



CAFE SANGLIER



Manger

La Grande Salade du Jour 15

Salade repas avec pâtes, quinoa ou riz, beaucoup de légumes saisons et locaux, salade, fromage local...

Croque jambon-fromage ou double fromage 7

Pain au levain avec fromage local

Avec petite salade 9

Gâteau 4

Délicieux et fait maison

Glace

1 / 2 / 3 boules de glace: vanille / framboise 2 / 3,5 / 5

Coupe

Consultez les panneaux pour la coupe du jour

To go

Tout est possible à emporter

Le Pique-nique 28 21

Salade to go + bière au choix + gâteau maison

Ingrédients

Nous aimons manger et cuisiner. En cuisine nous utilisons des ingrédients locaux, bio et fairtrade.

Fruits et légumes de saison bio et locaux du 'Jardin du Râble' à Grande Hoursinne (selon les disponibilités)

Légumes saison et bio de 'Bergerie Lisbelle' à Rendeux

Pains au levain locaux et bio du 'Jour du Pain' à Heyd

Farine bio de 'le Moulin Lafosse' à Manhay

Fromage de chèvre de 'la Ferme Méli-Mélo' à Beffe

Glaces et fromages locales de 'Aux saveurs des Dolmens' à Morville

Oeufs bio et locaux de Heyd

Miel local

Lait et beurre bio

Citrons et oranges bio

Noix bio

Huiles extra vierge bio

Chocolat fondant et fair trade

Les assiettes, couverts, pailles et serviettes sont compostables



Froid

Eau plate ou pétillante Spa 2 / 6
Spa citron limonade 2
Orangina 2
Jus de pommes bio de Hargimont 2.5
Ice tea Oxfam 3

Cafés

Espresso petit et fort 2
Lungo café allongé 2
Cortado mini cappuccino 2.5
Cappuccino espresso avec mousse de lait 2,5
Café au lait espresso avec beaucoup de lait chaud 3
Panna montata lungo avec crème fraîche 3
Café Sanglier le meilleur Irish Coffee des Ardennes 7
Café Amandier double espresso avec amaretto et crème fraîche 7

Coffee on the rocks double espresso, crème, sucre et glaçons 4
Amandier glacé double espresso, glaçons, amaretto et crème 8

Ici nous préparons les cafés avec du Honduras Red Bourbon de Raf Coffee. 'Bourbon Rojo' est une variété traditionnelle d'une petite ferme bio Gaia. Raf Coffee sélectionne consciencieusement des cafés de qualité dans le respect de l'environnement et du producteur de café. www.raffee.be

Chocolat

Chocolat chaud *chocolat fondant & fair trade* 3.5
+ crème fraîche 4
Chocolat sanglier + whisky et crème fraîche 7
Chocolat amandier + amaretto et crème fraîche 7

Thés

Thé bio *english breakfast / thé blanc / thé vert / chai* 2.5
Tisanes bio *ginger lemon / menthe / cassis* 2.5

Tisanes bio de 'La Pensée Sauvage' 3
Réveil matin *menthe bergamote, cynorrhodon, fleur de sureau, ortie, romarin, achillée millefeuille*
Balade en forêt *bourgeon de pin, feuille de framboisier, jeune pouce d'épicéa, ronce*
Mélodie printanière (detox) *frêne, serpolet, ortie, violette, pensée sauvage*
La bouillotte (contre les coups de froid) *fleur de sureau, thym, hysope, feuille de cassis, sauge, jeune pouce d'épicéa, bleuet*
Le repos des gourmands (digestive) *agastache anisée, camomille matricaire, menthe poivrée, sauge officinale*
Belle de nuit *aubépine, tilleul, aspérule, marjolaine, escholtzia*

Les tisanes de 'La Pensée Sauvage' sont confectionnées par Pauline, une herboriste locale. Elle cultive ses herbes dans un grand jardin de légumes bio et compose des tisanes médicinales et équilibrées.



Bières

Légère

Pils Grisette bio, sans gluten, 5,5% 2

Clausthaler pils, 0% 2.5

GINETTE BLANCHE blanche bio, 5% 3.5

Kriek Boon lambic avec des vraies cerises, 4% 3.5

Blonde et locale

Oster Vienna brassée à Oster, 6,2% 4.5

Bière de haute fermentation brassée avec du malt Vienna et 3 houblons

Grandgousier brassée à Lierneux, 5% 4

Bière légère et rafraîchissante avec des notes de pamplemousse

Lienne Blonde brassée à Lierneux, 7% 4

Elle est brassée à partir de 2 types de malts clairs; 3 variétés de houblons lui apportent son amertume caractéristique, mais aussi des notes plus subtiles d'agrumes.

Brogne Blonde brassée à Saint-Gérard, 6,5% 4

Des arômes fruités avec des notes maltées et amertume. L'origine de l'abbaye de Brogne remonte à l'année 986. Tous les ingrédients sont bio et aucune épice ni conservateur n'est ajouté

Brune et locale

Oster Dark brassée à Oster, 6,2% 4.5

Bière noire brassée avec 6 sortes de malt d'orge, aux notes de café et cacao, la rendant riche et pleine en bouche.

Rouge Croix brassée à Brasserie de la Lesse à Eprave, 7,5% 4

Bière bio au goût rond et délicatement épicé, brassé avec des malts caramel qui lui donnent un doux moelleux en bouche

Brogne Brune brassée à Saint-Gérard, 7% 4

Bière d'abbaye bio avec un goût malté, torréfié et légèrement boisé

Orval trappiste brune, pas toujours disponible, 6,2% 4

Vins

Blanc

Pablo Claro (biodynamie) 4 / 18

100% Chardonnay, élevé en fût de chêne. Bouquet d'agrumes, fruits exotiques, épices douces. Plein de goût et de fraîcheur dans la finale. Le vin est produit en biodynamie au domaine familial dans les montagnes en Espagne.

Domaine de L'Aumonier Cuvée Henri (vin naturel) 26

100% Chenin Blanc en fût de chêne. On peut goûter des arômes d'abricot, amandes, coings, un soupçon de fruits exotiques, tilleul et une touche subtile de miel. En bouche: intense, balancé et frais. Les raisins d'étoiles de Loir sont cultivés sur les versants sud du Cher.

Rosé

Domaine La Louvière 'Le Marquis' (bio) 4,5 / 20

Mélange de Cabernet Franc, Merlot, Syrah et Malbec. Des arômes de fraises, framboises, pamplemousses, grenade et muscade. En équilibre avec des touches fruitées et fraîches. Ce vignoble se trouve dans l'AOP Malepère, au pied des Pyrénées. Les raisins profitent du climat méditerranéen et atlantique.

Rouge

Pablo Claro (biodynamie) 4 / 18

Mélange de 50% Graciano & 50% Cabernet Sauvignon, vieilli en fût de chêne d'Amérique. Bouquet intense de fruits noirs mûrs, épices et toast. Généreux en goût, tanins bien entremêlés et long en bouche. La famille Fernandez conserve l'équilibre naturel et préserve la biodiversité dans le vignoble grâce à la manière biodynamie.

Château La Canorgue rouge (biodynamie) 26

Mélange de Syrah, Grenache et Carignan. Goûts équilibrés, belle concentration de fruits rouges et noirs, cuir, poivre et une touche de bois. Jean-Pierre Margan et sa fille Nathalie dirigent cette terre de 300 ans avec expertise magistrale. Au milieu de la réserve naturelle de Luberon, entre Avignon et Aix en Provence, ils vendangent manuellement de vieilles vignes de 50 ans.

Vina Ijalba Crianza (bio) 26

Mélange de 90% Tempranillo et 10% Graciano, vieilli en fût de chêne d'Amérique et après en bouteille. Au nez et en bouche des touches intenses de cerises, mûres, prunes, moka et impressions grillées. Une belle longueur en bouche aux tanins veloutés avec des touches élégantes d'épices douces. Ces vignobles se trouvent dans la Rioja Alta. Grâce à l'altitude et un climat plus frais, les vins sont plus raffinés.



Logement

Passez la nuit dans une maison de rêve. Nous avons restauré cet hôtel des années 30 pour lui rendre son ancienne gloire. Il y a trois appartements avec cuisine entièrement équipée, salle de bains, feu de bois, vue sur les collines environnantes et le jardin.

Retrouvez la tranquillité dans:

- De schrijverskamer: jusque 2 personnes
- De droomsuite: jusque 3 personnes
- Le gîte de Ziggy: jusque 8 personnes

Plus d'infos: www.droomgites.be

Réservations: www.airbnb.com

Contact

De schrijverskamer et de jachtkamer: marijke@droomgites.be

Le gîte de Ziggy: ziggy@droomgites.be

Contact

Merci de réserver par sms: +32 496 97 47 60
Pour des renseignements contactez: lore@cafesanglier.be

Les horaires peuvent changer un peu selon les saisons.
Vous pouvez les vérifier sur:
www.cafesanglier.be / facebook / instagram

Café Sanglier - Bihay 5 - 6941 Heyd - Belgique

Dessins par Lore De Swerts ©

