

RESTO-LOUNGE

LA TABLE DE L'ERMITE

CARTE

Pour les mois de février, mars et avril



www.ermite.be

NOS ENTRÉES

Servi de 12h à 14h & 18h à 20h30

Potage "Maredsous" – et non, pas à base de bière, mais plutôt de fromage
Le tout en "Montgolfière", léger... puisque deux fois filtré 14€

Le toast aux champignons des bois
Ail, persil "shot" de Péket 16€

Terrine 'Après-Chasse'
Confiture d'airelles et fruit de passion 18€

Ris de veau frais 22€
Poêlées dans un bon beurre clarifié, avec thym, romarin et baies de genièvre
Sauce champignons ou poivre vert

Coquilles Saint-Jacques poêlées et flambées au Pastis 24€
Sauce à la crème de crevettes grises, safran et basilic

Six huîtres nature, servies dans leur deuxième jus 22€

NOS PLATS

La truite 'Fario' de nos Ardennes, (+/- 300gr) 22€
grillée et fumée (+/- 400gr) 28€
Sauce portugaise au Maitrank d'Arlon

Civet de sanglier 26€
Cwèn di Gatte et légumes printanières

Pigeon rôti et flambé au poire-cognac de Heinrich 28€
Sauce Grand Veneur

L'agneau grillé au thym et au romarin 24€
Vitelotte et panais rissolé, beurre Maître d'hôtel

Wok, selon l'inspiration du chef (pour le/la végétarien(ne) 22€

Supplément frites maison accompagné d'un plat : 3.00€
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€
Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 2.50€

NOS DESSERTS MAISON

La crème brûlée 12€

Le Tiramisu 12€

Trio de desserts maison : 14€
Mousse au chocolat, tiramisu, crème brûlée, accompagné d'un vrai Café Ardennais

La Mousse au chocolat 12€

Coupe de glace vanille Madagascar Litchis, Marc de Gewurztraminer 12€

L'assiette de fromages de la ferme
Sélection de 3 fromages 20€
Sélection de 5 fromages 24€

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



www.ermite.be

CARTE

À THÈME

Pour les mois de février, mars et avril

NOS PLATS

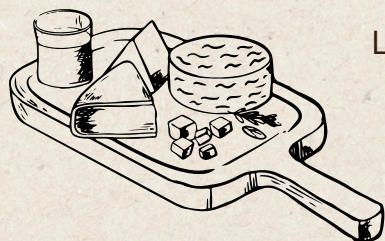
Servi de 14h à 17h



Le régal du Randonneur 9€
Soupe du maraîcher, une belle tranche de pain "Tradition" et du bon beurre **BIO**



Le réconfort du Cycliste 19€
La "Pasta d'Alba", à base d'épeautre **BIO**, fraîches, accompagnement selon la météo, l'humeur et l'inspiration de l'Ermitage lui-même.



La planche terroir du Gourmet
Planche charcuterie artisanale* 22€ p.p.
Planche mixte* 23€ p.p.
Planche fromages de la ferme* 24€ p.p.

*Garniture incluse, avec portion de pain et de beurre

Supplément frites maison accompagné d'un plat : 3.00€
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€
Possibilité d'un supplément de pain et beurre: 2.50€

Lounge ouvert (hors saison): vendredi, samedi et dimanche : de 11h30 à 20h30

Cuisine ouverte (hors saison): vendredi, samedi et dimanche :
de 12h à 14h et de 18h à 20h30

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.