



Les Entrées:



Planche de dégustation de charcuteries du Terroir 16
(Jambon de pays fumé, jambon cuit, saucisson d'Ardenne, fromage d'Orval)

Foie gras de Canard délicatement parfumé par nos soins
Garniture du moment 21

Crèmeux aux chicons pleine terre, crevettes grises
oeuf plein air cuit en basse température 19

L'assiette de légumes grillés marinés à l'huile d'olive
et fines herbes 18

Cassolette d'escargots Petit Gris de Warnant à l'ail et fines Herbes 19

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, Houchard Marc(Pomme de Terre d'Auby), Pâtes et Farine Verogi, Potager du Guimpoux, Les jardins de Mimie, Fruits et légumes de notre potager à Curfoz, Fromagerie de la Semois, Bergerie d'Acremont, Abbaye d'Orval, Brasserie Millevertus, Brasserie de Bouillon, Brasserie du Grand Enclos, Ritchie, Verger de la Chise, Les bulles Ardennaises, Domaine du Chenoy, Domaine du Ry d'Argent, Château Bon Baron, Château de Bioul, Domaine du Chapitre, Distillerie Fryns, Distillerie Radermacher, Distillerie de Biercée, Moutarderie Bister, Fromage de Herve AOP, Salaisons de La Semois, Les vins de Fruits de Framont, Arduenna, Entreprise Noblesse, Tcharbon

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



Nos incontournables Boulettes Artisanales (porc et veau)
sauce à la Bière et fromage d'Orval, frites maison à la graisse de boeuf 22,00

Le délicieux Vol-au-vent maison préparé minute
Effiloché de Poulet, sauce Béchamel, champignons frais et frites maison à la graisse de boeuf 23,00

Pieds de Cochon rôti au four, crouste à la moutarde
sauce tartare, frites maison 21,00

Poitrine de porc fermier cuite en basse température 24,00
Sauce Dijonnaise, Pommes de terre

La belle Truite d'Ardenne servie entière façon meunière
beurre fondu, persil et citron, pommes vapeur ou frites 24,00

La véritable Andouillette de Troyes AAAAA 24,00
Sauce au vin rouge et échalote, Pommes de terre



Les Plats Enfants

<i>Omelette nature</i>	8,00
<i>Omelette Ardennaise</i>	9,00
<i>Boulettes Maison avec frites</i>	12,00
<i>Nuggets d'aiguillettes de poulet (salade, frites, ketchup)</i>	12,00
<i>Vol-au-vent maison avec frites</i>	14,00

Les Glaces enfants

(Maximum 10 ans)

Coupe Arc-en-ciel: 2 boules de glace, coulis, chantilly	8,00
Mini Dame blanche	8,00
Mini Dame noire	8,00

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 Web site : 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	9,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9,00
L'assiette de dégustation de Fromages du Terroir	15,00

Les Milkshakes

Vanille, Chocolat, Caramel Spéculoos ou Moka	7,00
---	------

Les Crêpes:

Crêpes au sucre	8,40
Crêpes cassonade	8,40
Crêpes chantilly	9,00
Crêpes au chocolat	9,00
Crêpes chantilly et glace	10,00
Crêpes chocolat et glace	10,00
Crêpes Mikado : <i>glace, chocolat chaud, chantilly</i>	11,00
Crêpes Mont-Blanc: <i>Glace vanille , mandarines, raisin sec, sauce Mandarine Napoléon, chantilly</i>	13,50



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

L'indémontable Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	10,80
Dame noire <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	10,80
Brésilienne <i>Glace moka, sauce caramel, noisettes, chantilly</i>	10,80
Coupe Spéculoos <i>Glace vanille et spéculoos, spéculoos, chantilly</i>	10,80
Coupe Café Liégeois <i>Glace moka et vanille, café chaud, chantilly</i>	10,90
Coupe Snickers <i>Glace Caramel beurre salé et vanille, cacahuète, chocolat chaud, chantilly</i>	10,90
Coupe Mont-Blanc <i>Glace vanille, fruits: mandarines, raisin sec, amandes, sauce Mandarine Napoléon, chantilly</i>	11,70
L'assortiment de sorbet du jour	10,80
La Boule:	3,50

Les Glaces enfants (Maximum 10 ans)

Coupe Arc-en-ciel: 2 boules de glace, coulis , chantilly	8,00
Mini Dame blanche ou noire	8,00