

Les Apéritifs

Apéritif Maison	10€00	Pineau des Charentes blanc ou rosé	4€50
Spritz Aperol	9€00	Martini rouge, blanc ou fiero	4€50
Sangria Maison (en saison)	5€00	Suze	4€50
Cidre Somersby 4,5° (Pomme ou Mangue)	5€00	Guignolet Kirsch	4€50
Kir	5€00	Campari, Pisang	5€00
Coupe de Prosecco	5€00	Koogai, Passoa, Safari	5€00
Coupe de Champagne	10€00	Batida, Malibu	5€00
Kir Royale	11€00	Picon Nature	4€00
Maitrank	4€50	Picon bière 0,25	5€00
Porto rouge ou blanc, Sherry dry	4€50	Picon Vin blanc	8€00
		Suppléments	2€00

Les Softs

Source Val plate / pétillante	0,25	2€50	Canada Dry	0,20	3€50
Source Val plate / pétillante	0,50	4€50	Lipton Ice-Tea	0,20	3€00
Pepsi	0,20	2€50	Lipton Cool Tea Pêche	0,20	3€00
Pepsi Max	0,20	2€50	Lipton Ice-Tea Green	0,20	3€00
Mirinda orange	0,20	2€50	Cécémel	0,20	3€00
Seven Up	0,20	2€50	Les Jus Looza	0,20	3€00
Schweppes Tonic	0,20	3€00	(Orange, Pomme, Pomme-cerise,		
Schweppes Agrum'	0,20	3€00	Ananas, Tomate, Pêche, Melon, Ace)		
Gini Bitter, Ricqlès	0,20	3€00	Red bull cans	0,20	4€00

Les Vins

Vin du patron :	le verre	4€50
Blanc : Chardonnay	pichet 1/4	7€00
Rosé : Merlot	pichet 1/2	12€00
Rouge : Assemblage Italien	pichet 3/4	18€00
	Litre	24€00

Les Alcools

Ricard	4€00	Gin Gordon	5€00
Pastis Ardent		Gin Hendrick's - Fever Tree	9€00
(élu meilleur Pastis du monde)	5€00	Gin Fleur de Han -	
Pastis Ardent		Fever Tree fleurs de sureau	10€00
vieilli dans un fut de Sauterne	6€00	Gin Fryns - Fever Tree	9€00
Get27	4€00	Gin Arduenna - FT Méditerranée	14€00
Genièvre	3€00	Gin de Binche - FT Clémentine	10€00
Téquila Camino Réal	5€00		
Rhum Bacardi	5€00	Vodka Eristoff	5€00
Rhum Brun Havana	6€00	Vodka rouge Red bull	6€00
Rhum Demon's Share	8€00	Vodka blanche Red bull	7€00
Rhum Diplomatico	8€00		

Sans alcool

Cristal 0,0° (faible calorie)	0,25	2€50	Funny Pisang ou Bitter	3€00
Sport Zot 0,4° (ambrée)	0,33	3€50	Suppléments	2€00
Despérados 0,0°	0,33	4€50	Gin Botaniets - tonic	8€00
La Trappe Nillis 0,0°	0,33	4€00		

Les Boissons Chaudes

Café Espresso Miko Puro (commerce équitable)	2€50	Cécémel chaud	3€00
Décaféiné	2€50	Supplément Chantilly	0€40
Cappuccino (crème fraîche)	2€80	Potage	2€50
Thé - Thé vert - Infusions	2€50	Vin chaud	4€50
Lait Russe	2€80	Chouffe Coffee	5€00
Chocolat chaud	2€50	Irish Coffee	8€50

Les Digestifs

Amaretto, Cointreau	5€00	Calvados Morin	5€00
Limoncello	4€00	Armagnac	6€00
Bailey's	5€00	Eau de Vie de Poire Lemerancier (France)	6€00
Grand Marnier	5€00	Eau de Vie de Mirabelle, Framboise	6€00
Mandarine Napoléon	5€00	Eau de Villée	6€00
Poire Cognac	5€00	Marc de Gewurztraminer	6€00
Cognac Belle-Vue	5€00	Marc de Bourgogne	6€00

Les Whisky's

Gouden Carolus - Single Malt	6€00	The Macallan 12 ans	9€50
Irish Whisky Jameson	5€00	Glenfiddich	9€50
Scotch Whisky J & B	5€00	Jack Daniel's	8€00
William Lawson	5€00	Lagavullin	10€00

Les En-cas

Lays (Original, Paprika, Ketchup, Poivre et Sel)	1€50	Portion de fromage (Gouda)	5€00
Grills	2€00	Portion de fromage d'Orval	6€00
Saucisse sèche artisanale	3€00	Portion de saucisson	5€00
		Portion mixte (Gouda-saucisson)	7€00



Valérie et Benjamin DANTOING LEPAGE

Grand Place, 27-28 - 6850 Paliseul

Tél : 0032 (0) 61 533767

Email : dantoing.benjamin@skynet.be

www.aubergeletempsdessaveurs.be

La Cuisine est ouverte de 11h45 à 14h00 et de 18h45 à 21h00

Les Bières Pression

Cristal-Alken	0,25	2€50	Lupulus	0,30	4€50
Cristal-Alken	0,33	3€30	La Chouffe	0,25	3€80
Cristal-Alken	0,50	4€80	La Chouffe	0,33	4€50
La Trappe	0,33	4€50	(Suggestion du moment)		
Nous disposons d'un frigo-fûts pour garantir la qualité de nos bières pressions					

Les Trappistes

Orval Jeune (- 6 mois)	0,33	4€50	Rochefort 6° (rouge)	0,33	4€00
Orval Vieux (+/- 18 mois)	0,33	5€50	Rochefort 8° {verte}	0,33	4€50
Brasserie La Trappe à Tilburg-Hollande			Rochefort 10° {bleue}	0,33	5€50
La Trappe Blanche	0,33	3€50	Rochefort Triple Blonde 8°5	0,33	4€50
La Trappe Blonde 6,5°	0,33	4€00	Chimay Dorée 4,8°	0,33	3€50
La Trappe Isidor 6,5°	0,33	4€50	Chimay Rouge 7°	0,33	4€00
La Trappe Double 7°	0,33	4€00	Chimay Blanche 8°	0,33	4€50
La Trappe Triple 8°	0,33	4€50	Chimay Bleue 9°	0,33	5€00
La Trappe Quadruple 11°	0,33	5€50	Westmalle Extra 4°8	0,33	3€50
La Trappe Practise 10°	0,33	6€00	Westmalle Triple	0,33	4€50

Les Bières Régionales

Godefroy spéciale Blonde	0,33	4€20	Brasserie Lupulus à Courtil		
Godefroy spéciale Rousse	0,33	4€20	Lupulus Blonde 8°5	0,75	11€00
La Chouffe blonde	0,33	4€50	Lupulus Brune 8°	0,33	4€50
Mac Chouffe (Brune)	0,33	4€50	Lupulus Organicus 8°5	0,75	12€50
La Cherry Chouffe	0,33	5€00	Lupulus Organicus 8°5	0,33	5€00
La Chouffe Houblon	0,33	5€00	Lupulus Hopera	0,33	4€50
La Féroce	0,33	4€50	Lupulus Hibernatus 9°	0,33	5€00
La Chatte (Neuvillers)	0,33	4€80	Lupulus Fructus	0,33	4€50
La Chatte Triple	0,33	5€50	Brasserie de Rochehaut		
			IPA 7°	0,33	5€00

Les Bières Belges en bouteilles

Stella-Artois	0,25	2€50	Duvel	0,33	4€50
Villée (Bière à base d'Eau de Villée) 4,8°	0,33	5€00	Duvel 666	0,33	4€00
Blanche de Namur Radler Citron	0,33	3€50	Duvel Triple Hopp Citra	0,33	5€00
Wittekerke rosée	0,25	3€00	Duvel Triple Hopp Cashemer	0,33	5€00
Rodenbach	0,25	3€50	Omer	0,33	4€50
Pech'Mel Bush / Frambush	0,33	5€00	Delirium Tremens	0,33	5€00
Quintinne Nature	0,33	4€50	Saint Hubertus Ambrée	0,33	4€50
Malheur 10°	0,33	4€50	Saint Hubertus Triple blonde	0,33	4€50
Grimbergen Blonde	0,33	4€50	Carlsberg	0,25	3€50
Quintinne Nature	0,33	4€50	Scotch Gordon	0,33	5€50
La Houppe	0,33	5€00	Despérados	0,33	5€00

Les Bières à fermentation spontanée

Liefmans Kriek Brut	0,33	4€50	Gueuze Mort-Subite	0,25	3€00
Liefmans Goudenband	0,33	5€00	Kriek Xtra	0,25	3€00
Gueuze Boon bouchonnée	0,375	6€00	Framboise Lindemans	0,25	3€50
Kriek Boon bouchonnée	0,375	7€00	Pécheresse Lindemans	0,25	3€50

Les Entrées

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison		15.00€
Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, huile de truffe et balsamique		18.00€
Fondue fromage maison	1 pc	12.00€
	2 pcs	18.00€
Croquettes de crevettes grises maison	1 pc	14.00€
	2 pcs	21.00€
Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme		19.00€
Scampis «Maison» gratinés au parmesan		19.00€
Poêlée ardennaise		
cuisse de grenouilles, lardons, champignon, ail et beurre de ferme		19.00€

Les entrées servies en plat sont majorées de 5€00

Les Salades

Paysanne	18.00€
(lardons, pdt rissolées, champignons, œuf poché, jambon d'Ardenne)	
Scandinave	22.00€
(saumon fumé, scampis, anchois, crevettes grises)	
Chèvre chaud salé (h. d'olive et herbes de Provence)	18.00€
ou sucré (miel)	
Croustillant de fromage d'Orval et sirop de Liège	19.00€
Salade tiède de scampis aux agrumes	22.00€
Salade César (volaille, parmesan, œuf dur, parmesan, croutons)	20.00€

Coté Brasserie

Boulettes sauce provençale	17.00€
Vol au vent maison	19.00€
Hamburger pur bœuf, lard, fromage d'Orval	19.00€
Hamburger de volaille façon César	21.00€
Pâtes bolognaise	15.00€
Pâtes carbonara (crème)	15.00€
Pâtes aux St Jacques, poireaux, lardons, crème	19.00€

Les Plats

Jambonneau de la Boucherie Jaspard	21.00€
Brochette de bœuf BBB grillée	20.00€
Côte à l'os 2 cvts	6.30€/100gr
Sauce au choix	4.00€
béarnaise, poivre vert, champignons, roquefort, ail-crème, dijonnaise, provençale	
Ris de veau aux giroles	34.00€
Rognon à la dijonnaise	26.00€
Truite à l'ardennaise	25.00€
Sole meunière	32.00€

Les Fromages & Desserts

Chèvre chaud au miel sur une salade aux fruits secs	9.00€
Assiette de fromages	10.00€
Glaces (dame blanche, brésilienne, ...)	8.00€
Mousse au chocolat	7.00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.00€
Tiramisu au spéculoos	8.00€
Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos	10.00€
Moelleux au chocolat, glace vanille	10.00€
Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille	10.00€
Crêpe aux pommes caramélisée	10.00€
- flambée	14.00€

Tous nos plats sont réalisés "minute" à partir de produits frais et nécessitent du temps de préparation.
Merci de votre compréhension !

Une addition par table