

RESTAURATION

PLAT À BASE DE VIANDE

COLIS BARBECUE TRADITIONNEL (D'AVRIL À SEPTEMBRE) | 50 €

Ce repas pour deux personnes comprend :

- Viandes : saucisses, merguez, lard et brochettes de bœuf (soit 4 morceaux de viande par personne)
- Accompagnements : salade mixte et pommes de terre en chemise
- Condiments : sauces maison et pain
- Matériel fourni : allume-feu, petit bois et charbon de bois, ainsi que tout le matériel de cuisson et la vaisselle nécessaires

COLIS BARBECUE CÔTÉ À L'OS (D'AVRIL À SEPTEMBRE) | 55 €

Ce repas pour deux personnes comprend :

- Viande : 1 côte à l'os d'environ 1,2 kg
- Accompagnements : salade mixte et pommes de terre en chemise
- Condiments : sauces maison et pain
- Matériel fourni : allume-feu, petit bois et charbon de bois, ainsi que tout le matériel de cuisson et la vaisselle nécessaires



POSSIBILITÉ DE COMMANDER UNE VERSION VÉGÉTARIENNE



LASAGNE MAISON (D'OCTOBRE À AVRIL) | 14 €



CHICON GRATIN, POMMES DE TERRE (D'OCTOBRE À AVRIL) | 12 €

PLATS VÉGÉTARIENS

PANIER "CHIMAY TRAPPISTE" | 30 €

Ce repas pour deux personnes est constitué de 4 doubles tartines de pain Waldkorn et de fromage Trappiste de Chimay mais également d'un quatuor de bières Trappistes de Chimay (4 bouteilles 33 cl à partager) : Chimay dorée, Chimay rouge, Chimay Blanche, Chimay bleue



SALADE DE SAISON | 12 €



GRATIN DE POIREAUX, POMMES DE TERRE (D'OCTOBRE À AVRIL) | 13 €



BOISSONS

BOUTEILLE EAU | 7.00 €

Eau plate ou pétillante belge en bouteille en verre de 1 litre

BOUTEILLE DE VIN ROUGE BIO | 19.00 €

Solar 6 est un vin issu de l'agriculture biologique certifié « AB » et « Bee Friendly », label qui vise à la sauvegarde des abeilles. Vin rond et fruité.