



Suggestions de Noël

ENTRÉES

Fricassée de scampis aux endives, sauce curry
Scampi's en andijvie fricassee met kerriesaus
- 15.00€ -

Caille farcie au raisin et cognac sur feuille de chou
Kwartel gevuld met druiven en cognac op zijn koolblaadje
- 17.50€ -

PLATS


Filet de bar sur peau au fenouil, sauce au champagne et
duchesse maison
Zeebaarsfilet op vel met venkel, champagnesaus en
huisgemaakte duchesse
- 26.90€ -

Cuisse de dinde rôtie, sauce poularde pommes röstis
Gebraden kalkoenbout met poulardsaus en rösti aardappelen
- 25.90€ -


DESSERTS

Profiterole Maison, crème pâtissière au chocolat
Huisgemaakte profiterole met chocoladevla
- 9.90€ -

Crêpes farcies aux pommes, flambées au Calvados
Pannenkoeken gevuld met appels en geflambeerd
in Calvados
- 12.50€ -



Nos suggestions seront servies du
25 au 29 décembre en service non-stop.
Onze suggesties worden non-stop geserveerd
van 25 tot 29 december.



— Boissons —

NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Fagnes Blonde 7.5%	3.80	4.50	X
Fagnes Brune 7.5%	3.80	4.50	X
Fagnes Gold 5.1%	3.70	4.30	X
Fagnes Griotte 4.8%	3.70	4.30	X
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.20	4.80	X
Fagnes Triple 8%	4.20	4.80	X
Fagnes Blood Orange 7%	4.10	4.70	X
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.10	4.70	X

	25cl	33cl	50cl
Cuvée du Brasseur	3.80	4.50	X
Cuvée Junior 1%	3.60	X	X
Chevetogne Ambrée 6.1%	3.70	X	X
WAW Jungle - Citron vert 5,4%	3.70	X	6.50
WAW Mystery - Calva 10%	4.30	X	7.80

À grignoter:

Portion de fromage 8.50€

Fagnes en bouteille de **75 cl** - au choix 9.20€
Verre 15 cl - au choix 2.60€

Assiette Fagnarde dégustation 14.50€

POUR LES CONNAISSEURS découvrez notre Plateau Dégustation : Les 4 spéciales 9.00€

APÉRITIFS

Douceur des Fagnes (apéritif maison) 6.50€
Porto Blanc / Rouge 6.00€
Martini Blanc / Rouge 6.00€
Campari Orange 6.50€
Pisang Orange 6.50€
Kirr 5.80€

GinMay, Tonic 9.50€
Gin de l'Eau Noire, Tonic 9.50€
Gin de Chimay, Tonic 9.50€
Pastis 6.00€
Picon vin blanc 6.80€
Funny orange sans alcool 6.00€

Cocktail **Bloody Mummy** (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...) 9.50€

VINS

Vin Rouge / Blanc / Rosé (le verre) 5.50€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé (25 cl) 9.00€

Pichet Rouge / Blanc / Rosé (50 cl) 15.00€

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

SOFTS

Spa Plate / Pétilante (25 cl) 2.70€
Spa Plate / Pétilante (50 cl) 4.70€
Spa Plate / Pétilante (100 cl) 7.50€
Spa Orange / Citron (25 cl) 3.20€
Schweppes Agrum Light / Tonic 3.30€

Fuze Tea / Fuze Tea Pêche 3.30€
Jus de fruits Looza 3.50€
Orange / Pomme / Ananas / Melon / Pomme-cerise.
Oasis 3.30€
Cécémel 3.50€

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 7.50€
Calvados / Cointreau 7.50€
Grappa au miel 7.00€
Amaretto / Limoncello 7.00€
Eau de Villée / Villée Poire 7.00€

Whisky Glenfiddich 12 ans 9.00€
Poire Cognac 8.50€
Rhum Don Papa 8.50€
Rhum de Chimay 8.50€
Irish / French / Italian Coffee 9.20€

— Desserts —

Dame Blanche - chocolat chaud (Callebaut) 9.30€
Coupe Brésilienne 9.00€
Glace au Spéculoos 9.00€
Trilogie de sorbets 9.00€
Coupe glacée aux fruits (en saison) 10.00€
Tiramisu au Spéculoos 8.60€
Crème Brûlée maison 8.30€
Bavarois maison Framboise Passion 9.30€
Pain perdu sauce caramel au beurre salé 10.50€
Fondant au chocolat 9.50€
Mousse au chocolat maison 8.00€

Crumble aux Pommes maison 9.50€
Café gourmand 8.80€
Crêpe sucre / cassonade / confiture 5.80€
Crêpe Québécoise (sirop d'érable) 6.60€
Crêpe chocolat chaud 7.20€
Crêpe Mikado 8.00€
Gaufre Chantilly 7.00€
Glace enfant (Boule de glace dans jouet)
Vanille / chocolat / fraise 5.70€
Glace par boule 3.20€



— Entrées —

Carpaccio de bœuf «minute» au parmesan	14.50€	Cassolette escargots Florentine	16.00€
Croquettes de crevettes artisanales	15.20€	Duo de saumon et d'elbot fumé	15.60€
Cassolette de scampis sauce homardine	15.30€	Duo de croquettes de fromage à la Fagnes Triple	14.00€

— 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.	21.80€	Les petits os grillés et leur trio de sauce	20.50€
Cœur entrecôte irlandaise 350g.	29.80€	L'Andouillette grillée (220g) de Virelles, moutarde à l'ancienne	22.00€
T-bone de bœuf 500g.	38.00€	1/2 Poulet Rôti	18.50€
Contre-filet de bœuf 800g. (2pers)	56.00€	Burger végétarien 	19.00€
Jambon grillé nature	18.00€		

SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Moutarde à l'ancienne. 3.70€

OMELETTES AUX OEUF FERMIERS

Omelette nature, frites	12.20€	Omelette forestière, frites	14.20€
Omelette jambon, fromage, frites	13.60€	Omelette tomates, épinards, frites	14.30€

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf irlandais haché «minute»	19.80€	Côte à l'os de porc belge, de nos régions	22.50€
Jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	23.90€	Véritable hamburger de bœuf «BBB»	22.80€
Bavette de bœuf irlandais aux échalotes	24.20€	Boulettes à la liégeoise	18.80€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole préparée meunière	Prix du jour	Cassolette de Gambas à l'Armoricaine	25.20€
Truite de Cendron préparée meunière	19.50€	Filets de Rouget et son risotto épinards parmesan	24.80€
Truite de Cendron sauce aux amandes	20.50€	Escavèche à l'anguille (2 morceaux) + frites	19.90€
Filet de sandre, sauce aux poireaux	26.50€		

POUR LES PETITS

Jambon grillé, frites	9.80€	Boulette sauce tomate	9.80€
Penne jambon fromage gratinées	10.00€	Filet de poulet pané, frites	9.80€
Croque-Monsieur maison avec crudités	9.20€		

Supplément frites

— Petite restauration —

À toute heure


Tagliatelles aux scampis, fromage aux fines herbes et sa sauce tomatée	21.00€
L'assiette Fagnarde (jambon, saucisson, fromage, terrine), pain beurre	14.60€
Penne jambon fromage gratinées	18.90€
Croque-Monsieur maison avec crudités	9.20€

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	13.60€	Spéciale fromage (Munster, Gruyère)	16.00€
Campagnarde (jambon, saucisson, champignons)	14.60€	Méditerranéenne (jambon fumé, roquette, parmesan) ...	16.30€
Provençale (pesto, tomates)	14.60€		

NOS SALADES

Frisée aux lardons	18.80€	Salade végétarienne 	17.60€
Salade chèvre chaud et miel	18.80€	Salade Océane (aux fruits de mer)	21.30€
Salade César (poulet, maïs, parmesan)	18.80€		

Alergies 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.



— Dranken —

ONZE BIEREN VAN HET VAT

	25cl	33cl	50cl
Fagnes Blond 7.5%	3.80	4.50	X
Fagnes Bruin 7.5%	3.80	4.50	X
Fagnes Gold 5.1%	3.70	4.30	X
Fagnes Griottes 4.8%	3.70	4.30	X
Fagnes Cuvée Constant 8%	4.20	4.80	X
Fagnes Tripel 8%	4.20	4.80	X
Fagnes Blood Orange 7%	4.10	4.70	X
Fagnes Blood Orange On Ice 7%	4.10	4.70	X

	25cl	33cl	50cl
Cuvée du Brasseur	3.80	4.50	X
Cuvée Junior 1%	3.60	X	X
Chevetogne Amber 6.1%	3.70	X	X
WAW Jungle - Limoen 5,4%	3.70	X	6.50
WAW Mystery - Calva 10%	4.30	X	7.80

Om op te knabbelen:

Portie kaas 8.50€

Fagnarde proef bord 14.50€

VOORE DE FIJNPROEVERS, ontdek onze degustatieplateau : De 4 speciale 9.00€

APERITIEVEN

Douceur des Fagnes (huisgemaakt aperitief) 6.50€
 Wit / Rode Porto 6.00€
 Wit / Rode Martini 6.00€
 Campari Sinaasappel 6.50€
 Pisang Sinaasappel 6.50€
 Kirr 5.80€

GinMay, Tonic 9.50€
 Gin de l'Eau Noire, Tonic 9.50€
 Gin de Chimay, Tonic 9.50€
 Pastis 6.00€
 Picon witte wijn 6.80€
 Funny Sinaasappel alcoholvrij 6.00€

Bloody Mummy Cocktail (Blood Orange, Douceur des Fagnes, ...) 9.50€

WIJNEN

Rode / Witte / Rosé wijn (het glas) 5.50€
 Rode / Witte / Rosé wijn (kan 25 cl) 9.00€

Rode / Witte / Rosé wijn (kan 50 cl) 15.00€

→ Een volledige wijnkaart is beschikbaar op aanvraag ←

SOFTEN

Spa Plat / Sprankelend (25 cl) 2.70€
 Spa Plat / Sprankelend (50 cl) 4.70€
 Spa Plat / Sprankelend (100 cl) 7.50€
 Spa Sinaasappel / Citroen (25 cl) 3.20€
 Schweppes Agrum Light / Tonic 3.30€

Fuze Tea / Fuze Tea Perzik 3.30€
 Looza vruchtensap 3.50€
 Sinaasappel / Appel / Ananas / Meloen / Kersenappel.
 Oasis 3.30€
 Cécémel 3.50€

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 7.50€
 Calvados / Cointreau 7.50€
 Grappa met honing 7.00€
 Amaretto / Limoncello 7.00€
 Eau de Villée / Peer Villée 7.00€

Whisky Glenfiddich 12 jaar 9.00€
 Cognac Peer 8.50€
 Rhum Don Papa 8.50€
 Rhum de Chimay 8.50€
 Irish / French / Italian Coffee 9.20€

— Desserts —

Dame Blanche - warme chocolademelk (Callebout) 9.30€
 Coupe Brésilienne 9.00€
 Spéculaasjys 9.00€
 Trilogie van sorbets 9.00€
 Ijscoupe met fruit (in het seizoen) 10.00€
 Tiramisu met Spéculaas 8.60€
 Huisgemaakte Crème Brûlée 8.30€
 Passie-framboezn huisgemaakte Bavarois 9.30€
 Verloren brood met gezouten boter-karamelsaus 10.50€
 Chocolade fondant 9.50€
 Huisgemaakte chocolademousse 8.00€

Huisgemaakte appelkruimel 9.50€
 Café gourmand 8.80€
Pannenkoek met suiker / bruine suiker / jam 5.80€
Pannenkoek Québécoise (ahornsiroop) 6.60€
Pannenkoek met warme chocolade 7.20€
Pannenkoek Mikado 8.00€
Wafel Chantilly 7.00€
 Kinderijs (Ijsbal in speelgoed) 5.70€
 Vanille / chocolade / aardbei
 Ijs per bolletje 3.20€




— Voorgerechten —

Vers gesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas ...	14.50€	Florentijnse slakkenschotel	16.00€
Huisgemaakte garnalenkroketten	15.20€	Duo van gerookte zalm en elbot	15.60€
Scampi ovenschotel met kreeftensaus	15.30€	Duo van Fagnes Tripel kaaskroketten	14.00€

— Hoofdgerechten —

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

GEGRILD VLEES

Rundersteak, uit onze streken 280g.	21.80€	Ribbetjes met trio van sauzen	20.50€
Iers entrecote 350g.	29.80€	Gegrilde Andouillette (220g) uit Virelles, ouderwetse mosterd	22.00€
Rund T-bone 500g.	38.00€	1/2 Geroosterde Kip	18.50€
Runderlende 800g. (2pers)	56.00€	Vegetarische hamburger 	19.00€
Gegrilde ham natuur	18.00€		

SAUS NAAR KEUZE: Béarnaise, Archiduc, Groene peper, Beurre maître d'hôtel, Roquefort, Ouderwetse mosterd. 3.70€

BOERENOMELETTEN

Omelet natuur met frietjes	12.20€	Omelet met champignons, ham, kaas en frietjes	14.20€
Omelet met ham, kaas en frietjes	13.60€	Omelet met tomaten, spinazie en frietjes	14.30€

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

«Minute» lerse rundertartaar	19.80€	Belgische varkenskotelet met been, uit onze streken ...	22.50€
Mosterdhammetje op oude wijze	23.90€	Echte «BBB» rundvleesburger	22.80€
lerse runderlendebeefstuk met sjalotten	24.20€	Luikse gehaktballen	18.80€

VISGERECHTEN

Bereide zeetong meunière	Prijs van de dag	Pannetje van Gambas zijn Americaine stijl	25.20€
Bereide Cendronforel meunière	19.50€	Rode mul filet met spinazie en parmezaanse risotto	24.80€
Cendronforel met amandelsaus	20.50€	Escaveche met paling (2 stuks) + frietjes	19.90€
Snoekbaarsfilet met preisauz	26.50€		

VOOR DE KLEINTJES

Gegrilde ham met frietjes	9.80€	Gehaktbal met tomatensaus	9.80€
Gegratineerde penne met ham en kaas	10.00€	Gepaneerde kipfilet met frietjes	9.80€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met rauwkost	9.20€		

Supplement frietjes

— Snacks —

Op alle uren


Tagliatelles met scampi's en fijne kruiden kaas en zijn tomatensaus	21.00€
Het Venen bord (ham, saucisson, kaas, terrine) en brood met boter	14.60€
Gegratineerde penne met ham en kaas	18.90€
Huisgemaakte Croque-Monsieur met rauwkost	9.20€

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	13.60€	De Speciale Kaas (Munster, Gruyère)	16.00€
De Campagnarde (ham, saucisson, champignons)	14.60€	De Mediterraanse (gerookte ham, rucola, parmezaan) ...	16.30€
De Provençalse (pesto, tomaten)	14.60€		

ONZE SALADES

Frisée met spek	18.80€	Végétarische salade 	17.60€
Salade met geitenkaas en honing	18.80€	Zeevruchten Salade	21.30€
Caesar Salade (kip, maïs, parmezaan)	18.80€		

 **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.

