](http://www.lemontblanc.be)

*“Nous tenons à votre disposition une carte détaillant la composition en allergènes de nos plats”*

*“La composition de nos produits peut varier”*

## Les Desserts:

Mousse au Chocolat Noir Valrhona	10,50
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10,50
L'assiette de dégustation de Fromages du Terroir	16,00

## Les Milkshakes

Vanille, Chocolat, Caramel Spéculoos ou Moka	7,90
---	------

## Les Crêpes:

Crêpes au sucre	9,40
Crêpes cassonade	9,40
Crêpes chantilly	10,00
Crêpes au chocolat	10,00
Crêpes chantilly et glace	11,00
Crêpes chocolat et glace	11,00
Crêpes Mikado : <i>glace, chocolat chaud, chantilly</i>	13,00
Crêpes Mont-Blanc: <i>Glace vanille, mandarines, raisin sec, sauce Mandarine Napoléon, chantilly</i>	14,50



**Toutes nos Glaces sont réalisées artisanalement par nos soins avec du lait frais de la Ferme Bellevaux à Curfoz**

<b>L'indémontable Dame blanche</b> <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	12,90
<b>Dame noire</b> <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	12,90
<b>Brésilienne</b> <i>Glace moka, sauce caramel, noisettes, chantilly</i>	12,90
<b>Coupe Spéculoos</b> <i>Glace vanille et spéculoos, spéculoos, chantilly</i>	12,90
<b>Coupe Café Liégeois</b> <i>Glace moka et vanille, café chaud, chantilly</i>	13,00
<b>Coupe Snickers</b> <i>Glace Caramel beurre salé et vanille, cacahuète, chocolat chaud, chantilly</i>	13,00
<b>Coupe Mont-Blanc</b> <i>Glace vanille, fruits: mandarines, raisin sec, amandes, sauce Mandarine Napoléon, chantilly</i>	13,80
<b>L'assortiment de sorbet du jour</b>	12,90
<b>La Boule:</b>	3,50

## Les Glaces enfants (Maximum 10 ans)

<b>Coupe Arc-en-ciel:</b> <i>Glace vanille et fraise, coulis, chantilly</i>	9,00
<b>Mini Dame blanche ou noire</b>	9,00