Nos bières suggestions

Houpe Triple 7.5° 33 cl 6.40

Bière blonde de Namur aux reflets cuivrés. un nez dégageant un parfum fruité aux notes d'agrumes. En bouche, le côté fruité et légèrement sucré s'atténue au profit d'une amertume équilibrée.

La Morhette dans le pré 7° 33 cl 6.50

Bière blonde de la brasserie des coccinelles à Morhet (Vaux-sur-Sûre). Elaborée avec de l'épeautre du Bas Roteux à Rosière et au miel de L'ami-pré à Hamipré. Nez malté avec des notes d'épices et de céréales. En bouche, une rondeur subtile, une note de malt et de miel léger.

Frontabière 5.6° 33 cl 6.50

Une bière légère, rafraichissante avec un taux d'alcool de 5.6%. les deux houblons utilisés lui confère des notes d'agrumes avec une amertume accessible à tous.

Leffe triple 8.5° 33 cl 5.80

Robe jaune, dorée et nuageuse avec une mousse blanche crémeuse.

Arômes frais de houblon, de fleurs, de miel et de levure.

Saveurs de levure, d'épices, de malt, d'alcool et de houblon avec des notes de vanille et de banane.

Triple Karmeliet au fût 8° 33 cl 5.90

La mousse généreuse, du haut des fleurs de lys jusqu'au bord du verre. Son hypnotisante robe dorée ou légèrement voilée, ses bulles subtiles et raffinées. La richesse de ses arômes. Ses notes de vanilles, d'agrumes et d'épices se précipitent pour éveiller vos sens.

EXCLUSIVITÉ À BASTOGNE

Goose Ipa au fût 5.9° 33 cl 5.90 / 50cl 8.80

Robe orange cuivrée légèrement nuageuse.

Arômes de houblon, pamplemousse et pêche.

Notes de houblon floral, fruits, pin et caramel.

BEER COCKTAIL FRONTARDUENNE

jus citron, ananas, pêche, gin Arduenna, Frontabière

10.50

LES SUGGESTIONS DU BISTRO

6 huîtres Fines de Claire 16.90

n°3 Marennes-Oléron

La belle assiette du mareyeur 29.00

3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio,
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

Salade de gambas frit 22.00

mangue, pépites de grenade, avocat,
vinaigrette basilic - fruit de la passion

Carpaccio de bœuf "Charolais Belge" 16.50

copeaux de Parmesan, pesto de basilic, tomates confites,
fingers de pain français au beurre d'ail

Melon de Sicile, jambon San Daniel del Oli 17.90

mesclun de salade et tomates à l'ancienne, vinaigrette citron

Burratina 20.00

tomates sauvages, fraises et figues, pesto de basilic,
vinaigre balsamique, jambon cru, pignons de pin

CATAPLANA DE POISSON À LA PORTUGAISE

BOUILLABASSE PORTUGAISE

250 gr de poissons et crustacés... sans arêtes !!!

*Cabillaud, dorade, gambas, moules, vongoles, poulpe,
pommes de terre, poivrons, jus de bouillabaisse,
croûtons et rouille*

29.00