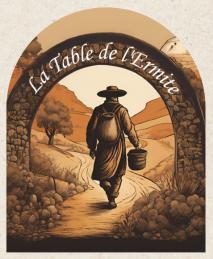
RESTO-LOUNGE LA TABLE DE L'ERMITE CARTE



www.ermite.be

NOS ENTRÉES

Servi de 12h à 14h & 18h à 20h30

Feuilleté chèvre & figue confite Salade garnie, vinaigrette Caesar	20€	Terrine de gibier 18€ Confiture de fruits de la passion & « shot » de Péket	
Le toast champignon des bois Pavé de pain mariné à l'ail et persil	16€	Ris de veau frais 24€ Poêlés dans un bon beurre de ferme clarifié, avec thym, romarin et baies de genièvre	
Coquille Saint-Jacques Sauce crème de safran et basilio	24€	Sauce champignons ou poivre vert	

Les entrées sont disponibles en plat principal + supp. 6€

NOS PLATS

flambées dans le Pastis

La vraie truite 'Fario'	(+/- 300gr) 22€	Perdrix rôti 28€ Légèrement flambée au pékèt
de nos régions	(+/- 400gr) 28€	sauce à l'Orval ou au fromage Chaource – origan
Grillée et fumée, sauce portugaise a	au Maitrank d'Arlon	

Civet de marcassin

Recette « grand-mère »,
légumes hivernaux et croquettes

Spare-ribs (+/- 700 g)
Caramélisés au feu de romarin, nappage
miel & abricot, frites maison

Wok, selon l'inspiration du chef
Thème saumon, lard ou végétarien(ne)

22€

r neme saumon, lard ou vegetarien(ne)

Frites maison uniquement en

Supplément de salade accor

Frites maison uniquement en

Accompagnement d'un plat à la carte: 3.00€

Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€

Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 3.00€

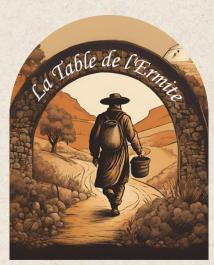
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

NOS DESSERTS MAISON

La crème brûlée	12€	Coupe de glace vanille Madagascar	12€
Le Tiramisu	12€	Litchis, Marc de Gewurztraminer	
La Mousse au chocolat	12€	L'assiette de fromages	
Trio de desserts maison :	14€	Sélection de 3 fromages	20€
Mousse au chocolat, tiramisu, crème brûlée,		Sélection de 5 fromages	24€
accompagné d'un café ardenne	ais		

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous avant votre commande. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations. La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

RESTO-LOUNGE LA TABLE DE L'ERMITE CARTE ÀTHÈME



www.ermite.be

NOS PLATS

10€

Le régal du Randonneur Soupe du maraîcher, une belle tranche de pain « Tradition » et du bon beurre **BIO** <u>14h30</u> à 16h30 Pendant
Week-end &
vacances

Pizza « Foccaccia » de l'Ermite - 30cm 18€ Moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur :

- Margarita
- · Chorizo
- · Mont d'or



La planche terroir du Gourmet

Planche charcuterie*

Planche mixte*

Planche fromages*

22€ par planche 23€ par planche 24€ par planche

*Garniture incluse, avec portion de pain et de beurre

NOS DESSERTS MAISON

La crème brûlée	12€	Coupe de glace vanille Madagascar	12€
Le Tiramisu	12€	Litchis, Marc de Gewurztraminer	
La Mousse au chocolat	12€		
Trio de desserts maison : Mousse au chocolat, tiramisu,		L'assiette de fromages Sélection de 3 fromages	20€
accompagné d'un café ardenna		Sélection de 5 fromages	24€

Frites maison uniquement en Accompagnement d'un plat à la carte: 3.00€ Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€ Possibilité d'un supplément de pain et beurre: 3.00€

Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous, avant votre commande. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations. La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.