

PETITES RESTAURATIONS

10h00 – 22h00

SANDWICH:

JAMBON	7.—
SALAMI	7.—
FROMAGE	7.—
MIXTE (jambon et/ou fromage et/ou salami)	8.—
BURGER NOIRVAL (steak sanglier)	14.—

SALADE VERTE 	6.—
PETITE SALADE MELEE 	9.—
GRANDE SALADE MELEE 	16.—

PLANCHE « 4 HEURES »	14.—
ASSIETTE NOIRVAL (sal + viandes)	18.—

PORTION DE FRITES 	6.—
---	-----

RESTAURATION

Mercredi & Jeudi 11h45-13h30

Vendredi & Samedi 11h45 – 13h30 / 18h00 – 20h30

Dimanche 11h30 – 20h00

VIANDES :

JAMBON CHAUD

SAUCE TARTARE

FRITES – SALADES 27.—

TRANCHES DE PORC A LA CREME

FRITES – SALADES 25.—

BURGER NOIRVAL MENU (steak haché de sanglier)

FRITES – SALADES 22.—

COIN ENFANTS :

ASSIETTE JAMBON CHAUD

FRITES – SALADES 13.—

FILETS DE PERCHE FRITS

FRITES – SALADES 15.—

RESTAURATION

Mercredi & Jeudi 11h45-13h30

Vendredi & Samedi 11h45 – 13h30 / 18h00 – 20h30

Dimanche 11h30 – 20h00

POISSONS :

LA TRUITE QUI CHANTE

1 PIECE	19.—
2 PIECES	36.—
+ accompagnement : Portion frites	6.00
Pommes nature	6.00

FILETS DE PERCHE FRITS

FRITES – SALADES	
SAUCE TARTARE	28.—

FROMAGE :

FONDUE AU FROMAGE 	22.—
CROÛTE AU FROMAGE 	15.—

SALADE GARNIE :

GRANDE SALADE MELEE	
Filets de perches, frites	25.—

Boissons

Bte minérale	3.3dl	4.20
(Minérale, Cola, Rivela, Orangina, Perrier, Schweppes)		
Minérale ouvert	2dl	3.00
	3dl	3.80
	5dl	5.50
Jus de fruit	2dl	4.00
Pression	2.5dl	3.60
	5dl	5.50
Pression de saison	2.5dl	4.30
	5dl	6.80
Café, Espresso		3.60
Thé		3.40
Café au lait, Cappuccino		4.20
Chocolat ou Ovo chaud		4.20

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Votre hôte“