




*En espérant pouvoir vous offrir un moment agréable,
nous vous remercions déjà pour votre visite !*



*Auberge de Bouvignes
Rue Fétis, 112
5500 Bouvignes-sur-Meuse
Tel : + 32 (0) 82 61 16 00
Fax : + 32 (0) 82 61 45 37
info@aubergedebouvignes.be
<http://www.aubergedebouvignes.be>*



 *Wij spreken Nederlands.*
 *We speak fluent English.*
 *Parliamo Italiano.*

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Midi							
Soir							

Fermé - **Ouvert**

Prix en EUR. TVA et service inclus.

Les Soft Drinks - Jus - Eaux	Prix
<i>Coca-Cola (Regular, Light), Fanta Orange, Sprite</i>	1.80
<i>Schweppes (Tonic - Agrum - Soda)</i>	2.00
<i>Ice Tea (Regular, Pêche)</i>	2.00
<i>Looza (Orange, Tomate, Pomme/Cerise, Ananas)</i>	2.00
<i>Jus d'Orange frais</i>	4.00
<i>Bitter (Tonic ou Rosso)</i>	1.20
<i>Crodino</i>	1.50
<i>Cocktail San Pellegrino</i>	1.70
<i>Eau Plate ou pétillante</i>	1.70
<i>Eau Plate ou Pétillante - ½ L</i>	3.20
<i>Eau Plate ou Pétillante - 1 L</i>	5.50
Les Boissons chaudes	
<i>Café, Déca, Espresso, Thé</i>	2.00
<i>Capuccino Français (chantilly)</i>	2.50
<i>Capuccino Italien (mousse de lait)</i>	2.50
<i>Caffè macchiato</i>	2.50
<i>Latte macchiato</i>	3.00
<i>Caffè corretto (Amaretto - Grappa -Sambuca)</i>	5.00
<i>Cécémel chaud</i>	3.00
<i>Chocolat chaud viennois</i>	4.00
<i>Chocolat chaud italien</i>	4.00
<i>Thé</i>	2.00
<i>Irish Coffee</i>	6.00
Les Cafés des Grandes Origines - 5.50 €	
<i>Papouasie de Nouvelle Guinée</i>	
<i>Yrgasheffe d'Ethiopie</i>	
<i>Pico de Colombie</i>	
<i>Blue Jawar de l'île de Sumatra</i>	
<i>Lago Azul du Guatemala</i>	
<i>Kilimandjaro du Kenya</i>	
<i>Blue Mountain de Jamaïque</i>	
<i>Mare Rouge de Haïti (Décaféiné)</i>	

Wi-Fi

Accès Internet haut débit gratuit dans tout l'établissement.
Taverne, Salon, Restaurant, Chambre, Terrasse, ... où que vous soyez !

Les Bières	Prix
<i>Quatre augmentations de prix pour les bières belges en deux ans</i>	
<i>.... Essayez les bières sardes !</i>	
<i>Ichnusa Blonde - Pichet ½ L</i>	2.50
<i>Ichnusa Blonde Speciale - Pichet ½ L</i>	3.00
<i>Ichnusa Blonde Crue - 66cl</i>	3.50
<i>Jupiler - 25cl</i>	1.80
<i>Blanche de Namur - 25cl</i>	1.80
<i>Leffe blonde - 33cl</i>	2.75
<i>Leffe brune - 33cl</i>	2.75
<i>Maredsous 6° - 33cl</i>	3.00
<i>Maredsous 8° - 33cl</i>	3.00
<i>Maredsous 10° - 33cl</i>	3.00
<i>Chimay Bleue - 33cl</i>	3.00
<i>Chimay Rouge - 33cl</i>	3.00
<i>Chimay Blanche - 33cl</i>	3.00
<i>Rochefort 6° - 33cl</i>	3.30
<i>Rochefort 8° - 33cl</i>	3.30
<i>Rochefort 10° - 33cl</i>	3.30
<i>Orval - 33cl</i>	3.00
<i>Duvel - 33cl</i>	3.00
<i>Apple Bocq - 25cl</i>	2.50
<i>Red Bocq - 25cl</i>	2.50
<i>Agrum Bocq - 25cl</i>	2.50
	
Les Accompagnements	
<i>Portion de fromage</i>	3.00
<i>Portion de saucisson</i>	3.00
<i>Assiette mixte de charcuteries et fromages sardes</i>	11.00
<i>Assiette de jambon sarde</i>	10.00

L'Auberge et Internet

Site : www.aubergedebouvignes.be Email : info@aubergedebouvignes.be
 Réservez votre chambre, contactez-nous ou consultez notre carte 24/24 !

Vin au verre et au pichet, Sardaigne(*)

Blanc - Rosé - Rouge

Verre (3.00 €) - Pichet ¼L (5.50€) - Pichet ½L (10.00€)

Vins sélectionnés, en bouteille, Sardaigne(*)

Blanc

Vermentino La Palma, D.O.C.

75cl - 14.00€

Torbato d'Alghero, D.O.C.

75cl - 19.00€

Vermentino Funtanaliras, D.O.C.

75cl - 25.00€

Vermentino Giogantinu, D.O.C.

75cl - 16.00€

Vermentino Frizzante Palmi, D.O.C.

75cl - 16.00€

Rouge

Cannonau Jerzu, D.O.C., 12.5°

75cl - 14.00€

Cannonau Jerzu, D.O.C., 13.5°

75cl - 16.00€

Cannonau La Bombarde, D.O.C.

75cl - 19.00€

Giogantinu Nastarre, D.O.C.

75cl - 19.00€

Monica La Palma, D.O.C.

75cl - 19.00€

Carignano Grotta Rossa, D.O.C.

75cl - 19.00€

Cannonau Jerzu Marghia, D.O.C.

75cl - 25.00€

Cannonau Jerzu Josto Migliore, Riserva

75cl - 39.00€

Rosé

Dorgali Filieri, I.G.T.

75cl - 19.00€

**(*)transportés pour vous
par les patrons**



Les Apéritifs - 4.00 €

Limoncino (Sardaigne)
Gancia
Pastis
Vodka
Martini Bianco ou Rosso
Porto Blanc ou Rouge
Pineau des Charentes
Gin Gordon
Bacardi Rhum
Genièvre
Sherry
Picon
Suze
Campari
Pisang
Kirr Vin Blanc
Maitrepierre Rouge, Blanc ou Gentiane

Les Bulles

	Prix
<i>Apéritif Maison (Limoncino, Crème de cassis & Torbato Brut)</i>	6.00
<i>Torbato Brut de Sardaigne (coupe)</i>	5.50
<i>Torbato Brut de Sardaigne (bouteille)</i>	25.00
<i>Kirr Royal</i>	6.50
<i>Maitrepierre Royal</i>	6.50
<i>Champagne (coupe)</i>	8.00
<i>Champagne (bouteille)</i>	50.00

Les Whisky - 5.00 €

Bourbon (Blended)
J&B (Blended)
Label 5 (Blended)
Clan Campbell (Blended - 12 ans)
Johnnie Walker Red Label (Blended)
Johnnie Walker Black Label (Blended - 12 ans)
Johnnie Walker Gold Label (Blended - 18 ans)
Chivas Regal (Blended - 12 ans)
Kirby (Pure Malt - 10 ans)
Cardhu (Single malt - 12 ans)
Lagavulin (Single malt - 16 ans)
Haig Gold Label (Blended)

Sur le pouce	Prix
<i>Toast Forestier (champignons, avec ou sans crème)</i>	<i>6.00</i>
<i>Croque Monsieur - Croque Madame - Croque Hawaiï</i>	<i>8.00</i>
<i>Croustade de chèvre chaud (production familiale)</i>	<i>9.00</i>
<i>Salade variée aux lardons</i>	<i>8.00</i>
Les entrées froides	
<i>Assiette mixte de charcuteries et fromages Sardes</i>	<i>11.00</i>
<i>Assiette de jambon Sarde</i>	<i>10.00</i>
Les entrées chaudes	
<i>Escargots de Warnant au beurre et à l'ail (9 pièces)</i>	<i>12.00</i>
<i>Cuisses de Grenouilles simplement sautées au beurre et à l'ail</i>	<i>13.00</i>
<i>Scampi grillés au thym et à l'huile vierge, sauce crème à la coriandre</i>	<i>18.00</i>
<i>Salade de filet de Sandre fumé minute, beurre de coriandre</i>	<i>16.00</i>
<i>Fromage fondu Sarde et son pain Carasau</i>	<i>11.00</i>
<i>Scampi grillés à l'huile vierge, sauce au Mirto de Sardaigne et estragon</i>	<i>18.00</i>
L'Agneau de l'élevage familial (La Bergerie du Ruisseau à Solières)	
<i>Carré d'Agneau rôti en persillade, jus brun</i>	<i>20.00</i>
<i>Brochette d'Agneau grillée (nature, moutarde ou Roquefort)</i>	<i>16.00</i>
<i>Pierrade de côtes d'agneau</i>	<i>16.00</i>
<i>Côtes d'agneau grillées à la provençale</i>	<i>16.00</i>
Le Bœuf	
<i>Entrecôte de bœuf nature</i>	<i>15.00</i>
<i>Supplément sauce</i>	<i>1.00</i>
<i>(champignons crème, poivre crème, moutarde, Roquefort)</i>	
<i>Pierrade de bœuf</i>	<i>15.00</i>
<i>Rognon de veau à la liégeoise</i>	<i>16.00</i>
Les Poissons	
<i>Truite d'Annevoie, meunière</i>	<i>14.00</i>
<i>Truite d'Annevoie, aux amandes</i>	<i>15.00</i>
<i>Roulades de Pengasus et Saumon, sauce crème tomate et estragon</i>	<i>15.00</i>
<i>Papillote de Tilapia aux courgettes</i>	<i>15.00</i>
Mais aussi	
<i>Poulet fermier (production familiale), sauce archiduc</i>	<i>16.00</i>
<i>Côte de porc, sauce Blackwell</i>	<i>12.00</i>
<i>Pierrade mixte</i>	<i>16.00</i>

Les Pâtes	Prix
<i>Penne Méditerranée (Tomate, courgettes, aubergines, câpres, thon)</i>	12.00
<i>Penne Bolognaise</i>	10.00
<i>Penne Carbonnara</i>	10.00
<i>Penne Champignons crème</i>	11.00
<i>Penne Jambon champignons crème</i>	13.00
<i>Penne Quatre Fromages</i>	14.00
<i>Penne Gratinées Maison</i>	16.00
<i>Linguine Permanné (crème, poivre vert, tomate et curry)</i>	14.00
<i>Linguine Bolognaise</i>	14.00
<i>Spaghetti al nero di Seppia, fruits de mer à la tomate</i>	16.00
<i>Gnocchi à la Sarde (ricotta & saucisse)</i>	12.00
 Les Ravioli de Elena 	
<i>Ravioli ricotta et épinards, sauce bolognaise ou 4 fromages</i>	14.00
<i>Ravioli et Scampis</i>	16.00
 Les Desserts 	
<i>Glace enfant (2 boules)</i>	4.00
<i>Dame noire</i>	6.00
<i>Dame blanche</i>	6.00
<i>Dame métissée</i>	6.00
<i>Brésilienne</i>	6.00
<i>Pêche Melba</i>	7.00
<i>Poire Belle Hélène</i>	7.00
<i>Banana Split</i>	7.00
<i>Milkshake Vanille</i>	4.00
<i>Milkshake Chocolat</i>	4.50
<i>Milkshake Banane</i>	4.50
<i>Crêpes au sucre ou à la cassonade</i>	5.00
<i>Crêpes et glace vanille</i>	7.00
<i>Crêpes Mikado</i>	7.00
<i>Crêpes et glace vanille, flambées au Grand-Marnier</i>	8.00
<i>Nougat glacé maison au rhum, crème anglaise</i>	7.00
<i>Coupe glace et fruits au sirop</i>	7.00
<i>Mousse au chocolat maison</i>	6.00
<i>Crème brûlée</i>	5.00
 Les Fromages 	
<i>Assiette de fromages</i>	8.00

Les Digestifs - 5.00 €

Filu e Ferru (Sardaigne)

Mirto (Sardaigne)

Amaretto

Grappa

Sambuca

Cognac

Armagnac

Eau de Villée

Poire Williams

Céleri

Mirabelle

Quetch

Framboise

Sève de Namur

Gentiane

Kirsch

Amaretto di Saronno

Pomme Calvados

Prune Cognac

Mandarine Napoléon

Cointreau

Grand-Marnier

Pommeau de Normandie

Liqueur de Framboise, de Myrtilles des Bois ou de Poire Williams

Floc de Gascogne

Et encore - 7.50 €

Marc de Riesling

Marc de Gewurztraminer

Marc de Bourgogne

L'Auberge de Bouvignes, c'est aussi




Des chambres actuelles, confortables et harmonieuses, entièrement rénovées. Parquets et poutres d'époque en chêne véritable s'allient harmonieusement aux matériaux modernes, ceci vous garantissant l'authenticité des chambres, leur fonctionnalité et leur sécurité. Ceci naturellement climatisé par notre situation au pied des rochers et l'épaisseur des murs de cette auberge d'un âge honorable. Lit confortable, espace salon, accès internet, salle de bain authentique, agréable et fonctionnelle.

*En espérant pouvoir vous offrir un moment agréable,
nous vous remercions déjà pour votre visite !*



*Auberge de Bouvignes
Rue Fétis, 112
5500 Bouvignes-sur-Meuse
Tel : + 32 (0) 82 61 16 00
Fax : + 32 (0) 82 61 45 37
info@aubergedebouvignes.be
<http://www.aubergedebouvignes.be>*



 *Wij spreken Nederlands.*
 *We speak fluent English.*
 *Parliamo Italiano.*

Prix TVA et service inclus.