

# Le Temps des Cerises

## Apéritifs

<b>Le Florange</b>	9€
le Doux : vin blanc, orange, vanille , alcool , épices, macération longue.	
le Dry : moins sucré + Zeste, Orange, Citron jaune et vert.	
<b>Apéritif Maison cerises, vin de cerises et Kirsh</b>	9€
<b>Martini Rouge ou Blanc</b>	9€
<b>Vin blanc Cassis</b>	9€
<b>Porto Rouge ou Blanc ou Lillet</b>	9€
<b>Le Communard (Vin rouge, cassis)</b>	9€
<b>Ricard ou Sherry Dry</b>	9€
<b>Pastis des Hom,s du plateau du Larzac</b>	11,50€
<b>Apéritif sans alcool ou Grodino</b>	4€
<b>Le Thé froid du Patron, NA bien sûr</b>	4€



MUSÉE FÉLICIEEN ROPS - PROVINCE DE  
NAMUR

***Si vous payez en liquide, on vous en offre un bon petit...***

## Entrées

<b>Croustade de Gros Gris de Beuzet à La Namuroise</b>	17,50€
<b>Croustade de ris de veau aux morilles et champignons des bois</b>	22,50€
<b>Escavèche de Truite à l'Orval, un plat d'antan avec la plus gastronomique des bières du monde, et toute une histoire de Truites...</b>	17,50€
<b>Cassolette de Lotte et Scampis à la Diable</b>	18,50€
<b>Croquettes de pied de porc tout désossé, sauce à la moutarde Violette</b>	17,50€

Gourmandisement vôtre !

## Plats

Entrecôte de Bœuf Irlandais 300 ou 400 gr	29€ OU 35€
<i>Une viande bien rouge, persillée et qui a encore du goût</i>	
<i>Sauce au choix : poivre vert, béarnaise, vallée d'Auge, Sambre et Meuse</i>	
Jambonneau fermier gratiné sauce Moutarde Bister ou à la Bière	27€
Poisson du jour selon arrivage sauce Choron	26€
<b>Groin de Cochon</b> sauce Sambre et Meuse ( la brave bête, elle s'en sert ..., c'est plein de viande et moelleux ... )	27€
Ris de veau sauce au choix	33€
<i>Ou aux morilles et champignons des bois</i>	36,50€
Cassoulet comme à l'Auberge de la Galupe, lingots, cuissot de Canard, Lard, Saucisse de Toulouse,... à faire rougir Maïté	27€

## Desserts

Profiteroles au Chocolat	9€
Parfait aux Cerises	9€
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	9€
Tarte Tatin aux Pommes, flambée au Calvados	15,50€
Dame Blanche, Brésilienne, Café Liégeois	9€
Moelleux au Chocolat, et sa boule de Vanille Bourbon	9€
La Stracciatella du Temps des Cerises de notre Glacetrome Namurois	9€
Irish, French, Mic...Coffee	13,50€
L'Empereur : glace au rhum-raisins et son Rhum Lazy-Dodo, le colonel des îles	15,50€

### *Un peu de chez nous chez vous (pour vous gâter ou recevoir tranquille)*

Escavèches de truite à l'Orval, fabuleux mariage symbolique d'un joli poisson à l'anneau d'or et d'une des plus fameuses bières du Monde	12€
Jambonneau fermier gratiné et sa sauce moutarde Bister	16€
Cassoulet comme à l'auberge de la Galupe, mais surtout comme Dodo	23€
Groin de cochon, mon cheval de bataille, mon ambassadeur chez vous, je vous raconterai sauce sambre et Meuse	16€

### Pour les deux plats suivants : à réserver quelques jours avant (pour minimum 4 personnes).

Croustade ( feuilletage de chez Étienne à Jambes ) de Poularde, Ris de veau, Galipettes et Morilles	24€
Baeckeoffe ( plat typique Alsacien ) mijoté au Riesling, Porc, Bœuf, Agneau, tout avec légumes et pdt. servi dans le plat de chez eux	19,50€

*Pour toute intolérance ou allergie, nous sommes là pour vous aider à passer un bon moment !*