



Les Asperges

ENTRÉES

Asperges à la flamande 18€

Velouté d'Asperges, huile verte & parsemé de
"bacon d'Ardenne" 18€

PLATS

Asperges blanches à la flamande & jambon
d'Ardenne 24€

Asperges blanches à la flamande & Saumon
fumé 26€

Risotto d'asperges blanches & vertes 25€

Brasserie du Simonis

ENTREES

Jambon d'Ardenne	18€
Scampis gratinés au fromage d'Orval	20€
Scampis, beurre à l'ail	17€
Saumon fumé et sa garniture	22€

PLATS

Risotto d'asperges blanches & vertes	25€
Fondue bourguignonne, frites, salade (pour 2 pers minimum) (3 mayonnaises Maison et 2 sauces Maison)	30€/pp
La truite Meunière du "Simonis" entière, frites et salade	24€
Cailles roties, purée aligot, petits pois, jus corsé	28€
Chicon au jambon gratiné, sauce béchamel	23€

NOS INCONTOURNABLES

Côte à l'os, frites & salade (pour 2 personnes)	64€
Entrecôte, frites & salade (entre 380g et 420g)	30€
Nos sauces faites maison: Roquefort, poivre & béarnaise	+3€
Jambonneau* Moutarde frites & salade	23€
Boulettes maison (sauce liégeoise <u>ou</u> sauce tomate), frites & salade	19€
Jambon d'Ardenne, frites & salade	20€

* Assiette copieuse

Pour vos enfants, n'hésitez pas à demander, certains de nos plats peuvent être adaptés.

DESSERTS

Crumble aux pommes & poires & boule vanille	9€
Crème brûlée	9€
Brésilienne (caramel maison)	9€
Dame Blanche	9€
Fondant au Chocolat	12€
Crêpe Sibérienne (boule vanille & flambée au grand Marnier)	10€
Café gourmand	12€
Assortiment de fromages	15€

Brasserie du Simonis

MENU DU TERROIR

LE TRADITIONNEL DU MOULIN SIMONIS

34€/pp

Jambon d'Ardenne salade au noix

Truite meunière entière de notre vivier, frites et salade

Crème brûlée

Le menu doit être pris pour l'ensemble de la table.

MENU DEGUSTATION

48€/pp

Asperges à la flamande

Cailles roties, purée aligot, petits pois, jus corsé

Fondant au chocolat

Le menu doit être pris pour l'ensemble de la table.



Si vous désirez des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits, notre responsable vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peut changer