



Mouton Noir

BAR À MANGER

RESTAURATION **NON STOP** - OUVERT 7 JOURS/7 DE 08H00 À ...

be different!

Petits déjeuners **de 09h à 11h**

Croissant	3,10 €
Croissant et sa confiture artisanale	3,60 €
2 œufs sur le plat accompagnés de lard fin, pain et beurre (+2,50 €/œuf supplémentaire)	9,20 €

• **Formule petit déjeuner**

Café ou thé ou chocolat chaud + croissant, confiture artisanale et jus d'orange pressé	13,50 €
Café ou thé ou chocolat chaud + croissant, confiture artisanale et jus d'orange pressé + 2 œufs sur le plat accompagnés de lard fin, pain et beurre	19,50 €

A partager entre amis...

Ardoise de jambon de marque nationale coupé minute, oignons et cornichons	15,80 €
Ardoise de charcuterie coupée minute, oignons et cornichons	15,80 €
Ardoise de fromage (une grosse tranche de fromage de l'Abbaye d'Orval)	15,80 €
Ardoise mixte, charcuterie et fromage, oignons et cornichons	16,80 €
Ardoise de toasts au saumon fumé garnis d'échalotes et de persil haché	18,80 €
La boîte d'anchois Codesa "Série Or" servie avec ses toasts, son oeuf mimosa et sa concassée de poivrons	15,50 €

LE TOUT EST ACCOMPAGNÉ DE PAIN, DE BEURRE ET DE MOUTARDE DE TIERENTEYN

Sur le pouce

Potage maison aux légumes de saison accompagné de pain et beurre	9,20 €
--	--------

• **Croques** | GROSSES TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE ACCOMPAGNÉES D'UNE SALADE COMPOSÉE

Croque Monsieur (garni de jambon et de fromage d'abbaye)	14,80 €
Croque Madame (croque monsieur sur lequel est déposé 2 œufs sur le plat)	16,80 €
Croque au chèvre (croque monsieur sur lequel est déposé 2 tranches de fromage de chèvre, grillé au four)	16,80 €
Croque italien (croque monsieur agrémenté de sauce aux tomates séchées, roquette et copeaux de parmesan)	16,80 €
Toast cannibale (3 tranches de pain de mie grillées, garnies de filet américain préparé minute, échalotes, persil haché et câpres)	17,80 €

côté bistro - de 11h à 23h



Salades

La Niçoise

(salade mixte recouverte de thon, anchois, tomates, concombres, haricots verts, oignons rouges, œuf dur, olives et pommes de terre)

20,80 €

La Chèvre Chaud

(salade mixte recouverte de tranches de chèvre et de pommes caramélisées au miel, tomates, concombres, oignons rouges et fruits secs et vinaigrette au miel)

20,80 €

La Frisée aux Lardons

(salade frisée recouverte de lardons déglacés au vinaigre de framboise puis crévés, œuf poché, tomates, oignons rouges et croûtons)

20,80 €

La César

(salade mixte recouverte de poulet croquant, parmesan, anchois, tomates, oignons rouges, croûtons et vinaigrette César maison)

20,80 €

La Mouton Verte (végétarienne)

(salade mixte recouverte de pommes, raisins, noix, céleri branche, concombres, haricots verts et vinaigrette au yaourt)

19,80 €

La Scampi et saumon fumé

(salade mixte recouverte de scampis et sésame, saumon fumé, tomates, oignons rouges et vinaigrette au citron)

23,80 €

LA PORTION DE FRITES EN ACCOMPAGNEMENT

+3,20 €



Entrées

Potage maison aux légumes de saison 9,20 €

Assiette de jambon de marque nationale coupé minute, oignons, cornichons et salade composée 15,80 €

Assiette de charcuterie coupée minute, oignons, cornichons et salade composée 15,80 €

Rillettes de cochon «Mouton Noir» Toasts et condiments 15,80 €

Carpaccio de bœuf tranché minute garni de roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique et huile de basilic 20,90 €



Croquettes de fromage et leur persil frit
• 2 pièces 14,80 €
• 3 pièces 19,80 €

Croquettes de crevettes grises du port de Zeebrugge et leur coulis tomate
• 2 pièces 19,50 €
• 3 pièces 27,80 €

Feuilleté de Ris de veau crème et champignons de saison 26,90 €

Escargots de Bourgogne du chef Carême juste remplis de beurre d'ail et passés au four
• 6 pièces 13,00 €
• 12 pièces 26,00 €

5 très grosses cuisses de grenouilles rôties 26,90 €
• au beurre d'ail
• ou crème à l'ail

Longueurs d'os à moelle et son bouillon, grosse tranche de pain de campagne grillée (25 min. d'attente) 17,80 €



6 gros scampis 19,90 €
• Crème à l'ail
• Sauce diable (crème, tomates et piments)
• Façon Thaï, curry vert et tagliatelles de légumes

Goujonnettes de poisson sauce tartare maison 18,40 €

Calamars frits, sauce tartare maison 18,40 €

Friture d'éperlans, gros sel, citron et sauce tartare maison 16,40 €

La boîte de sardines millésimées et sa grosse tranche de pain de campagne grillée 16,40 €

La boîte d'anchois Codesa "Série Or" servie avec ses toasts, son oeuf mimosa et sa concassée de poivrons 15,50 €

côté restaurant - de 11h à 14h30 & de 18h à 23h



Carte enfant

-12
ans

Une croquette de fromage et son persil frit, frites et légumes de saison	12,20 €
Une croquette de crevettes grises du port de Zeebrugge et son coulis tomate, frites et légumes de saison	15,20 €
Assiette de jambon cuit coupé minute, frites et légumes de saison	15,20 €
Boulet et notre recette liégeoise, frites, légumes de saison ou compote	13,80 €
Boulet sauce provençale façon ratatouille, frites, légumes de saison ou compote	13,80 €
Poulet croquant, frites, légumes de saison ou compote	13,80 €
Burger irlandais, frites et salade (125gr de bœuf haché, salade, tomates, cheddar et ketchup)	16,80 €
Steak haché, frites et légumes de saison (125gr de bœuf haché)	15,80 €
Goujonnettes de poisson sauce tartare maison, frites et légumes de saison	17,40 €
Calamars frits, sauce tartare maison, frites et légumes de saison	17,40 €
Tagliatelles fraîches maison sauce bolognaise	13,80 €

QUANTITÉ ENFANT - POUR ADULTE

+3,50 €



Plats sur terre

Filet pur de Boeuf (270gr) 39,80 €
accompagné de légumes de saison

Côte à l'os (1kg100 - 2cvts) Prix sur ardoise
accompagnée de légumes de saison

Entrecôte de bœuf, selon arrivage (350gr min) Prix sur ardoise
accompagnée de légumes de saison

Filet de cheval, accompagné d'échalotes poêlées 36,80 €
et légumes de saison

Escalope de veau panée accompagnée 28,80 €
de salade composée

Cordon bleu de veau pané accompagné 30,80 €
de salade composée

"Le tronçon" de travers de porc façon "Kamado" 26,00 €
cuit 6h à basse température
accompagné de légumes de saison

Nos sauces maison comprises

- Béarnaise émulsionnée minute
- Poivre vert crème
- Champignons crème
- Roquefort
- Beurre maître d'hôtel

Chili con carne 20,80 €
accompagné de blé et de salade composée

Souris d'agneau, cuit 7h à basse température, 28,80 €
accompagnée de blé et de légumes de saison

Jambonneau caramélisé miel et moutarde de Tierenteyn 24,90 €
à l'ancienne et salade composée ou béarnaise

Magret de canard, abricots, miel et moutarde 28,80 €
accompagné de légumes de saison

Vol-au-vent tout en tradition 22,90 €
et salade composée

Foie de veau aux échalotes 21,80 €
accompagné de légumes de saison

Cassoulet à notre façon, 25,90 €
canard confit, saucisse de Toulouse,
saucisson de jambon, lard et haricots de Soisson



Tartare de boeuf haché minute, 26,80 €
condiments et salade composée

Carpaccio de bœuf tranché minute garni de roquette, 25,80 €
tomates séchées, copeaux de parmesan,
crème de vinaigre balsamique et huile de basilic

Accompagnements compris

- Frites belges (pommes de terre luxembourgeoises)
cuites avec amour 2 fois comme il se doit
- Croquettes de pommes de terre
- Pommes de terre persillées
- Purée de pommes de terre

côté restaurant - de 11h à 14h30 & de 18h à 23h



Plats dans l'eau

Goujonnettes de poisson sauce tartare maison et salade composée 21,80 €

La truite meunière aux amandes, beurre noisette et salade composée 21,80 €
Provenant des étangs de La Strange à Hompré

Pavé de saumon grillé, béarnaise émulsionnée minute, accompagné de légumes de saison 25,80 €

Pavé de cabillaud gratiné au parmesan, accompagné de légumes de saison 30,90 €

La célèbre sole d'Ostende 500gr - 600gr beurre noisette et salade composée Prix sur ardoise

Homard entier de notre vivier 500gr - 600gr, poché, petits légumes et beurre blanc 48,00 €

Homard entier de notre vivier 500gr - 600gr façon paëlla 48,00 €

Accompagnements compris

- Frites belges (pommes de terre luxembourgeoises) cuites avec amour 2 fois comme il se doit
- Croquettes de pommes de terre
- Pommes de terre persillées
- Purée de pommes de terre

Tagliatelles fraîches maison aux scampis et vongoles 27,80 €

PAËLLA










26,00 €

Pilons de poulet, calamars, chorizo, moules, gambas, scampis, palourdes, ...



“demandez l'ardoise des suggestions, nous avons certainement oublié de vous la donner...”

Cocottes du Mouton Noir...

-  Boulets et notre recette liégeoise, compote **ou** salade composée, frites maison
"Il existe autant de recettes que de grand-mères liégeoises" 20,80 €
-  Boulets sauce provençale façon ratatouille, frites maison 20,80 €
-  Véritable tête de veau en tortue, frites maison 25,80 €
-  Blanquette de veau à l'ancienne, frites maison 25,80 €
-  Carbonnade à la flamande, salade composée et frites maison 25,80 €
-  Navarin d'épaule d'agneau, frites maison 26,80 €
-  Cuisses de lapin, salade composée, frites maison 24,80 €
 - aux pruneaux d'Agen
 - **ou** moutarde à l'ancienne et crème

Burgers

ACCOMPAGNÉS DE SALADE, SAUCE ET FRITES MAISON

côté bistro - de 11h à 23h



Dolly Burger

Viande de bœuf et d'agneau, sauce à l'ail et radis noir, porchetta braisée, salade, oignons et tomates
26,60€ (250 g)



Basse-Cour Burger

Volaille jaune cuit à basse température, sauce curry coco, salade, oignons, tomates et maïs
24,60€ (175 g)



Italian Burger

Viande de bœuf, sauce aux tomates séchées, roquette et parmesan
26,60€ (250 g)



...Nos spécialités



-  Rognons de veau, sauce crème, moutarde de Tierenteyn, salade composée et frites maison 25,40 €
-  Ris de veau, crème et champignons de saison, pommes de terre rissolées 38,00 €
-  ½ Poulet rôti, frites maison
 - nature façon KOEKOEK, à manger avec les doigts...ou pas ! compote **ou** salade composée 19,80 €
 - sauce estragon crème et salade composée 20,80 €
 - sauce provençale façon ratatouille et salade composée 20,80 €
-  Homard entier de notre vivier 500gr - 600gr, à l'Américaine et pommes de terre nature (sauce tomatée relevée au piment d'Espelette) 48,00 €
-  Civet de marcassin (du 01/10 au 31/12) légumes de saison, tagliatelles fraîches maison 27,80 €
-  Choucroute garnie (du 01/10 au 31/03) Saucisse de Francfort artisanale - lard fumé - judd - mettwurst - moutarde 25,80 €



Irlandais Burger

Viande de boeuf, sauce barbecue, bacon, Cheddar, salade, oignons et tomates
25,60€ (250 g)



Pig Burger

Effiloché de travers de porc façon "Kamado", cuit 6h à basse température, sauce tartare, salade, oignons et tomates
25,60€ (250 g)



Belgian Chimay Burger

Viande de boeuf, fromage de Chimay, sauce "burger chic", salade, oignons et tomates
25,60€ (250 g)



Desserts

Assiette de 4 fromages, fruits secs, raisins et salade composée	15,60 €
Sabayon maison	
• sans glace	10,80 €
• avec une boule de glace	12,80 €
Café liègeois à boire à la paille (café, cognac, glace moka et crème sucrée)	10,80 €
Mousse au chocolat maison et sa chantilly	9,50 €
Crème brûlée	9,50 €
Brownie maison, amandes et noisettes, caramel au beurre salé et sa boule de glace à la vanille	11,50 €
Tarte Tatin maison et sa boule de glace vanille	11,50 €
Café gourmand	13,50 €
Thé gourmand	14,70 €
Irish coffee (le meilleur compromis entre le dessert, digestif et café)	12,40 €

**SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE,
ÉVITEZ LE CHOC ANAPHYLACTIQUE**
demandez la carte indiquant les allergènes présents
dans nos plats

1. **Arachides** et produits à base d'arachides,
2. **Céréales contenant du gluten** (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales,
3. **Crustacés** et produits à base de crustacés,
4. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose),
5. **Œufs** et produits à base d'œufs,
6. **Poissons** et produits à base de poissons,
7. **Soja** et produits à base de soja,
8. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration supérieure à 10 mg/kg &ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂),
9. **Céleri** et produits à base de céleri,
10. **Fruits à coque**, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits,
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame,
12. **Graines de lupin** et produits à base de graines de lupin,
13. **Mollusques** et produits à base de mollusques,
14. **Moutarde** et produits à base de moutarde.

côté bistro - de 11h à 23h



Glaces

Glace enfant

- 1 boule 3,20 €
- 2 boules 6,20 €

La Spéciale "Mouton Noir"

(Glace vanille, chocolat, fraise, fruits, noix, raisins à l'alcool, chantilly)

9,50 €

Dame Blanche

(3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

9,50 €

Dame Noire

(3 boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)

9,50 €

Brésilienne

(3 boules de glace vanille, caramel, brésilienne, chantilly)

9,50 €

Banana Split

(2 boules de glace vanille, boule chocolat, chantilly, chocolat chaud)

10,20 €

Assortiments de sorbets au choix (3 boules)

10,20 €

- Citron vert
- Framboise
- Mangue

"Colonel"

(2 boules de sorbet citron vert, vodka)

11,00 €

Crêpes (2 pièces)

Crêpes au sucre

7,80 €

Crêpes à la cassonade

7,80 €

Crêpes Mikado

(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

11,60 €

Crêpes Comédie Française

(Glace vanille, flambées au Grand Marnier)

13,20 €



Les Bulles LES VINS QUI FONT PSCHIIIT **VERRE** **BTL.** 14cl

Crémant de Luxembourg Dom. Clos des Rochers, Brut 10,80 € 58,00 €

Crémant de Luxembourg Dom. Clos des Rochers, Brut Rosé 10,80 € 58,00 €

Tous deux régulièrement distingués dans les concours internationaux pour leur haut niveau qualitatif. Ceux-ci représentent l'un des meilleurs crémants luxembourgeois.


Champagne Brut A. Leboeuf Sélectionné par le Mouton Noir 12,00 € 70,00 €

Le nez est intense et la bouche se montre suave et longue, une très belle expression du cépage.

Mouton Blanc

Côtes de Gascogne Colombard - Sauvignon 5,50 € 28,50 €

Arômes exubérants d'agrumes et de fruits exotiques, sa fraîcheur acidulée est remarquable.

Chardonnay "Côte Haute" Dom. de Luc  6,80 € 37,00 €

Élégante cuvée Bio qui offre une nez fin et complexe sur des notes beurrées et de fruits exotiques. Longue finale légèrement vanillée.

Riesling Nussbaum Grand 1er Cru Dom. Clos des Rochers 7,10 € 38,00 €

Un vin flatteur et délicat, d'une grande finesse avec des notes de fleurs blanches. Exemple incontournable du savoir-faire luxembourgeois.

Sancerre Dom. Girault 9,80 € 52,50 €

Très fruité et gourmand. La bouche est droite et se termine sur une note minérale et légèrement saline.

Macon Vergisson "Sur la Roche" Dom. Saumaize 9,80 € 52,50 €

Au nez ce Chardonnay respire la finesse avec ses notes de fruits blancs. Au palais, rondeur et fruits s'assemblent harmonieusement.

Muscat de Beaumes de Venise Dom. de Fenouillet  10,00 € 54,00 €
(Vin Doux Naturel)

Robe étincelante, un nez puissant et complexe de fruits exotiques et de Muscat. Une bouche ample se terminant sur un festival d'arômes...

La Vie en Rose

Côtes de Provence "Les Papilles" Dom. Gueissard 6,80 € 37,00 €

Un joli nez de pamplemousse, de pêche et de grenadine. Une bouche généreuse et charnue. L'expression du rosé gourmand et aromatique.

Rouge Passion

Terres des Truffes. Terraventoux 6,80 € 37,00 €

Grenache et Syrah. Apporte une belle combinaison d'épices et de fruits pour les amoureux du Grand Côtes du Rhône. Le compagnon idéal pour nos charcuteries artisanales

Côtes du Rhône "Les P'Tits Gars" Dom. de l'Oratoire Saint Martin  7,80 € 42,00 €


Domaine incontournable du paysage rhodanien. Vin de partage et de gaieté. Il y a à la fois de l'amabilité, de la fougue et une énergie incroyable dans cette cuvée.

Bordeaux "Ronan By Clinet" 7,80 € 42,00 €

Ce séduisant Merlot révèle un nez très aromatique sur des touches de cerise, de framboise, de cassis et agrémenté de poivre doux et notes florales. Une bouche douce et fruitée complétée par de fines épices.

Bourgogne Couvent des Jacobins, Louis Jadot 9,00 € 48,00 €

Souplesse, fruité et nervosité, 100% Pinot Noir.

Terrasses du Larzac "Les Carlines" Mas Haut Buis  9,80 € 52,50 €

Senteur de garrigue. Une bouche ronde de saveurs fruitées entre le cassis et la myrtille. Vin tout en séduction et en plaisir.