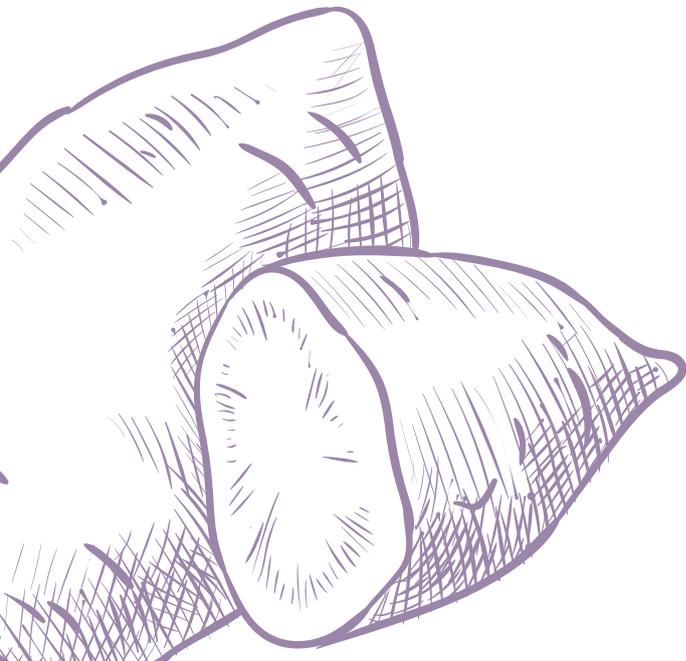
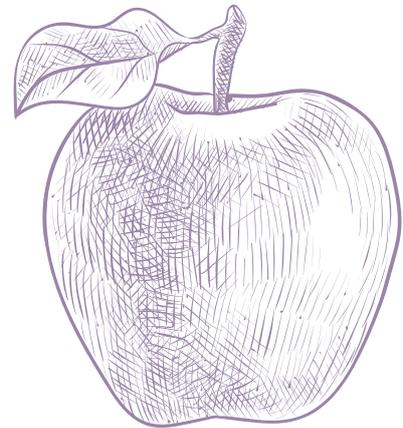
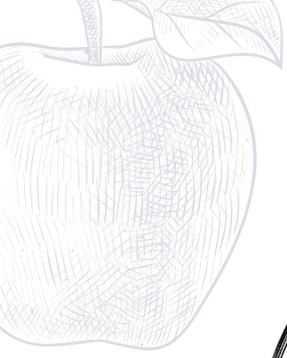


La Table de Rougemont

CUISINE LOCALE ET DURABLE





Lunch Good, Feel Good

**MENU LUNCH - 30€
DU 02 AVRIL AU 15 AVRIL**

Entrée

Petit épeautre au parmesan & épinards

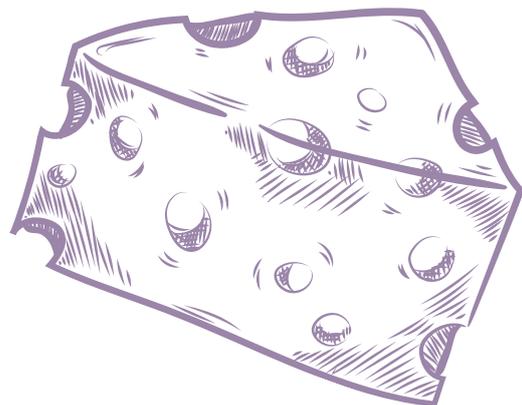
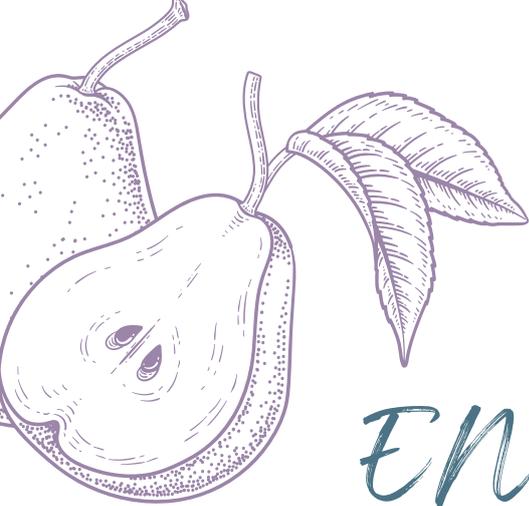
PLat

*Oiseau sans tête, moutarde & miel,
légumes du moment*

.....
Café & Mignardises

Servi uniquement le midi





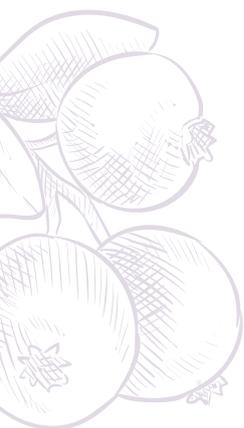
ENTRÉES

Chorizo, asperges vertes et oeuf parfait

Asperges à la flamande

Gésiers de canard confit, pomme de terre et petits pois

Truite saumonée en gravlax, légumes pickles



PLATS



La Table de Rougemont

CUISINE LOCALE ET DURABLE

Du 02/04 au 27/04

Boeuf de chez Sébastien mariné au pastrami

Tomahawk de porc (350gr) de chez Manu

Lieu jaune

Dorade royale

Garnitures aux choix:

Polenta croustillante, ail noir et épinards

ou

Quinoa aux herbes, fenouil en textures



DESSERTS

Cheesecake, verveine

Rhubarbe et yaourt

Crème brûlée à la lavande



MENU AU CHOIX

2 Moments: 40€
Entrée, Plat

3 Moments: 48€
Entrée, Plat, Dessert

4 Moments: 62€
2 Entrées, Plat, Dessert



SÉLECTION DE BOISSONS

BIÈRES AU FÛT 25CL

La Rougemont by Bertinchamps 5.2°	3.00
Philomène florale 5.5°	5.50
Vulpio blonde 5.0°	5.50
Bertinchamps Passion 0.0°	4.50

AUTRES BIÈRES

Mr. Tumulus 4.9°	5.30
Bertinchamps Blanche Framboise 4.2°	3.50
Philomène Phi 4.5°	5.50
Vulpio Triple 8.0°	6.00
Houppé 7.5°	6.00
Orval 6.2°	6.50
Bon Secours Brune 8.0°	6.00
Metalic 7.5°	6.00

MOCKTAILS

Apéritif Maison	9.00
Chose - Pamplemousse, tonic	5.00
Hibiscus-Framboise Fizz	9.00
Arduenna GinZero & Tonic	11.00

APÉRITIFS

Apéritif maison	9.00
Mr. Hubert Pastis belge	8.00
Val-Dieu - Dans l'esprit d'un Cointreau	8.00
Coupe de Bulles belge du moment	10.00
Vin demi-sec - Vin de liège, Notes blanches	7.00
Kir Vin fruits rouges ou verveine	8.00
Kir Bulles fruits rouges ou verveine	11.00
Vermouth Maître Pierre blanc ou rouge	07.00

SOFTS

BRU plate/pétillante 25cl	3.00
BRU plate/pétillante 50cl	5.00
BRU plate/pétillante 100cl	7.00
by Mr. Hubert	
Eaux aromatisées 25cl	3.80
bergamote-romarin / citron-gingembre	
Limonades 25cl	4.00
Tonic / cola-citron vert / citron-menthe / gingerbeer-hibiscus / Iced Tea vert-menthe/ Iced Tea maté-citron	
Jus by Upigny 30cl	3.80
pomme / pomme-rhubarbe / pomme-fraise /pomme-cerise / pomme-poire	
by Ritchie 27.5cl	4.00
cola zero / grapefruit-ananas	

GINS & TONIC

Arduenna Gin - Sapin, sureau, mirabelle	13.00
Tropez Gin - Lavande, thym, romarin	13.00
Mr. Hubert Botanical - Un classique	13.00
Waterloo Gin - Oak Vieilli en fût de chêne	14.00

COCKTAILS

Negroni à l'Arduenna	11.00
Espresso Martini Noisette	10.00
Planteur - Rhum, jus pomme/ramboise	10.00
<u>Let's Spritz</u>	
Catamini - Le classique Orange	12.00
Hugo - Liqueur de Sureau maison	12.00
Limoncello - Limoncello	12.00
Rhubarbe - Gin à la purée de rhubarbe	12.00
Fraise - Gin, purée de fraise, cordial poivre	12.00

POUR LA FIN

LES CAFÉS

Café	3.50
Espresso	3.50
Cappuccino	3.80
Double Espresso	3.80
Latte Macchiato	4.50
Chocolat chaud	4.50
Irish coffee - <i>Whiskey</i>	11.00
Italian coffee - <i>Amaretto</i>	11.00
Jamaican coffee - <i>Brhum</i>	11.00
Belgian coffee - <i>Genièvre</i>	11.00
Russian coffee - <i>Liqueur de café</i>	11.00

LES THÉS 4.00

Vert Zomba - Nature
Vert Sans doute - Fraise, mûre, myrtille
Vert Malawi - Gingembre, pêche
Vert Gunpowder - Menthe marocaine
T'Chai eva - Gingembre, curcuma
Noir Ban lien - Nature
Noir Octobre révélation - Agrumes
Noir Mademoiselle - Lavande, bergamote
Noir Lapang souchong - fumé au bois
Bleu Absolu oolong - Goji, poire, pêche
Blanc Malawi - Pêche, hibiscus
Tisane Fantaisie - Figue, coing, datte
Tisane Abbaye - Tilleul, verveine
Tisane Rooïbos - Framboise, rhubarbe

DIGESTIFS

Brhum Aged Rhum	9.00
Mora Mora "Liqueur de Rhum"	10.00
Lambertus Whiskey 10 ans	10.00
Belgian Owl "Single Malt"	11.00
Chenoy "Cognac"	11.00
Elixir des Moines	8.00
Mr. Hubert "Limoncello"	7.50
Mr. Hubert "Amaretto"	7.50
Noblesse "Chartreuse"	8.00
Val-Dieu "Cointreau"	8.00
"Bailey's" maison	7.50
Constant Berger Eau-de-vie <i>Prune ou Cidre</i>	10.00