

— Boissons —

NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Fagnes Blonde 7.5%	3.90	4.70	X
Fagnes Brune 7.5%	3.90	4.70	X
Fagnes 4.2 4.2%	3.80	4.50	X
Fagnes Griottes 4.8%	3.80	4.50	X
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.30	5.00	X
Fagnes Triple 9%	4.30	5.00	X
Fagnes Blood Orange 7%	4.20	4.90	X
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.20	4.90	X

	25cl	33cl	50cl
Cuvée du Brasseur	3.90	4.70	X
Cuvée Junior 1%	3.70	X	X
Chevetogne Ambrée 6.1%	3.80	X	X
WAW Jungle - Citron vert 5,4%	X	4.50	6.80
WAW Mystery - Calva 10%	X	5.00	8.20

À grignoter:

Portion de fromage 9.00€

Assiette Fagnarde dégustation 14.80€

POUR LES CONNAISSEURS découvrez notre Plateau Dégustation : Les 4 spéciales 9.30€

APÉRITIFS

Douceur des Fagnes (apéritif maison) 6.80€
 Porto Blanc / Rouge 6.50€
 Martini Blanc / Rouge 6.50€
 Campari Orange 6.80€
 Pisang Orange 6.80€
 Kirr 6.00€

GinMay, Tonic 10.00€
 Gin de l'Eau Noire, Tonic 10.00€
 Gin de Chimay, Tonic 10.00€
 Pastis 6.50€
 Picon vin blanc 7.00€
 Funny orange sans alcool 6.50€

Cocktail **Bloody Mummy** (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...) 10.00€

VINS

Vin Rouge / Blanc / Rosé (le verre) 6.00€
 Pichet Rouge / Blanc / Rosé (25 cl) 9.60€

Pichet Rouge / Blanc / Rosé (50 cl) 16.50€

→ Une carte des vins complète est à votre disposition sur demande ←

SOFTS

Spa Plate / Pétilante (25 cl) 2.80€
 Spa Plate / Pétilante (50 cl) 5.00€
 Spa Plate / Pétilante (100 cl) 8.00€
 Spa Orange / Citron (25 cl) 3.50€
 Schweppes Agrum Light / Tonic 3.50€

Fuze Tea / Fuze Tea Pêche 3.50€
 Jus de fruits Looza 3.80€
 Orange / Pomme / Ananas / Melon / Pomme-cerise.
 Oasis 3.50€
 Cécémel 3.80€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 2.80€
 Double Espresso 4.20€
 Cappuccino 3.80€

Thé Nature / Menthe / Citron / Camomille 2.80€
 Chocolat chaud 3.80€
 Café gourmand 8.80€

ALCOOLS

Cognac Gaston Lagrange 8.50€
 Calvados / Cointreau 8.50€
 Grappa au miel 8.00€
 Amaretto / Limoncello 8.00€
 Eau de Villée / Villée Poire 8.00€

Whisky Glenfiddich 12 ans 10.00€
 Poire Cognac 9.50€
 Rhum Don Papa 9.50€
 Rhum de Chimay 9.50€
 Irish / French / Italian Coffee 9.50€

— Desserts —

Dame Blanche - chocolat chaud (Callebout) 9.80€
 Coupe Brésilienne 9.50€
 Glace au Spéculoos 9.50€
 Trilogie de sorbets 9.50€
 Coupe glacée aux fruits (en saison) 11.00€
 Tiramisu au Spéculoos 9.10€
 Crème Brûlée maison 8.80€
 Bavarois maison Framboise Passion 9.70€
 Pain perdu sauce caramel au beurre salé 11.00€
 Fondant au chocolat 9.80€
 Mousse au chocolat maison 8.60€

Crumble aux Pommes maison 10.00€
 Café gourmand 8.80€
 Crêpe sucre / cassonade / confiture 6.10€
 Crêpe Québécoise (sirop d'érable) 6.90€
 Crêpe chocolat chaud 7.50€
 Crêpe Mikado 8.50€
 Gaufre Chantilly 7.30€
 Glace enfant (Boule de glace dans jouet)
 Vanille / chocolat / fraise 6.00€
 Glace par boule 3.50€



— Entrées —

Carpaccio de bœuf «minute» au parmesan	15.20€	Cassolette escargots Florentine	16.80€
Croquettes de crevettes artisanales	15.80€	Duo de saumon et d'elbot fumé	16.40€
Cassolette de scampis sauce homardine	16.00€	Duo de croquettes de fromage à la Fagnes Triple	15.00€

— Plats —

Tous nos plats sont accompagnés de crudités, légumes de saison, frites, gratin dauphinois, riz ou pomme au four.

VIANDES GRILLÉES

Pavé de bœuf, de nos régions 280g.	23.00€	Les petits os grillés et leur trio de sauce	22.00€
Cœur entrecôte irlandaise 350g.	31.20€	L'Andouillette grillée (220g) de Virelles, moutarde à l'ancienne	24.50€
T-bone de bœuf 500g.	39.30€	1/2 Poulet Rôti	19.60€
Contre-filet de bœuf 800g. (2pers)	58.00€	Burger végétarien 	20.00€
Jambon grillé nature	19.00€		

SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Moutarde à l'ancienne. 3.80€

OMELETTES AUX OEUFS FERMIERS

Omelette nature, frites	13.20€	Omelette forestière, frites	15.00€
Omelette jambon, fromage, frites	14.40€	Omelette tomates, épinards, frites	15.20€

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf irlandais haché «minute»	20.80€	Côte à l'os de porc belge, de nos régions	23.50€
Jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	25.50€	Véritable hamburger de bœuf «BBB» (bacon, cheddar)	23.90€
Bavette de bœuf irlandais aux échalotes	25.20€	Boulettes à la liégeoise	19.40€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole préparée meunière	Prix du jour	Cassolette de Gambas à l'Armoricaine	26.40€
Truite de Cendron préparée meunière	20.50€	Filets de Rouget et son risotto épinards parmesan	26.20€
Truite de Cendron sauce aux amandes	21.50€	Escavèche à l'anguille (2 morceaux) + frites	20.50€
Filet de sandre, sauce aux poireaux	28.00€		

POUR LES PETITS

Jambon grillé, frites	10.20€	Boulette sauce tomate	10.50€
Penne jambon fromage gratinées	10.60€	Filet de poulet pané, frites	10.50€
Croque-Monsieur maison avec crudités	9.80€		

Supplément frites

— Petite restauration —

À toute heure

Tagliatelles aux scampis, fromage aux fines herbes et sa sauce tomate	22.00€
L'assiette Fagnarde (jambon, saucisson, fromage, terrine), pain beurre	15.10€
Penne jambon fromage gratinées	19.60€
Croque-Monsieur maison avec crudités	9.80€

CROÛTES DES FAGNES

! Toutes nos croûtes sont garnies de lardons fumés et d'oignons !
Si vous n'en souhaitez pas, s'il vous plaît, signalez-le nous à la commande.

Classique	14.00€	Spéciale fromage (Munster, Gruyère)	16.50€
Campagnarde (jambon, saucisson, champignons)	15.00€	Méditerranéenne (jambon fumé, roquette, parmesan) ..	16.70€
Provençale (pesto, tomates)	15.00€		

NOS SALADES

Frisée aux lardons	19.50€	Salade végétarienne 	18.00€
Salade chèvre chaud et miel (avec lard)	19.50€	Salade Océane (aux fruits de mer)	22.00€
Salade César (poulet, maïs, parmesan)	19.50€		

Allergies Votre plat est susceptible de contenir des allergènes: nous tenons à disposition une fiche récapitulative de ceux-ci.

Pour l'organisation du service, une seule addition par table.
Notre personnel fait de son mieux pour vous servir, gardons le sourire.



Carte spéciale Moules

De généreuses portions d'**1KG de moules fraîches de Zélande**, charnues et appétissantes, cuisinées à la commande avec **des ingrédients sélectionnés par nos soins** selon un critère qui nous est cher : la fraîcheur avant tout !

CASSEROLE 1KG

Moules Marinière	24.50€	Moules Provençale	26.00€
Moules Vin blanc	26.00€	Moules Roquefort	26.00€
Moules Ail crème	26.00€		

FORMULES FAMILIALES: ORIGINAL ET AVANTAGEUX !!!

Casserole de 2 kg	46.00€
Casserole de 4 kg	89.00€

POUR QUE LES PETITS PUISSENT FAIRE COMME LES GRANDS:

Casserole junior (500 gr) Marinière + frites	17.50€
--	--------

VIN CONSEILLÉ:

Pinot Blanc d'Alsace 75cl	24.00€
Pinot Blanc d'Alsace 37,5cl	18.00€

Toutes nos casseroles de Moules sont accompagnées de délicieuses **Frites Maison**, Pain et Beurre.

Bon Appétit!

— Dranken —

ONZE BIEREN VAN HET VAT

	25cl	33cl	50cl
Fagnes Blond 7.5%	3.90	4.70	X
Fagnes Bruin 7.5%	3.90	4.70	X
Fagnes 4.2 5.1%	3.80	4.50	X
Fagnes Griottes 4.8%	3.80	4.50	X
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.30	5.00	X
Fagnes Tripel 9%	4.30	5.00	X
Fagnes Blood Orange 7%	4.20	4.90	X
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.20	4.90	X

	25cl	33cl	50cl
Cuvée du Brasseur	3.90	4.70	X
Cuvée Junior 1%	3.70	X	X
Chevetogne Amber 6.1%	3.80	X	X
WAW Jungle - Limoen 5,4%	X	4.50	6.80
WAW Mystery - Calva 10%	X	5.00	8.20

Om op te knabbelen:

Portie kaas 9.00€

VOORE DE FIJNPROEVERS, ontdek onze degustatieplateau : De 4 speciale 9.30€

APERITIEVEN

Douceur des Fagnes (huisgemaakt aperitief) 6.80€
 Wit / Rode Porto 6.50€
 Wit / Rode Martini 6.50€
 Campari Sinaasappel 6.80€
 Pisang Sinaasappel 6.80€
 Kirr 6.00€

GinMay, Tonic 10.00€
 Gin de l'Eau Noire, Tonic 10.00€
 Gin de Chimay, Tonic 10.00€
 Pastis 6.50€
 Picon witte wijn 7.00€
 Funny Sinaasappel alcoholvrij 6.50€

Bloody Mummy Cocktail (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...) 10.00€

WIJNEN

Rode / Witte / Rosé wijn (het glas) 6.00€
 Rode / Witte / Rosé wijn (kan 25 cl) 9.60€

Rode / Witte / Rosé wijn (kan 50 cl) 16.50€

→ Een volledige wijnkaart is beschikbaar op aanvraag ←

SOFT

Spa Plat / Sprankelend (25 cl) 2.80€
 Spa Plat / Sprankelend (50 cl) 5.00€
 Spa Plat / Sprankelend (100 cl) 8.00€
 Spa Sinaasappel / Citroen (25 cl) 3.50€
 Schweppes Agrum Light / Tonic 3.50€

Ice Tea / Ice Tea Perzik 3.50€
 Looza vruchtensap 3.80€
 Sinaasappel / Appel / Ananas / Meloen / Appel-kers.
 Oasis 3.50€
 Cécémel 3.80€

WARME DRANKJES

Koffie / Decafeïne 2.80€
 Dubbele Espresso 4.20€
 Cappuccino 3.80€

Thee Natuur / Munt / Citroen / Kamille 2.80€
 Warme Chocolademelk 3.80€
 Café gourmand 8.80€

ALCOHOL

Gaston Lagrange Cognac 8.50€
 Calvados / Cointreau 8.50€
 Grappa met honing 8.00€
 Amaretto / Limoncello 8.00€
 Eau de Villée / Peer Villée 8.00€

Whisky Glenfiddich 12 jaar 10.00€
 Cognac Peer 9.50€
 Rhum Don Papa 9.50€
 Rhum de Chimay 9.50€
 Irish / French / Italian Coffee 9.80€

— Desserts —

Dame Blanche - warme chocolademelk (Callebaut) 9.80€
 Coupe Brésilienne 9.50€
 Speculoosjes 9.50€
 Trilogie van sorbets 9.50€
 Ijscoupe met vruchten (in het seizoen) 11.00€
 Tiramisu met Speculoos 9.10€
 Huisgemaakte Crème Brûlée 8.80€
 Passie-frambozen huisgemaakte Bavarois 9.70€
 Verloren brood met gezouten boter-karamelsaus 11.00€
 Chocolade fondant 9.80€
 Huisgemaakte chocolademousse 8.60€

Huisgemaakte appelkruimel 10.00€
 Café gourmand 8.80€
Pannenkoek met suiker / bruine suiker / jam 6.10€
Pannenkoek Québécoise (ahornsiroop) 6.90€
Pannenkoek met warme chocolade 7.50€
Pannenkoek Mikado 8.50€
Wafel Chantilly 7.30€
 Kinderijs (Ijsbal in speelgoed) 6.00€
 Vanille / chocolade / aardbei
 Ijs per bolletje 3.50€



— Voorgerechten —

Vers gesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas ...	15.20€	Florentijnse slakkenschotel	16.80€
Huisgemaakte garnalenkroketten	15.80€	Duo van gerookte zalm en elbot	16.40€
Scampi ovenschotel met kreeftensaus	16.00€	Duo van Fagnes Tripel kaaskroketten	15.00€

— Hoofdgerechten —

Al onze gerechten worden geserveerd met rauwkost, seizoensgroenten, frietjes, gratin dauphinois, rijst of kroketjes.

GEGRILDE VLEES

Rundersteak, uit onze streken 280g.	23.00€	Ribbetjes met trio van sauzen	22.00€
Iers entrecote 350g.	31.20€	Gegrilde Andouillette (220g) uit Virelles, ouderwetse mosterd	24.50€
Rund T-bone 500g.	39.30€	1/2 Geroosterde Kip	19.60€
Runderlende 800g. (2pers)	58.00€	Vegetarische hamburger 	20.00€
Gegrilde ham natuur	19.00€		

SAUS NAAR KEUZE: Béarnaise, Archiduc, Groene peper, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Ouderwetse mosterd. 3.80€

BOERENOMELETTEN

Omelet natuur met frietjes	13.20€	Omelet met champignons, ham, kaas en frietjes	14.20€
Omelet met ham, kaas en frietjes	14.40€	Omelet met tomaten, spinazie en frietjes	14.30€

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

«Minute» Ierse rundertartaar	20.80€	Belgische varkenskotelet met been, uit onze streken ...	23.50€
Mosterdhammetje op oude wijze	25.50€	Echte «BBB» rundvleesburger (met Bacon en Cheddar)	23.90€
Ierse runderlende biefstuk met sjalotten	25.20€	Luikse gehaktballen	19.40€

VISGERECHTEN

Bereide zeetong meunière	Prijs van de dag	Pannetje van Gambas zijn Américaine stijl	26.40€
Bereide Cendronforel meunière	20.50€	Rode mul filet met spinazie en parmezaanse risotto	26.20€
Cendronforel met amandelsaus	21.50€	Escaveche met paling (2 stuks) + frietjes	20.50€
Snoekbaarsfilet met preisauz	28.50€		

VOOR DE KLEINTJES

Gegrilde ham met frietjes	10.20€	Gehaktbal met tomatensaus	10.50€
Gegratineerde penne met ham en kaas	10.60€	Gepaneerde kipfilet met frietjes	10.50€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met raukost	9.80€		

Supplement frietjes	3.80€
---------------------------	-------

— Snacks —

Op alle uren

Tagliatelles met scampi's en fijne kruiden kaas en zijn tomatensaus	22.00€
Het Venen bord (ham, saucisson, kaas, terrine) en brood met boter	15.10€
Gegratineerde penne met ham en kaas	19.60€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met raukost	9.80€

CROÛTES DES FAGNES

! Al onze korstjes zijn gegarneerd met gerookt spek en uien !
Indien u deze niet wenst, gelieve dit te melden bij de bestelling.

De klassieke	14.00€	De Speciale Kaas (Munster, Gruyère)	16.50€
De Campagnarde (ham, saucisson, champignons)	15.00€	De Mediterraanse (gerookte ham, rucola, parmezaan) ...	16.70€
De Provençalse (pesto, tomaten)	15.00€		

ONZE SALADES

Frisée met spek	19.50€	Vegetarische salade 	18.00€
Salade met geitenkaas en honing (met bacon)	19.50€	Zeevruchten Salade	22.00€
Caesar Salade (kip, maïs, parmezaan)	19.50€		

 **Uw gerecht bevat waarschijnlijk allergenen: we hebben een overzichtsblad beschikbaar.**

Voor de organisatie van de service, slechts één rekening per tafel.

Onze medewerkers doen hun best om u van dienst te zijn, laten we blijven glimlachen.





Mosselen kaart

Royale porties van **1kg verse mosselen uit Zeeland**, vlezig en lekker, gekookt met **ingrediënten geselecteerd door ons** volgens een criterium: de versheid bovenal!

PAN 1KG

Mosselen Natuur	24.50€	Mosselen Provencaal	26.00€
Mosselen Witte Wijn	26.00€	Mosselen Roquefort	26.00€
Mosselen met lookroom	26.00€		

FAMILIE FORMULES: ORIGINEEL EN VOORDELIG !!!

Pan van 2 kg	46.00€
Pan van 4 kg	89.00€

ZODAT DE JONGE KAN DOEN ALS DE GROTEN:

Natuur Mosselen (500 gr) + frietjes	17.50€
---	--------

WIJN

Pinot Blanc d'Alsace 75cl	24.00€
Pinot Blanc d'Alsace 37,5cl	18.00€

Al onze mosselen worden bediend met **huisgemaakt frietjes**, brood en boter.

Smakelijk!

