



Castel 
de Pont-à-Lesse

A PARTAGER EN APERITIF (2 personnes)

Assiette apéritive de charcuterie artisanal de la région

Avec entre autres : Jambon Ardenne, terrine ardennaise, boudins blanc et noir...
(minimum 5 choix de charcuterie)

22.00€

Assiette apéritive de la mer

Avec entre autres : Rillettes de saumon, calamar Romana, crevettes roses, accras morue...
(selon arrivage)

22.00€

LES ENTREES

Le classique carpaccio de boeuf

Revisité en médaillons, roquette et tomates séchées, Vieux Cantal

19.00€

Crème bisquée et ses ravioles de langoustines

Aux petits légumes, estragon

17.00€

Duo de croquettes de fromage au Vieux Bruges

Saladine et crème de balsamique

1pc 12.00€ - 2pc 16.00€

Thon rouge

En sashimi, avocat et son bouillon dashi au gingembre

19.00€

Cassolette de scampis

Relevé à la Nduja (charcuterie Italienne piccante), crème de tomates et ail noir
18.50€

Panacotta d'asperges

Crumble de parmesan, tomates rôties et huile de basilic
16.00€

LES PLATS

Pavé de châteaubriand +- 230gr

Mesclun salade et crudités, frites
35€

Sauce poivre vert ou champignons ou beurre maître d'hôtel 3.00€

Jambonneau

Cuit au bouillon, sauce au Riesling et moutarde de Meaux, mesclun salade et crudités,
frites
27.50€

Poitrine de porc

Cuisson lente aux épices, betterave rôties, patates douces et son petit jus au miel
24.50€

Suprême de volaille fermière

Grillée, à la Puttanesca (tomates, olives, ail anchois, câpres), écrasé de pomme de terre
25.50€

Rigatoni de veau

Au ragoût de joues de veau effiloché, ail confit et basilic
25.50€

Ravioles d'asperges

Accompagnement « Verde », pesto de poireaux et ricotta
23.50

Le classique américain préparé maison

Frites et salade

28.00€

Nos boulettes sauce tomate

Frites

22.00€

Notre vol-au-vent de volaille fermière

Frites

25.00€

Spaghetti bolognaise

18.00€

LES POISSONS

Filet daurade royale

Aux asperges vertes et artichaut poivrade, pommes grenailles et tomates séchées, jus à

l'ail noir

28.50€

Crème bisquée et ses ravioles de langoustines

Aux petits légumes, estragon

26.00€

LES SALADES

Notre salade César (ou façon végé)

Volaille rôtie, anchois, œufs dur, parmesan, croûtons

23.00€

Saumon fumé et chèvre frais

Tranches de saumon fumé, chèvre bûche de la Ferme Ferauge, tomates rôties, lavande

de mer

24.50€

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat

Glace au sirop de Liège

12.00€

Crème brûlée

A la rhubarbe confite et vanille de madagascar

10.00€

Dame blanche

11.00€

Ananas rôti

En verrine façon Pina Colada

10.00€

Assiette de fromage

Petit Vivier à la Livèche, Chèvre Cendré, Calendroz et Falaen

14.00€

Crumble à la banane

Légèrement épicé Madras, glace vanille

11.00€

LE COIN DES ENFANTS

Boulette sauce tomate

Frites

14.00€

Spaghetti bolognaise

13.00€

Nuggets de poulet fermier maison

Salade et frites

12.50€

Notre vol-au-vent de volaille fermière

Frites

15.00€

LES SUPPLEMENTS

Frites

3.00€

Pomme de terre grenaille

3.00€

Pâtes

3.00€

Salade mixte

5.00€

Sauces poivre vert ou champignons ou beurre maître d'hôtel

3.00€

Certains accompagnements peuvent varier en fonction des livraisons de marchandises.

Les féculents/légumes et sauce des plats ne sont pas interchangeable !!