BISTRO ORTI

UNE CUISINE SINCÈRE ET LOCALE.

CUISINE OUVERTE DE 12H À 14H ET DE 18H30 À 21H
DU JEUDI AU DIMANCHE, SAUF SAMEDI MIDI

DESSERTS

DAME BLANCHE	12 €
DAME NOIRE	12 €
ASSORTIMENT DE SORBETS DE SAISON	8 €
IRISH COFFEE	12 €
COUPE COLONEL (CITRON, VODKA)	8 €
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES BELGES	10 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	10 €
TARTE AU FLAN, POIRE, SPÉCULOOS	10 €

À PARTAGER

FONDUE AU FROMAGE (150GR) - TOMME DE HOUMONT		16 €
LÉGUMES ROTIS		8 €
NOIX DE JAMBON ET GRISSINI		8 €
HOUMOUS POTIMARRON,CURRY ET GRISSINI		5 €
RILLETTES DE TRUITE		8 €
HUITRE	1PC	3 €
	12PCS	30 €

LES ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	6 €
SALADE COMPOSÉE AVEC LES LÉGUMES DU JARDIN	7.50 €
CARPACCIO DE BETTERAVE, CHEVRE, POMME	14 €
CUISSE DE CANARD SAUVAGE CONFITE, BETTERAVE (2PCS)	14 €
OEUF MIMOSA	10 €

TOUTES NOS ENTRÉES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN PORTION PLAT, AVEC UN SUPPLÉMENT DE 10 €.

ENFANTS

POISSON PANÉ, LÉGUMES, FRITES	12 €
PLAT AU CHOIX EN PORTION RÉDUITE	demi prix
BOULE DE GLACE, EN FONCTION DE LA SAISON	4 €

PLATS

VÉGÉ

CURRY DE LÉGUMES COCO, PATATE DOUCE	24 €

POISSON DU JOUR

TRUITE MEUNIÈRE ET ACCOMPAGNEMENT	26 €

PLAT MIJOTÉ

CIVET DE CHEVREUIL, POIRE POCHÉE ET ACCOMPAGNEMENT	26 €

PLATS

VIANDES

NOS VIANDES VIENNENT DE FERMES LOCALES TELLES QUE BIOFARM ET FARM FOR GOOD.

ROSBIF DE LA COOPERATIVE FARM FOR GOOD	33 €

SAUCE AU CHOIX:

- BEURRE AIL
- POIVRE
- CHAMPIGNONS
- POIVRONS GRILLÉS

GIGUE DE CHEVREUIL, SAUCE GIBIER AU 3 POIVRES ET ACCOMPAGNEMENT	32 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

- FRITES ET SALADE
- PATATE DOUCE RÔTIE
- GRATIN DAUPHINOIS

PAIN MAISON ET BEURRE D'ORTI	3.50 €
PORTION DE FRITES	4 €

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOS SUGGESTIONS.