



L'Hôtel des Ardennes

"Hôtel Accueillant, à Dimension Humaine"

Place de la Victoire, 15 - B-4800 Verviers
Gsm: +32(0)496 36 32 32 | Tél.: +32(0)87 22 39 25
lhoteldesardennes@gmail.com

Tous les jours

Le petit déjeuner sur réservation au choix :

Le « formule 1 » : café avec ses viennoiseries 3,00€

Le « complet » : café/thé, buffet à volonté 7,00€

Supplément œufs 2,00€

Assiette apéritive

Olives, fromage, saucisson 5,00€

Tous les vendredis

16 – 18h : Soirée Apéro

19 – 21h sur réservation : le « souper »

(Plat annoncé dans la semaine : « la patronne aux fourneaux »)

Assiette Tapas suivant la créativité du chef 7,50€

En hiver

Du lundi au vendredi à midi (11h30-14h)

Soupe maison et pain à volonté 6,50€

Le Bol 3,50€

Boissons chaudes

Café	1,80 €
Décaféiné	1,90 €
Expresso	2,00 €
Capuccino italien	2,20 €
Capuccino crème fraîche	2,50 €
Chocolat chaud	2,20 €
Chocolat viennois	2,50 €
Lait russe	2,10 €
Thé	2,10 €
Café ardennais	3,00 €
Irish coffee	5,00 €
Café Amaretto	5,00 €

Softs

Chaudfontaine plate 1/4	1,80 €
Chaudfontaine pétillante 1/4	1,80 €
Vittel	2,00 €
Perrier	2,00 €
Perrier citron	2,00 €
Ricqlès	2,00 €
Coca-cola	1,80 €
Coca-cola light	1,80 €
Coca-cola zero	1,80 €
Sprite	1,80 €
Fanta orange	1,80 €
Schweppes tonic	1,90 €
Schweppes agrum'	1,90 €
Gini	1,90 €
Canada dry	1,90 €
Ice tea	1,90 €
Ice tea pêche	1,90 €
Jus d'orange	2,00 €
Jus de tomate	2,00 €
Jus pomme cerise	2,00 €
Jus d'orange frais pressé	3,50 €

Nos bières

<u>La BOBELINE BLONDE</u> : sous la mousse épaisse, on découvre une blonde corsée (8,5%). Refermentée en bouteille, elle est légèrement fruitée et subtilement épicée...	4,00 €
<u>La BOBELINE BRUNE « BLACK LABEL »</u> : une bière de caractère, mais chaude et veloutée, qui allie parfaitement puissance (8,5%) et douceur.	4,00 €
<u>Les BOTTERESSES</u> : les saveurs et couleurs du Pays de Liège ! Des bières vivantes, artisanales et refermentées en bouteille,	-
<u>LA BLONDE</u> : des malts d'orge et du froment ... un goût « fruité », sans trop d'amertume (7,5%), simple et joyeuse comme un jour d'été !	3,60 €
<u>LA BRUNE</u> : brassée avec des malts « caramel » qui lui donnent un goût bien particulier de café et de réglisse (8,5%). A savourer !	3,60 €
<u>Les BRICE et JOUP !</u> Inséparables !	
<u>La BRICE</u> : artisanale, blonde et refermentée en bouteille ... une petite pointe d'épice et un bel équilibre dont on se souvient longtemps (7,5%)	3,50 €
<u>La JOUP</u> : sœur de la précédente, brune épicée, avec un arôme de caramel (7,50%)	3,50 €
<u>La CARLSBERG</u> : la danoise blonde, légère et pétillante, connue du monde entier !	2,60 €
<u>La CERVOISE DE FRANCHIMONT</u> : l'esprit d'une tradition médiévale, voire gauloise... (6%)	3,00 €
<u>La CHIMAY BLEUE</u> : authentique trappiste, de haute fermentation (9%), brassée avec les meilleurs houblons et malts, non filtrée, non pasteurisée et qui bonifie avec le temps ! Une bière de connaisseurs, légèrement « caramélisée »...	3,70 €
<u>La CHOUFFE</u> : une ardennaise, blonde, espiègle et malicieuse (8%), légèrement houblonnée, non filtrée et refermentée en bouteille, vivante, avec une saveur particulière qui rappelle la fleur d'oranger ou la pomme...	3,50 €
<u>La MC CHOUFFE</u> : une brune non filtrée et refermentée en bouteille elle aussi, qui se donne un petit air écossais, mais qui reste, au fond, une belle Ardennaise au goût de malt et ... de réglisse ! (8%)	3,50 €
<u>La CINEY BLONDE</u> : une « spéciale » classique, de haute fermentation, claire dès le début, « fruitée »... elle met tout le monde d'accord...(7%)	2,80 €
<u>La CINEY BRUNE</u> : une brune affirmée, sombre, mais pas trop (9%)	2,80 €

<u>La CORNE DU PENDU</u> : une bière brassée avec un malt Pilsen et du froment qui lui donnent la couleur du soleil. Sous une mousse crémeuse, des arômes d'agrumes et de rose sont également présents. (10%)	3,40 €
<u>La CRE TONNERRE</u> : une découverte (7,2%) ... on rêve d'îles, de pirates et de corsaires avec cette blonde au rhum dont la saveur légèrement sucrée ne gâche en rien le piquant tonique !	3,40 €
<u>La DUVEL</u> : une « triple » (8,5%), diablement blonde !	3,40 €
<u>L'ELFIQUE AMBREE</u> : une bière brassée au pays des légendes ... forte (7%) et douce à la fois, lumineuse, généreuse ... magique !	4,20 €
<u>La GORDON</u> : des houblons aromatiques, des malts torréfiés rendent la Gordon irrésistiblement chaleureuse. (8%)	3,40 €
<u>La HOEGAARDEN BLANCHE</u> : probablement la plus connue des bières « blanches ». On la brassait déjà en 1318. Elle est pâle et non filtrée mais légère (4,9%) ; sa saveur aigre-douce est très rafraîchissante.	2,00 €
<u>La TRIPLE KARMELIET</u> : une blonde de haute fermentation (8,4%), élaborée à partir d'orge, de froment et ... d'avoine, sur une recette de 1679 attribuée aux moines carmélites de Dendermonde. Tout triplement excellente !	3,80 €
<u>La KRIEK Lindemans</u> : une « lambic », vieillie en fût de chêne et aromatisée au jus (frais) de cerise ... plutôt sucrée mais légère (3,5%) et désaltérante.	2,50 €
<u>La KWAK</u> : une brune de haute fermentation (8,4%), filtrée avant sa mise en bouteille... Se déguste dans un verre original qui lui conserve sa saveur jusqu'à la dernière goutte !	3,50 €
<u>Les LEFFE</u> : des bières d'abbaye,	
La LEFFE BRUNE : une belle nuance acajou due au malt torréfié (6,5%).	3,40 €
La LEFFE RUBY : étonnamment « épicée » mais douce et rafraîchissante, aromatisée aux fruits rouges, (5%)	3,20 €
La LEFFE RITUEL 9° : une « spéciale », cuivrée, racée, aux arômes francs (9%)	3,60 €
<u>La TRIPLE MAREDSOUS</u> : une bière d'abbaye, blonde, claire, nette...et plutôt forte (10%).	3,70 €
<u>La MERVEILLEUSE DE CHEVREMONT</u> : une blonde ... merveilleuse ... qui ose s'affirmer ! (7,5%).	3,50 €
<u>La NOSTRADAMUS</u> : une bière exceptionnelle (9%) aux arômes de chocolat et de porto.	4,20 €

<u>La QUINTINE BLONDE</u> : houblon, malt, levure ... une bière franche, qui a du corps (8,5%) et de la rondeur aussi...	4,20 €
<u>La PÊCHERESSE Lindemans</u> : une (autre) lambic aromatisée à la pêche comme son nom l'indique ... Un pêché mignon qu'on peut se permettre en toute impunité ! (3,5%).	3,00 €
<u>La ROCHEFORT</u> : vraie trappiste, brune et de haute fermentation, qui développe la belle amertume des bières de vieille tradition...brassée depuis 1595 au cœur de nos Ardennes, par de vrais moines trappistes ! (9,2% ou 11,3%).	3,90€/4,70€
<u>La SAISON DUPONT</u> : « la » blonde « bio » de haute fermentation (6,5%) qu'un jury de spécialistes internationaux a sacrée « meilleure bière...du monde ! » en 2005. Que dire de plus ... ?	2,60 €
<u>L'ULTRAMOUR</u> : rouge comme l'amour ... une bière de haute fermentation, non filtrée, qui doit la douceur de son goût au sucre candi (blanc) et sa couleur chaleureuse aux quatre fruits qui la parfument si ... « singulièrement » (5%).	3,00 €
<u>La VAL DIEU BLONDE</u> : bière d'abbaye, de haute fermentation et brassée à l'ancienne, c'est une bière franche et vivante ; elle n'est ni filtrée ni pasteurisée (6%).	3,40 €
<u>La Triple VAL DIEU</u> : blonde légèrement trouble, de haute fermentation (9%), exemple du parfait équilibre entre malt et houblon, amertume et douceur ...	3,60 €
<u>La VERTUS OSE</u> : une blonde dorée issue d'un travail quasi alchimique : le brassage de l'épeautre avec l'amarillo (houblon américain), un houblon classique et trois malts différents. Le résultat : magnifique comme un coucher de soleil !	4,20 €
<u>La VIEILLE SALME</u> : bière sur levure au goût évolutif, brassée à l'eau de source. Elle contient du malt d'orge (8,3%)	4,20 €
<u>La WITTEKERKE ROSEE</u> : une « blanche » additionnée de framboise, une bière légère (4,2%), un peu sucrée, pétillante et moelleuse...	2,20 €

Nos bières au fût

<u>La DIEKIRCH</u> : une « pils » luxembourgeoise, brassée à l'eau de source, claire et pétillante, sans danger (4,8%). (25-30-50cl)	1,80€ à 3,40€
<u>La LEFFE BLONDE</u> : une bière couleur d'or, conçue à partir d'une recette ancestrale; elle laisse derrière elle quelques notes fruitées (6,6%). (25cl ou 33cl)	2,60€ ou 3,20€
<u>La MC DOUGLAS (EWANS)</u> : le « scotch » de haute fermentation, sombre et sauvage comme les hautes terres d'Ecosse ! (7,2%)	2,50 €
<u>La BIÈRE DE LA SEMAINE</u> ... surprise !	



La sélection des vins du patron

<u>Les Charmilles des Hauts de Palette</u> : un bordeaux rouge élevé en fût de chêne, harmonie, délicatesse, plaisir... au verre.	4,00 €
<u>Clémentine</u> : un Syrah MOUR VEDRE, en fût de chêne, une robe rouge foncé, ... uniquement à la bouteille.	17,00 €
<u>Chardonnay Viognier</u> : blanc et sec, deux cépages, enrobé, vif, abricot juteux... au verre.	4,00 €
<u>Château Riffaud</u> : un vin blanc moelleux... au verre	3,50 €
<u>Syrah Rosé</u> : avec sa note de Cerises et Raspberries ...	3,50 €

Les mousseux et Champagne

Champagne ½ bouteille	28,00 €
Mousseux (au verre)	4,00 €



Nos Alcools

Amaretto	4,50 €
Mandarine Napoléon	5,50 €
Russian Standard Vodka	5,50 €
Eau de Villée (Belge)	5,50 €
Cointreau	4,50 €
Grand Marnier	4,50 €
Zizi Coincoin	4,00 €
Marc de Gewurztraminer	5,00 €
Eau de Vie "Mirabelle"	5,50 €
Eau de Vie "Poire"	5,50 €
Eau de Vie "Framboise"	5,50 €
Jack Daniel's	5,50 €
Gin Gordon's	4,50 €
Havana 3 ans	5,00 €
Cognac Hennessy	4,50 €
Cognac Remy Martin VSOP	5,50 €
Armagnac Saint Vivant	4,50 €
Calavados Morin	4,50 €
Baileys Original	5,50 €
Genièvre Filliers 8 ans	5,50 €

Nos Apéritifs

Martini Blanc	3,00 €
Martini Rouge	3,00 €
Pineau des Charentes Blanc	3,50 €
Pineau des Charentes Rouge	3,50 €
Porto Blanc Romariz	3,50 €
Porto Rouge Romariz	3,50 €
Campari	4,00 €
Pisang	4,00 €
Batida	4,00 €
Kir Vin Blanc	4,00 €
Kir Vin Mousseux	4,50 €
Peket	3,00 €
Musact de Rivesaltes	3,50 €
Pastis Henri Bardoïn	4,00 €
Pommeau de Normandie	3,50 €
Bacardi	4,00 €
J&B	4,50 €
Johnnie Walker	5,50 €
<u>Accompagnements</u>	

Coca, Tonic, Jus de Fruit, Soda	0,90 €
Grenadine , Menthe	0,20 €

Découvrez notre sélection de produits spéciaux.

Rhums

Région : Guadeloupe



Damoiseau 5 ans *Agricole*

5,50€

Nez d'une élégante puissance, bien marqué par la vanille et un boisé léger (santal). Attaque d'une belle vivacité, avec de la rondeur. Puissants arômes de vanille et de boisé, relevés par une pointe d'épices (cannelle, poivre noir) et de notes de fruits exotiques. Structure puissante mais harmonieuse, donnant un rhum très complet, franc de goût et d'une belle tenue. Tout le savoir faire de la Guadeloupe !

Région : Pérou



Millionario Solera 15 ans

6,50€

Nez riche et chaleureux, où dominant le pruneau, le caramel, les fruits tropicaux, avec du miel de châtaignier, un peu de noisettes et de clous de girofle. En bouche, attaque suave avec une certaine fraîcheur. Sur une dominante épicée, on retrouve tout le fruité du nez, ainsi que le toffee, la banane flambée, un peu de figue confite. L'ensemble est rond, très fondu, élégant et charmeur, sans aucune agressivité.

Région : Vénézuela

Diplomatico Reserva Exclusiva

5,50€



Nez doux, devenant puissant à l'aération, avec une dominante de fruits cuits, de tabac blond et de miel, remarquablement fondus.:

Au départ moelleux, voire sirupeux, il prend une incontestable vigueur en se développant en bouche. La palette aromatique, d'une grande intensité, est particulièrement diversifiée tout en étant très fondue et bien équilibrée: fruits secs et compotés, caramel au beurre, miel d'acacia, havane, cuir tanné, bois de santal...

Gin

Filliers



4,00€



Filliers est sans aucun doute la distillerie belge de genièvre la plus connue. L'année passée elle a lancé son premier gin. Le '28' fait référence au nombre de plantes utilisées. En addition des ingrédients classiques comme la baie de genévrier, la coriandre et le citron, on a aussi ajouté la fleur d'oranger, la cardamome, les fleurs de lavande, le gingembre, la racine de gentiane et l'angélique.

Filliers est fier de son origine belge et emploie pour son gin du houblon belge. Ce qui lui donne un goût légèrement amer.



**Cave
Duval Chainoux**

BELGIAN EAST WINE S.A. - RUE DE LA PAPETERIE, 3 - 4801 STEMBERT - TEL : 087/34.15.65 - FAX : 087/31.57.16 - info@bestvins.be

Whiskies



Kilchoman Machir Bay * Tourbé *

6,50€

La toute première référence permanente de la gamme Kilchoman. Un assemblage de 3, 4 et 5 ans. Vieilli en fût de bourbon de premier remplissage et affiné 8 semaines en fût de sherry oloroso, cette version non filtrée à froid devient l'incontournable de la gamme ! Kilchoman Machir Bay est un single malt de caractère, marqué par des notes de cendres et de fumé, d'agrumes confits, de terre, d'orge maltée et de poivre.



Dalmore 12 ans * Sherry *

6,50€

Très expressif, végétal et malté, il révèle au fur et à mesure de superbes arômes de fleurs et de fruits mûrs (pêche, abricot) et se développe sur la brioche, le cacao en poudre et la marmelade d'orange. D'un bel équilibre douceur/amertume, elle est gourmande et souple tout en confirmant les arômes d'oranges déjà présents au nez. Elle se prolonge sur la noix et une délicate note salée. Final longue et herbacée (menthol, chlorophylle), elle se termine sur une persistante pointe de sel.



Arran 10 ans * Fruité *

5,50€

Couleur or soutenu à reflets verts. Nez frais et élégant, il est marqué par les fruits à chair blanche (poire) et la vanille sur fond de subtiles notes de noix de coco. En bouche l'attaque est franche et précise. Notes de poire au sirop, évolue sur les fruits mûrs (mirabelle), les fruits secs (noisette, raisin) et le chêne.



Belgian Owl * Tourbé *

8,00€

Après 36 mois de vieillissement, The Belgian Owl, Belgian Single Malt

Nez : à la fois riche et délicat, il s'ouvre sur une agréable douceur fruitée : chair de mirabelle, poire mûre, bonbon au beurre, ensuite une agréable touche florale lui confère un petit coté printanier ... En s'ouvrant encore un peu plus, il dévoile une dimension presque exotique sur la crème de coco, la vanille, la crème glacée à la banane et la figue barbarie.

Bouche : pleine et fraîche à la fois, elle confirme les promesses du nez ... L'attaque est délicate et les saveurs se déploient dans un étonnant crescendo : crème vanille au citron, gelée de pommes, confiture de gingembre ...

Finale : de fort belle longueur, elle se développe chaleureusement sur la vanille du chêne américain tout en préservant la sensation de délicatesses du distillat. Les saveurs de fruits mûrs : poires, pommes, bananes et reine-claude s'estompent comme un écho gourmand.