



DEPUIS 1717

SOURCE DE LA GÉRONSTÈRE

RESTAURANT HOTEL TEA-ROOM

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE CARTE &
LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE

SOFTS

Spa Reine / Intense 25cl	3.00€
• 50cl	5.90€
• 1L	9.50€
Spa Touch Framboise - Pomme 33cl	4.50€
Spa Duo 33 cl	4.50€
• Mûre - Framboise	
• Citron vert - Gingembre	
Spa Citron / Orange 25cl	3.30€
Liégeois 25cl	3.80€
Minute Maid 25cl	3.80€
• Orange - Pomme - Pomme-cerise -	
Multi - Tomate - Pamplemousse	
Fuze Tea / pêche / green 25cl	3.50€
Coca cola / zéro 25cl	3.30€
Royal Bliss tonic / agrumes 25cl	3.80€
Royal Pink Berry 25cl	3.80€
Fever Tree Mediterranean 20cl	4.80€
Fever Tree Ginger 20cl	4.80€
Fever Tree Elderflower 20cl	4.80€
Fever Tree Grapefruit 20cl	4.80€
Almdudler 33cl	4.50€
Red bull 25cl	4.50€

APÉRITIFS

Apéritif maison	13.00€
Coupe de Champagne	11.00€
Coupe de Cava	7.50€
Apérol Spritz	8.00€
Campari	5.50€
Kir	7.00€
Kir Royal	15.00€
Martini blanc / rouge	6.50€
Ricard	6.20€
Picon vin blanc	6.50€
Picon vin blanc & grenadine	6.80€
Pineau	6.20€
Pisang	5.50€
Safari	5.50€
Porto blanc / rouge	6.20€
Sangria (en saison)	10.50€
Sangria Royale (en saison)	15.50€
Funny Pisang 0°	5.50€
Martini Fiero 0°	5.00€
Gin Cooperhead & Fever Grapefruit 0°	14.50€



BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25cl	2.90€
• 50cl	5.10€
• 1L	9.40€
Aubel Triple 33cl	5.60€
Aubel IPA 33cl	5.80€
Chouffe brune 33cl	5.80€
CTS 25cl	4.30€
St-Feuillien blonde 33cl	5.80€
• 50cl	8.20€
St-Feuillien triple 33cl	5.80€
• 50cl	8.20€
Kasteel Rouge 33cl	5.80€
• 50cl	8.20€

BIÈRES BOUTEILLES

Sparsa Triple 33cl	5.80€
• Brassée à 2 km	
Sparsa Ceres blanche 33cl	5.80€
• Brassée à 2 km	
St-Feuillien Grand cru 33cl	5.80€
• Magnum 1.5L	25.00€
St-Feuillien Saison 33cl	5.80€
Grisette triple 33cl	5.30€
• Sans gluten	
Duvel 33cl	5.80€
Salitos Cerveza 33cl	4.50€
Liefmans pêche 25cl	4.80€
Hoegaarden rosée 25cl	4.30€
Bière du moment	5.50€
Leffe 0° 33cl	5.50€



VINS MAISON

Blanc (Chardonnay)	
Rosé (Merlot)	
Rouge (Montepulciano)	
• Au verre	4.90€
• Au pichet 1/2 L	15.60€
Moelleux	6.90€

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca (+0.30 €)	3.00€
Expresso	3.00€
Double Expresso	4.00€
Cappuccino avec mousse de lait	4.00€
Cappuccino avec chantilly	4.50€
Latte Macchiato	6.50€
Latte Macchiato aromatisé	7.50€
Vanille - Caramel - Noisette - Spéculoos	
Chocolat chaud (en saison)	4.20€
Viennois (en saison)	5.20€
Vin chaud (en saison)	6.00€
Vin chaud Amaretto (en saison)	6.50€
Notre sélection de Thés de chez Ranieri	4.20€

Demandez notre carte

IRISHS

Spa Coffee (Elixir de Spa)	10.50€
Irish Coffee (Whisky)	10.50€
French Coffee (Cognac)	10.50€
Italian Coffee (Amaretto)	10.50€
Bailey's Coffee	10.50€
Jamaïcain Coffee (Rhum)	10.50€
Normand Coffee (Calvados)	10.50€
Russian Coffee (Vodka)	10.50€
Irish du moment	11.00€

GINs

Gin Arduenna - Coup coeur de la maison	14.50€
Cooperhead & Fever Grapefruit	14.50€
Mare & Fever Mediterranean	15.50€
Panda & Fever Ginger	15.50€
B-Gin & Royal Bliss Pink Berry	12.50€
Bombay & Royal Bliss Tonic	12.50€
Sir Chill & Fever Elderflower	15.00€

En cas d'allergies, parlez-en à notre personnel

ALCOOLS

Genepi	8.20€
Chartreuse Jaune	9.20€
Chartreuse Verte	9.20€
Tequila	6.50€
Jägermeister	6.50€
Amaretto	8.20€
Baileys	8.20€
Calvados	8.20€
Cognac	8.20€
Cointreau	9.00€
Armagnac	9.50€
Grand Marnier	9.50€
Vodka Grey Goose	9.50€
Elixir de Spa	8.20€
Grappa	9.50€
Grappa Miel	10.00€
Poire Williams	6.50€
Limoncello	6.50€
Vodka Blanche	6.50€
Vodka Rouge	6.00€
O d'Aubel	8.20€
Sambuca	8.20€

WHISKY

Bushmills	6.50€
Dewards 12 ans	11.50€
Aberfeldy 21 ans	12.00€
Jack Daniels	8.00€
Johnnie Walker	7.00€
J&B	6.50€

RHUM

Rhum Blanc	7.50€
Rhum Brun	7.50€
Kraken	9.50€
Dom Papa	13.00€

VIANDES

SUR PIERRE OU AU FEU DE BOIS (uniquement le soir).

L'entrecôte de bœuf	36.90€
La côte à l'os (Min 2P/ +- 1.2 kg)	38.00€ PP
Les côtes d'agneau (4/6/8)	29.90 € /34.90€ /38.90€
Le steak de bœuf (125g/250g/375g)	25.90€ /29.90€ /35.90€



Faites votre choix :

• Nos accompagnements :

- Salade
- Bouquetière de légumes
- Frites
- Grenailles
- Croquettes
- Gratin

• Nos sauces :

- Béarnaise
- Roquefort
- Champignons
- Poivre
- Beurre d'ail
- Trio de sauces froides
- Truffes
- Géronstère (Lard fumé - Vin rouge - Champignons)

POISSONS

La truite façon meunière	22.90€
La truite aux amandes	23.90€
Pavé de saumon & son risotto beurre blanc	22.90€
Cassiolette de scampis à la diable (12pc)	25.90€

CLASSIQUES

Les boulets à la liégeoise	16.90€
• 1 pièce	18.90€
• 2 pièces	20.90€
• 3 pièces	17.90€
Le vol-au-vent maison	22.90€
Le jambonneau miel & moutarde	22.90€
Le ribs basse température & sa marinade épicée	22.90€

🌿 La fondue savoyarde (2P) 26.50€(PP)
Assiette de charcuteries - Grenailles

🌿 La fondue Bourguignonne 27.50€(PP)
Trio de sauces froides - Grenailles

PÂTES

La Bolognaise	17.90€
La Forestière	18.90€
Champignons - Jambon d'Ardenne - Fromage	
La Carpaccio & truffes	22.90€

En cas d'allergies, parlez-en à notre personnel

Pour les groupes à partir de 10 personnes, la cuisine vous sera reconnaissante de vous entendre sur le choix de maximum 5 plats différents par table ! Merci pour votre compréhension ...

Chers clients,

Nous sommes fiers de vous accueillir dans notre restaurant, où nous nous engageons à **lutter contre le gaspillage** alimentaire. Pour ce faire nous avons **mis en place plusieurs pratiques** qui nous tiennent à cœur.

- **Choisissez vos accompagnements et vos sauces :** Nous avons choisi cette méthode afin de vous donner la liberté de personnaliser votre plat selon vos goûts et votre appétit.
- **Choisissez la portion adaptée :** Nous croyons qu'il est essentiel de servir des portions justes.

En **commandant ce que vous souhaitez réellement manger**, nous évitons de gaspiller. Ensemble, faisons un geste pour la planète. Chaque petite action compte et votre soutien à nos initiatives "**anti-gaspillage**" font une grande différence!

Ne payez que ce que vous consommez : **optez pour nos plats sans accompagnements et profitez d'un tarif réduit.**

AUTOUR D'UN VERRE

La traditionnelle planche salée	22.90€
Charcuteries - Fromages	
La planche de la Géronstère	48.90€
Charcuteries - Fromages - Fritures - Poissons - Croquettes - Crudités	
 Le Camembert miel calvados & son pain grillé	16.90€
Dégustation de croquettes (3)	18.90€
Dégustation de croquettes (6)	25.90€

ENTRÉES

Le potage du jour	8.00€
 Le toast aux champignons	16.90€
& sa tapenade d'olives noires	
Le carpaccio & sa tapenade	17.90€
Patate douce - Houmous - Parmesan - Roquette	
Cassolette de scampis à la diable (6pc)	19.90€
 Risotto crémeux aux petits légumes	17.90€

KIDS

La Jambon - fromage	11.90€
La Bolognaise	11.90€
Les Nuggets de poulet & sa compote	10.90€
Le Boulet liégeois & ses frites	12.90€

CROQUETTES

Fromage (Emmental) / Coucou de Malines / Crevettes / Fromage Sarté (Régional)

Au choix :

- **1 Pièce** **10.90€**
- **2 Pièces** **14.90€**
- **3 Pièces** **18.90€**

SALADES

L'hivernale	19.90€
Patate douce - Feta - Oignons rouges	
La Chèvre & miel	18.90€
Noix - Miel - Croûtons - Raisins frais et secs	

En cas d'allergies, parlez-en à notre personnel

Pour les groupes à partir de 10 personnes, la cuisine vous sera reconnaissante de vous entendre sur le choix de maximum 5 plats différents par table ! Merci pour votre compréhension ...

DESSERTS

Le sabayon minute	14.00€
Le café & sa farandole gourmande	14.00€
Le moelleux au chocolat	12.00€
La crème brûlée	9.80€



GLACES

Le colonel	9.00€
La dame blanche de la "Crémère de Jalhay"	10.00€
Le Véritable café Liégeois	10.50€

LE MENU DU RANDONNEUR PAR TABLE

ENTRÉE :

Carpaccio à la française & tomates fraîches
OU

Duo de croquettes de fromage & crevettes
accompagné d'une salade & sa vinaigrette

PLAT :

Vol au vent maison accompagné de frites &
d'une mayonnaise maison
OU

Boulets à la liégeoise accompagnés de frites

DESSERT :

Dame blanche de la "crémère de Jalhay" &
chocolat chaud
OU

Café et sa farandole gourmande

PRIX : 39 €

Du lundi au vendredi midi