

# La Guinguette des Elfes,

## AU BORD DE L'EAU

### Les Bières

#### Au fût

ELFIQUE Triple Blonde 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Ambrée 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Blanche 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Triple Brune 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Royal Cuberdon 25 cl	4.20 €
ELFIQUE IPA 25 cl	4.20 €
BOBELINE Blanche Fraïse 25 cl	4.20 €
HEEREN Pils 25 cl	3 €

#### Dégustation

ELFIQUE 7 galopins (cubes de fromage à l'Elfique)	15 €
ELFIQUE 3 galopins	5 €

#### Bouteille

LIMBA alcool 0% 33 cl	4.20 €
-----------------------	--------

### Les Cocktails du brasseur

EMBUSCADE : Vin blanc, calvados, sirop de cassis, citron, Heeren	9.50 €
DRIFTER : Gin, grenadine, jus de citron, Heeren	9.50 €
SAINT-ROCH : Bobeline Fraïse, vodka, LIMBA	9.50 €
NIASTER : Rhum brun, sucre de canne, jus de citron, LIMBA	9.50 €
SEPTROUX : Campari sans alcool, jus d'orange, LIMBA	7 €
LIMBA ISLAND : Pisang sans alcool, jus d'orange, LIMBA	7 €

### Les jus de fruits

Jus de pomme d'Aubel	3.50 €
Jus d'orange Bio	3.50 €
Jus de pamplemousse BIO	3.50 €
Jus de pomme et fraïse BIO	3.50 €
Jus de pomme BIO	3.50 €
Jus de pomme et raisin BIO	3.50 €
Jus de pomme et gingembre BIO	3.50 €
Jus multifruits BIO	3.50 €
Jus de pomme et cerise BIO	3.50 €

### Les boissons fraîches

Spa plat 25 cl	2.50 €
Spa plat 50 cl	4.50 €
Spa plat 1 l	8 €
Spa pétillant 25 cl	2.50 €
Spa pétillant 1 l	8 €
Bru pétillant 50 cl	4.50 €
Coca, coca zéro	2.50 €
Spa orange, Spa citron	2.50 €
Thé glacé Boss (Citron / Citron-Gingembre / Pêche)	3 €
Tonic Fever three classic	3 €

### La Restauration

#### Entrées

Croquettes de fromage (2/8)	2p 15€ 1p 10€
Croquettes de gibier (7)	2p 17€ 1p 12€
Soupe à l'oignon, gros croûton au fromage (8)	10€
Toast aux champignons des bois, salade (7)	15,5€
Os à moëlle, gros sel, pain grillé (1/8)	18€
Feuilleté de petits gris au beurre d'ail flambés au Whisky (7)	19€
Millefeuille de foie gras et fruits épicés (9)	24€
Lentilles vertes du Puy, cuisson de caille rôtie (1)	24€
magret fumé et foie gras sauté à la plancha	
St Jacques rôties, mousseline de celeri rave, agrumes (4)	24€

#### Plats

Boulet à l'Elfique, frites maison, compote de pommes (3)	1p 12€ 2p 17€
Entrecôte du moment, frites maison, salade (6)	28€
(sauce poivre, béarnaise, herbe, champignons des bois ou beurre Maître d'Hôtel)	
Nos burgers (boeuf Angus de la Ferme Misse à Werboomont)	
Elfique - (bœuf Angus 200gr, fromage Val Dieu, sauce truffée) (2)	18€
Guinguette - (bœuf Angus 200gr, lard, herbe, ail des ours) (1)	21€
Ardennais - (bœuf Angus 200gr, lard, bleu, ail des ours) (3)	21€
Hugo - (effiloché de canard confit, pomme caramélisée, foie gras, rösti) (1)	24€
Truite à l'Ardennaise, brochette de grenailles (8)	22€
Filet de canette aux champignons des bois (1)	24€
légumes d'hiver, gratin d'auphinois	
Joues de porc confites à l'Elfique Brune (7)	19€
Souris d'agneau, pot au feu de légumes d'hiver (8)	23€
Le 100% veau, blanquette et riz, façon Guinguette des Elfes (4)	28€
Les Gambas à l'ail et à l'anis, shot de bière blanche au pastis (4)	28€
Nos rigatonis aux chataignes et champignons des bois (1)	17€
Nos fondues au fromage de chez Maud et Denis Wilkin (2)	21€
artisans affineurs à Aywaille (champignons des bois, piment, ail des ours, classique au vin blanc, à la bière, moitié vache/moitié chèvre, tomate)	

#### Choisissez la bière idéale en accompagnement :

(1) Elfique Ambrée	(4) Elfique Blanche	(7) Elfique Winter
(2) Elfique Triple Blonde	(5) Elfique Cuberdon	(8) Heeren Pils
(3) Elfique Triple Brune	(6) Elfique IPA	(9) Bobeline Fraïse

#### À partager

Boeuf du moment cuit sur pierre bleue (1)	16€
(Philippe Deward, artisan tailleur de pierre)	
Notre traditionnelle planche de charcuteries du terroir (8)	13€
La planche de fromage de chez Maud et Denis Wilkin, (2)	14€
artisans affineurs à Aywaille	
La même sélection de fromages,	21€
avec 4 galopins «dégustation Elfique»	
Le trio de terrines de chasse, (3/7)	18€
pain grillé, oignons rouges, gros sel, salade	
La planche de chasse (salaisons et charcuteries autour du gibier, (7)	12€/pers
pain grillé, confit, figue, shot de Gin Heeren)	
Notre planche «sauvage» (1/7/8)	45€
(cuisses de caille rôties, cassiolette de saucisse fumée et champignons des bois, mini croquettes de gibier, terrine de chasse, salaisons, charcuteries, fruits frais et secs, confit,...)	
Le mix de croustillants asiatiques, sauce aigre douce (6)	15€

#### Desserts (glaces produites à la ferme Requier à Fontin)

Nos sorbets arrosés (poivre, mirabelle, abricot, citron)	9€
Notre célèbre dame blanche (3/7)	8.5€
Côte peure, sorbet poire, sirop de Liège, croquant noisette (1)	8.5€
Pomme four, glace spéculoos, pain d'épices (3/7)	8.5€
Moelleux au chocolat, crème anglaise à l'Earl Grey (3/7)	8.5€
Le café Liégeois de notre chef	8.5€

#### Fromage

Petit camembert sur pierre, condiment au raisin (140gr) (2/8)	8.5€
Sélection de fromages de Maud et Denis Wilkin (2)	13 €
Artisans affineurs de fromage à Aywaille	

### Les Apéritifs

Coupe de Champagne	10.50 €
Spritz	8.50 €
Pineau des Charentes	7.50 €
Coupe de Cava	7.50 €
Porto blanc	7.50 €
Porto rouge	7.50 €
Picon vin blanc	7.50 €
Pastis Ricard	6.50 €
Kir	6.50 €
Martini blanc	5.50 €
Martini rouge	5.50 €
Campari	5.50 €
Pisang	5.50 €
Accompagnement bouteille	1.50 €

### Les Alcools

Don Papa	10 €
Gentleman Jack	10 €
Armagnac Sauval	10 €
Poire, mirabelle, framboise	8.50 €
Marc de Bourgogne	8.50 €
Cognac	7.50 €
Baileys	7.50 €
Bacardi Rhum brun	7.50 €
Bacardi Rhum blanc	6.50 €
Amaretto	6.50 €
Limoncello	6.50 €
Calvados	6.50 €
Cointreau	6.50 €
Gin Principauté de Liège	6.50 €
Vodka	6.50 €
Whisky William Lawson	6.50 €
Glenfiddish 12 ans	9 €

### Les Boissons Chaudes

#### Mano à Mano Café liégeois

Café	2.50 €
Expresso	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Thé infusion	2.50 €
Cappuccino	4 €
Irish Coffee	10 €
Irish Ambrée	10 €

