

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€
Fondue 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- Provencaalse

Roquefort

Poivre noir-Zwarde 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- Provenciaalse 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

Glace 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 boulzs 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
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 Noirarie	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€
Bastide Saint Dominique	45.00€
Saint Joseph Rhône Nord	39.00€
	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-Mou'l'Appétit Beauraing  
Marc Maenhoudt à Tarciennes-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.aubergedelalesce.be](http://www.aubergedelalesce.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.



