

10 Entrées froides- Koude voorgerechten

Assiette ardennaise Bord met Ardeense vleessoorten	20.00€
Pêche au thon -Perzik met tonijn 1p,2p,	9.00€,15.00€
Tomates au thon 2p-tomaat met tonijn 2 st	15.00€
Assiette de saumon fumé Bord met gerookte zalm	15.00€
Tomate mozzarella au basilic Tomaat met mozzarella en basilicum	13.00€

Entrées chaudes- Warme voorgerechten

Potage du jour-Dag soep	8.00€
Canapé de champignons à la crème Toast met champignons en roomsaus	15.00€
Fondu au fromage - 1p, 2p, 3p, Kaaskroket	10.00€-15.50€-22.00€
Croquette aux crevettes grises - 1p, 2p, 3p Garnaalkroketten	11.00€-17.00€-25.00€
Duo de fromage et crevettes- trio	16.00€, 24.00€
Petits-gris à l'ail Slakken met lookboter	15.00€
Scampis à l'ail 9pcs-12 pcs Scampis met lookboter	17.00-22.00€
Scampis maison 9pcs-12pcs Scampis van het huis	19.00/25.00€

Un supplément de 3.00 € sera demandé pour les entrées accompagnées de frites.
Voor frietjes bij het voorgerecht wordt 3.00€ per persoon aangerekend.

Plats à la carte-Kaartgerechten

Les Viandes - Vleessoorten

Côte de porc- Varkenskotelet	18.00€
Pavé de bœuf (300gr)	29.50€
Steak (Rundvlees)	
Pour petit mangeur(150gr)	22.00€
Chateaubriand (2 Pers 600gr)	59.00€
Sauce au choix- Saus naar keuze:	3.50€
Béarnaise-Bearnaise	
Champignons crème- Champignonsroomsaus	
Maison -Van het huis	
Provençale- Provençaalse	
Roquefort	
Poivre noir-Zwarte peper	
Bavette à l'échalote (300 gr)	29.50€
Lendenstuck	
Américain maison	25.00€

Magret de canard sauce du chef	29.00€
Eendeborst met saus van honing et roze peper	

Saucisse campagnarde, salade ou compote	1pc 13.00€
Boerenworst met sla of appelons	2pc 19.00€

1/2 poulet -1/2kip

Compote ou salade	19.00€
Champignons - Champignonroomsaus	21.00€
Provençale- Provençaalse	21.00€

Les truites -De forellen

Meunière- natuur	21.00€
Aux amandes-Met amandelen	24.00€
Maison- Van het huis	24.00€
Beurre à l'ail- Met lookboter	24.00€

Un supplément de 3.00 € sera demandé pour les entrées accompagnées de frites.
Les plats sont accompagnés de: pain, beurre, salade, frites ou croquettes.

De schotels warden opgediend met: brood, sla, frietjes of kroketten.
Voor frietjes bij het voorgerecht wordt 3.00€ per persoon aangerekend.

Dessert - Desserten

2 boules 5.50€

3 boules 7.50€

Dame blanche

Dame noire

Brésilienne

Café glacé

Glacé avec chantilly vanille, chocolat, fraise, moka

2 boules 5.00€

3 boules 6.00€

Trio sorbet 8.00€

La coupe colonel 2 boules sorbet citron & vodka 10.00€

Coupe Italiano 2 boules sorbet citron & limoncello 10.00€

Dessert maison 9.00€

Irish coffee 10.00€

Carte des Vins

Vins maison

Blanc -rouge- rosé

Le verre:4.50€ pichet 1/4l: 7.50€ 1/2l:15.00€

La bouteille

Blanc:	22.00€
Rouge:	22.00€
Rosé:	22.00€

Vins sans alcool: blanc, rosé, rouge	18.00€
--------------------------------------	--------

<u>Les rouges</u>	37,5cl	75cl
Domaine Astruc, pays d'Oc Merlot		29.00€
Roc & Lune Bio		32.00€

Bordeaux

Château Monconseil Gazin, côtes de Blaye	18.00€	33.00€
Château Monconseil Magnum		65.00€
Château Grand Bourdieu, Graves		45.00€
Château La Gorce Médoc	22.00€	42.00€
Domaine du Vatican Haut Médoc		46.00€
Petit Bocq St Estèphe	35.00€	67.00€
Château Dutruch grand Poujeaux Moulis en Médoc		54.00€
Chateau du Glana, St Julien		70.00€
Chateau Zede de Labégorce, Margaux		55.00€
Chateau de la commanderie Lalande de Pommerol		50.00€

Loire

Bourgueil, domaine de la Noiraie	35.00€
Chinon, domaine du Colombier méd arg	37.00€

Rhône

Lirac domaine Castel Oualou	35.00€
Croze Hermitage Yann Chave	60.00€
Gigondas, cuvée Prestige	25.00€ 45.00€
Bastide Saint Dominique	39.00€
Saint Joseph Rhône Nord	48.00€

Beaujolais

Julienas, Clos des Poulettes	33.00€
Saint Amour, Vers l'Eglise	49.00€
Moulin à vent Chateau des Jacques	48.00€

Bourgogne

Couvent des Jacobins Louis Jadot	30.00€ 50.00€
Savigny les Beaunes domaine Giboulot Bio	52.00€
Ladoix Vieilles Vignes	60.00€

Nos grands formats

Gigondas 1.5l	95.00€
La bastide Sainte Dominique 1.5l	68.00€
Monconseil Gazin 1.5l	65.00€
Petit Bocq Saint Estèphe 1.5l	135.00€
Petit Bocq Saint Estèphe 3l	300.00€
Petit Bocq Saint Estèphe 6l	550.00€

Vins d'ailleurs

La Torre Special Reserve , Italie	34.00€
Il Messo Governo Toscane	27.00€

37,5cl

75cl

Les Blancs

Pinot gris, domaine Laurent	17.00€	27.00€
Riesling, domaine Laurent		25.00€
Gewurztraminer, domaine Laurent		29.00€
Touraine		28.00€
Macon-Fuissé, domaine Luquet		39.00€
Chablis, domaine Jean Marc Brocard		50.00€
Cuvée Adeline moelleux		30.00€

Les Rosés

Côtes de Provence, Bio.	1/2L.	20.00€	35.00€
Château Calabre Bergerac			29.00€
Pinot noir, domaine Cattin		18.00€	33.00€

Nos fournisseurs

Maison du vin Dinant-Maison Collot Falmignoul
Boucherie Leboutte Dinant-Starsavor Ciney-Moul'Appétit Beauraing
Marc Maenhoudt à Tarcienes-Cafés St Médard Dinant

Les Apéritifs - Apertieven

Apéritif maison		7.00€
Apéritif sans alcool		5.00€
Apérol spritz		10.00€
Batida		6.50€
Campari		6.50€
Cardinal		4.00€
Gancia -Jet 27		6.50€
Kir		4.00€
Limoncello		6.50€
Martini blanc ou rouge		6.50€
Picon bière		6.50€
Picon vin blanc		8.00€
Pineau des Charentes blanc ou rosé		6.50€
Pisang		6.50€
Porto blanc ou rouge		6.50€
Ricard		6.50€
Safari		6.50€
Suze		6.50€
Champagne maison brute. 1/2 Bt.	35.00€	La Bt. 65.00€
Cava	Le verre 6.00€	La Bt 25.00€

Les Alcools - Digestieven

Amaretto	7.50€
Armagnac	7.50€
Bacardi	7.50€
Baileys	7.50€
Calvados-Cognac	7.50€
Cointreau	7.50€
Eau de Villée	8.00€
Framboise	8.00€
Mirabelle	8.00€
Poire	8.00€
Genièvre	5.00€
Gin	7.50€
Sambucca - Grappa	7.50€
Vodka	7.50€
Whisky J&B, JW, WL	7.50€
Jack Daniels	10.00€
Supplément:jus d'orange	0.50€

Tarif chambre 2025-2026

1 personne 115.00€
2 personnes 1 grand lit 125.00€
2 personnes 2 lits 130.00€
3 personnes 170.00€
4 personnes 1 grand lit+2 lits simples 200.00€
4 personnes 4 lits 220€

Taxe de séjour :1,5€ par jour par personne
Touristenbelasting :1,5€ per dag per persoon

20 € par chien et par nuit

Privilégiez vos réservations via notre site:www.aubergedelalesse.be

Pour une question d'organisation pour une table à partir de 6 personnes maximum 6 choix d'entrées et de plats.

Une addition par table .

En vous remerciant d'avance.

