



**D O M A I N E**  
DES HAUTES FAGNES  
— ★ ★ ★ ★ —  
HOTEL

## Carte automne 2020 brasserie

### *Les plats fraîcheur...*

Salades de scampis, taboulé de légumes, agrumes et vinaigrette au sésame **15€**

Poke Bowl Fagnard, riz Basmati, dés de jambon à l'os cuit, lamelles de jambon cru fumé, aïelles et herbes sauvages **17€**

Poke Bowl végétarien, riz Basmati, pickles de légumes, sauce Teriyaki, oignons, fèves de soja, feta **17€**

Wraps comme un « club sandwich », jambon cuit, fromage, œuf, tomate, mayonnaise maison à la moutarde, crudités **13€**

Tartines de saumon mariné « maison », crème de raifort, radis blanc, jeunes pousses de salades **14€**

### *Les classiques...*

Potage frais du jour, pain, beurre **8€**

Wok de penne aux légumes et parmesan **14€**

Tagliani, sauce à base de notre coulis de tomates fraîches, Pecorino râpé **15€**

Les véritables « Boulets liégeois », frites, salade et mayonnaise maison **18€**

Le burger « Fagnard », pur bœuf BBB, lard croustillant, fromage « Troufleur d'Ovifat », sauce légèrement fumée, oignons frits et salade croquante **21€**

Risotto aux champignons, jambon séché au four **17€**

Saint-Pierre, croûte au fromage « Le Baileu », riz fondant aux poivrons, sauce au vin blanc **22€**

Contrefilet de Blanc Bleu Belge, frites et salade, sauce au choix : béarnaise, poivre vert, beurre « Maître d'hôtel », mayonnaise **30€**

### *Les douceurs...*

La mousse au chocolat belge maison, crumble épicé **9€**

Tulipe glacée comme une dame blanche, glace vanille, chocolat tempéré, chantilly **12€**

L'agrumes glacé et salade de fruits frais **14€**

### *Afternoon tea...*

Café ou thé gourmand **9€**

Crêpes au choix : sucre (**6€**), cassonade (**6€**), Mikado (**12€**) (Glace vanille, chocolat fondant) Myrtilles des fagnes (**9€**)

La mousse au chocolat belge maison, crumble épicé **9€**

La planche Ardennaise à partager, (2 pers.) Assortiment de fromages de la région, charcuteries

« La Fagnarde » sirop de Liège et crudités **20€**