

## les plats

Spaghetti bolognese	9.75 €
Boulettes tomate ou liégeoise	12.50 €
omelette 3 œufs	
jambon ou lard ou fromage	8.50 €
maison	9.50 €
steak nature	18.50 €
champignons	19.50 €
3 poivres	19.50 €
Béarnaise	19.50 €
Champignons des bois	21.00 €
Entrecôte ou contre-filet	
(suivant arrivage)	
nature	20.00 €
Champignons	21.50 €
3 poivres	21.50 €
Béarnaise	21.50 €
Champignons des bois	23,00 €

## les entrées

Salade de magret fumé		12.50 €
Salade de truite fumée		13.00 €
Salade de scampis tièdes		13.50 €
Jambon du pays		12.50 €
Scampis a l'ail		13.75 €
Scampis maison		13.75 €
Scampis thermidor		13.75 €
Croquettes de crevettes	1pc.	6.50 €
	2pc.	12.00 €
Fondu au fromage	1pc.	5.50 €
	2pc.	10.00 €
Escargots maison	6pc.	8.00 €
	9pc.	12.00 €

## GIBIERS

En saison de chasse

(A partir d'octobre 2019)

Steak de biche

Aux champignons des bois

Aux 3 poivres

Aux morilles

Râble de lièvre (sur reservation)

Moutarde à l'ancienne

Maison

Aux morilles

## Les desserts

Crêpe au sucre	4.50 €
Flambée	7.75 €
Maison	8.50 €
Au chocolat	6.50 €
Fondant au chocolat	6.50 €
Profiteroles	7.50 €
Crème catalane flambée	7.50 €
tarte tatin flambée et sa glace	7.50 €
Glace brésilienne	6.50 €
Panachée	5.00 €
Café viennois	6.50 €
Dame blanche	6.50 €

Médallions de porc dijonnaise	14.50 €
Champignons	14.50 €
Sauce miel, whisky	14.50 €
Jambonneau moutarde	16.50 €
Béarnaise	16.50 €
Filet de dinde à l'estragon	14.50 €
Dijonnaise	14.50 €
Vol-au-vent	14.50 €
Tagliatelle aux scampis	16.50 €
Magret de canard 3 poivres	20.75 €
Vinaigre de framboises	20.75 €
Aux champignons des bois	22.00 €

## Les alcools

Blanc-coca	4.50 €
Blanc-jus	4.50 €
Genièvre	3.00 €
Cognac	6.00 €
Calvados	6.00 €
Cointreau	6.50 €
Amaretto	5.50 €
Irish coffee	7.50 €
Chouffe coffee noir ou blanc	5.50 €
Whisky	6.00 €
Whisky-coca	6.50 €
Bacardi-coca	6.50 €
Jack daniels	7.00 €
Johnnie walker Black label	7.20 €
Poire, framboise	6.00 €
Pipi de grenouille	6.00 €



## Eaux et limonades

Eau plate ou pétillante	2.00 €
Limonade orange ou citron	2.00 €
Ice tea	2.00 €
Coca-cola	2.00 €
Light	2.00 €
Schweppes tonic ou agrume	2.30 €
Cécémel	2.30 €
Jus d'orange, tomates, pomme cerise	2.30 €

## Boissons chaudes

Soupe	2.30 €
Chocolat chaud	2.30 €
Café, thé	2.00 €
Capuccino	2.30 €
Vin chaud	4.25 €



## Les apéritifs

Apéritif maison	6.00 €
Maitrank maison	4.00 €
Kir (aligoté)	6.00 €
Martini rouge ou blanc	3.50 €
Campari sec	4.50 €
Orange	6.20 €
Soda	5.00 €
Porto rouge	4.50 €
Pineau des charentes	4.50 €
Pisang orange	5.20 €
Picon-bière	3.90 €
Picon vin blanc	5.50 €
Gancia sec	5.20 €
Tonic ou orange	6.20 €
Ricard	4.50 €
Gin tonic, coca ou orange	6.80 €
Dry	7.50 €
mojito ( maison )	5.50 €
cidre framboise (37cl)	5.50 €
pétillant ardennais sainte-ode (37cl)	8.00 €

## Les vins

### Cuvée du patron rouge rosé ou blanc

Pichet $\frac{1}{4}$	6.75 €
Pichet $\frac{1}{2}$	13.50 €
Bouteille $\frac{3}{4}$	19.80 €

### Vins blancs

Muscadet sur lie domaine saupin	22.00 €
Bourgogne aligoté	26.00 €

### Vins rosés

Pinot noir d'alsace	24.50 €
---------------------	---------

### Vins rouges

Bordeau supérieur	
Château vieille tour	25.00 €
Côtes de blaye	
Château charron	25.50 €
Les Gruppés	30.50 €
Château peybonhome les tours	26,50 €
Demandez le coup de cœur du patron	

## les truites

truites arc-en-ciel élevées dans nos viviers  
Pêchées à la commande

Meunière	14,50 €
Fines herbes	16,00 €
Ardennaise	16,00 €
Aux amandes	16,00 €
Petits légumes	16,00 €
Maison	16,00 €
Aux champignons des bois	17,50 €
Spécialité : truite au bleu (40 minutes)	17,50 €

Tous nos plats sont maison  
et, Accompagnés de salades, frites ou rösties  
ou purée.

pour tout autre demande voir la patronne

---

**PECHERIE - TAVERNE - RESTAURANT**



Rue des trois ponts 44 6680 Sainte-Ode  
Tel:061/68.81.57 G.S.M:0496/91.11.16

[www.pecherietroisponts](http://www.pecherietroisponts)