

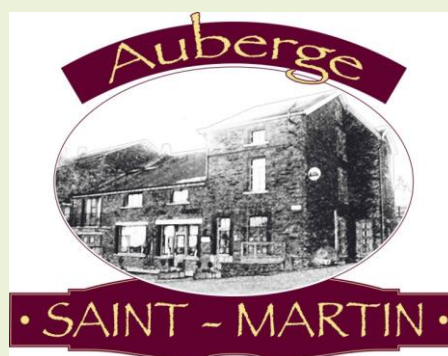
Boissons Fraîches

Gerolsteiner nature – natuur	€ 2,00
Gerolsteiner pétillante – bruisend	€ 2,00
Gerolsteiner orange – sinaasappel	€ 2,10
Gerolsteiner citron – citroen	€ 2,10
Coca Cola	€ 2,10
Coca Cola Zero	€ 2,10
Fuze tea Black tea	€ 2,40
Fuze tea Green tea	€ 2,40
Fuze tea Black tea pétillante	€ 2,40
Nordic Mist Tonic	€ 2,40
Nordic Mist Agrumes	€ 2,40
Jus de fruit – Fruitsappen « Looza »	
Orange – Sinaasappel	€ 2,40
Ace (Vitamines : a,c,e)	€ 2,40
Ananas	€ 2,40
Pomme cerise – Appel kersen	€ 2,40

Boissons chaudes

Espresso	€ 2,20
Espresso Ristretto	€ 2,20
Décaféiné – Koffie cafeïnevrij	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino décaféiné	€ 2,60
Lait Russe – Koffie verkeerd	€ 2,50
Thé nature – Thee natuur	€ 2,00
Thé citron vert – Thee citroen	€ 2,00
Thé églantier – Rozenbottel thee	€ 2,00
Thé menthe – Munt thee	€ 2,00
Thé tilleul – Linde thee	€ 2,00
Thé camomille – Kamille thee	€ 2,00
Chocolat chaud – Warme chocolademelk	€ 2,30
Chocolat chaud avec chantilly – Warme chocolademelk met slagroom	€ 2,50
Irish Coffee (Whiskey Jameson)	€ 6,50
French Coffee (Grand Marnier)	€ 6,50
Normand Coffee (Calvados)	€ 6,50
Italian Coffee (Amaretto)	€ 6,50

Bienvenue! Welkom!



www.auberge-saint-martin.be

Apéritifs

Verre de vin: Blanc, Rouge, Rosé	€ 4,00
Verre de Crémant d'Alsace	€ 6,00
Verre de Cava 0° (sans alcool)	€ 4,50
Pisang Funny 0° (sans alcool)	€ 4,00
Kir	€ 4,25
Kir Royal (Crémant d'Alsace)	€ 6,25
Martini	€ 5,00
Porto	€ 5,00
Campari nature	€ 5,00
Pisang Ambon nature	€ 5,00
Picon nature	€ 5,00
Picon Vin Blanc, Picon Bière	€ 6,00
Pineau des Charentes	€ 5,00
Gancia nature	€ 5,00
Ricard	€ 5,00
Maître Pierre rood	€ 5,00
Sherry Fino	€ 5,00
Whisky J & B	€ 5,00
Bacardi	€ 5,00
Apéritif – Aperitif « Maison »	€ 8,00
Gin Bombay	€ 8,00
Gin Hendrick's	€ 8,00
Apérol Spritz (Apérol et Crémant)	€ 8,00
Crémant d'Alsace brut 75 cl	€ 28,00
Bellefontaine brut 75 cl	€ 30,00
Champagne brut 75 cl	€ 40,00

Entrées

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à la rouquette – *Carpaccio van rund met parmezaan schijfers en rucola* € 13,00

Tartare de saumon mariné et salade mesclun – *Tartaar van gemarineerde zalm en jonge salademengeling* € 15,00

Fromage de chèvre au miel chaud en pâte briqué – *Warm geitenkaasje met honing in filodeeg* € 13,00

Cassollette de Petits gris de Namur aux herbes – *Ovenschotel met Naamse escargots en kruiden* € 14,00

Scampis (6 pcs) à l'ail – met lookboter € 14,00

Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – *Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus* € 15,00

Plats

Nous servons tous nos plats avec pommes frites, croquettes ou des pommes de terre gratinées. – *We serveren al onze schotels met frieten, kroketten of gegratineerde aardappelen.*

La truite aux amandes – *Gebakken forel met amandelen ou/of La truite Ardennais (lardons, champignons)* – *Ardeense forel (spekreepjes, champignons)* € 19,00

Pavé de saumon au beurre aux fines herbes et des tomates cerise – *Zalmlapje in kruidenboter en kerstomaatjes* € 19,50

Scampis Dugléré gratinés au parmesan – *Scampi Dugléré met parmezaan gegratineerd (10 st)* € 22,00

La pêche du jour – *Visvangst van de dag* € 20,00

Filet de pintade à la Normande – *Parelhoen filet à la Normande* € 19,00

Joues de porc mijotées à la bière de Chimay – *Varkenswangetjes gestoofd in Chimay bier* € 19,00

Filet mignon de porc sauce moutarde – *Varkenshaasje in mosterdsaus* € 19,00

Côtes d'agneau au romarin – *Lamskoteletjes met rozemarijn* € 20,00

*Magret de cannette ** – *Jonge eendenborst ** € 18,00

*Steak nature ** – *Steak nature (250 gr) ** € 18,00

*Entrecôte Simmental ** – *Entrecôte Simmental (300 gr) ** € 23,00

* Les sauces:

Beurre Maître-Hôtel, beurre à l'ail

Ou au crème poivre vert € 2,50

Archiduc, béarnaise € 3,50

Desserts

Crème Brûlée € 5,00

Panna cotta en Forêt Noir € 6,50

Tiramisu € 6,50

Tarte aux pommes chaud et glace à la vanille –

Warme appeltaart met vanille ijs € 7,50

Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco –

Carpaccio van ananas met kokosijs € 7,50

Assiette de fromages traditionnels –

Bord met traditionele kazen € 9,00

Coupe Dame Blanche (vanille) € 6,50

Coupe Dame Noir (chocolat) € 6,50

Coupe Brésilienne (vanille et sauce caramel) € 6,50

Coupe Enfant – Kinderijsje € 3,50

Sorbet 3 boules au choix – *3 bollen naar keuze:*

Citron, pomme, framboise € 6,00

Digestifs

Genièvre – Jenever € 3,00

Cognac € 5,00

Calvados € 5,00

Poire William (43°) € 5,50

Marc de Bourgogne € 5,50

Armagnac « Bas Armagnac » (40°)

« Domaine de Baqué » hors d'âge € 6,50

Framboise (43°) € 5,50

Eau de Villée (40°) € 5,00

Grand Marnier € 5,00

Cointreau € 5,00

Disaronno liqueur € 5,00

Whiskey Jameson triple distilled Irish € 5,00

Whisky "Glen Grant"

10 ans single malt Scotch € 6,00

Service et T.V.A. compris – *Dienst en B.T.W. inbegrepen*

Auberge Saint-Martin – Depamar srl

Rue Saint-Martin, 19 – 5550 Orchimont

061/50.00.89 – info@auberge-saint-martin.be