

La Taverne Alsacienne

11, Place Marche Aux Légumes
5000 Namur



Les heures d'ouverture
Ouvert 7 jours sur 7
Lundi de 11h00 à 23h00
Mardi de 11h00 à 23h00
Mercredi de 11h00 à 23h00
Jeudi de 11h00 à 23h00
Vendredi de 11h00 à 23h00
Samedi de 11h00 à 00h00
Dimanche de 11h00 à 23h00

Eaux

Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl
2,30€

Chaudfontaine plate ou pétillante 50cl

4,50€

Chaudfontaine plate ou pétillante 1l

8,50€

Softs

Coca-cola 2,30€ Coca-cola zero

2,30€

Sprite 2,30€ Fanta orange

2,30€

Ice Tea. 2,80€ Schweppes Tonic

2,80€

Ice Tea pêche 2,80€ Schweppes Agrume

2,80€

Gini 2,80€ Red Bull 3,40€

Jus De Fruits

Jus d'orange 2,80€ Jus de pomme

2,80€

Jus multivitamines 2,80€ Jus de tomate

2,80€

Jus de pamplemousse 2,80€ Jus pomme-cerise

2,80€

Jus d'ananas 2,80€ Jus de fraise

2,80€

Jus de pêche 2,80€

Amuse-Bouche

Portion de fromage 4,00€ Portion de salamis

5,00€

Chips au sel /paprika 2,00€ Portion mixte
8,80€

Bières Au Tonneau	25cl	33cl
50cl		
Maes	2,20€	2,80€ 4,10€
Grimbergen Blonde	3,80€	
7,40€		
En saison		
Blanche de Bruges	3,10€	
6,00€		
Scotch Watneys	3,50€	
6,80€		
Kriek Xtreme	3,10€	
5,90€		

Bières En Bouteille

Blanche de Bruges	3,10€	Kriek Xtreme	
3,10€			
Chimay Blanche	4,10€	Chimay Bleu	
4,10€			
Calsberg	3,10€	Calsberg sans	
alcool2,70€			
Westmalle tripel	4,20€	Karmeliet	
4,20€			
Rochefort 8	4,20€	Rochefort 10	
4,80€			
Orval	4,70€	Houppé	4,70€
Geuze	3,10€	Pêcheresse	
4,20€			
Duvel	4,20€	Kwack	4,20€
Framboise xtreme	4,20€	Rodenbach	
3,40€			

Grimbergen brun	4,20€	Scotch Gordon	
4,50€			
Ciney blonde	3,20€	Ciney brune	
3,20€			
Desperadose	4,10€	Somersby	
3,50€			
Delirium Tremens	4,20€	Delirium Red	4,20€
Kasteel Rouge	4,20€	Blanche rosé	
3,50€			
Supplément sirop de grenadine, menthe, cassis			
0,40€			

Les Apéritifs

Martini rouge	4,00€	Martini blanc	4,00€
Porto rouge	4,00€	Porto Blanc	
4,00€			
Ricard	5,50€	Pastis	4,50€
Muscat	4,00€	Pineau des	
Charentes	4,00€		
Aperol spritz	6,50€	Picon	
4,20€			
Picon vin blanc	6,50€	Picon bière	
4,20€			
Camparie	4,20€	Safarie	
4,20€			
Pisang	4,00€	Pisang sans alcool	
2,80€			
Kir	3,80€	Batida de Coco	
4,00€			
Supplément sirop de grenadine, menthe, cassis			
0,40€			

Boissons chaudes

Café	2,30€	Petit café	
2,30€			
Décaféiné	2,30€	Petit décaféiné	
2,30€			
Cappuccino	3,50€	Décaféiné cappuccino	
3,70€			
Cécémel chaud	3,00€	Cécémel Chantilly	
3,50€			
Thé fruit rouge	2,30€	Thé tilleul	2,30€
Thé menthe	2,30€	Thé jasmin	
2,30€			
Thé camomille	2,30€	Thé noire	
2,30€			
Thé au lait	2,30€	Lait russe	3,50€
Irish coffee	7,00€	French coffee	
7,00€			
Vin chaud	3,80€	Café alsacienne	
8,00€			
Vin chaud au rhum	7,00€	Vin chaud au	
calvados	7,00€		

Les Alcool

Amaretto	5,00€	Jeune Genièvre	
4,00€			
Cointreau	5,00€	Fraise des Bois	
5,00€			
Jack Daniel's	7,50€	Jack Daniel's miel	
7,50€			
Banane	5,00€	Baileys	
5,50€			
Cognac	5,50€	Gin Gordon's	
5,00€			

Armagnac	6,00€	Calvados	
6,00€			
J&B	5,00€	Johnnie Walker	5,00€
Chivas Régal	6,50€	Curacao bleu	
5,00€			
Jet 27	5,00€	Rhum Bakardi	
5,00€			
Vodka	5,00€	Vodka rouge	
5,00€			
Vodka Red Bull	7,50€	Vodka rouge Red Bull	
7,50€			
Poire Cognac	6,00€	Mandarine Napoléon	
6,00€			
Eau de Villée	7,00€	Grand Marnier	6,00€
Poire Williams	7,00€		
Accompagnement softs, jus de fruits			
2,20€			

Cocktails

Cocktail Océan Gin, Curaçao, citron, sucre de canne

7,50€

Cocktail Aigue – Marine Pisang ,Batida, jus d'ananas

7,50€

Cocktail Coraill Bacardi, Cointreaus, jus d'orange, grenadine

7,50€

Cocktail sans alcool Selon l'humer du barman

5,00€

Mojito sans alcool Sucre de canne, citron vert, menthe, soda

5,50€

Mojito 1

6,50€

Mojito Fraise 1 + jus de frais

7,50€

Mojito Royal 1 + Champagne

9,90€

1= Rhum blanc, citron vert, menthe, soda, sucre de canne

Les Bulles

La Coupe De Champagne

9,00€

Champagne Mannoury – Brut

La Coupe de Crémant

7,00€

Crémant d'Alsace – Brut – Kuhlmann Platz

Kir Royal

9,00€

Champagne Mannoury – Brut + Crème de Cassis

Kir au Crémant

7,00€

Crémant d'Alsace – Brut – KP + Crème de Cassis

Nos Vins Maisons

Vins rouges, blancs et rosés

Le verre

3,40€

Le ¼ de Litre

6,70€

Le ½ de Litre

12,90€

Le Litre

24,50€

Vins Blancs Alsace

Riseling "Roi Dagobert" le verre
5,50€

Pinot Gris "Roi Dagobert" le verre
5,50€

Gewurztraminer "Roi Dagobert" le verre
6,00€

Vins Rosés

Bergerac le verre
5,00€

"Le brin de plaisance"

Vin Rouges

Pinot Noir Rouge "Roi Dagobert" le verre
5,50€



Bulles et champagne

Champagne Mannoury – Blanc – Brut

57,00€

Cette cuvée est un assemblage de cuvées pures. Le Pinot noire dont elle est issue pour une grande partie, lui confère une fermeté de charpente et une longueur en bouche digne des plus grand repas.

(85% Pinot Noir – 15% Chardonnay)

Crémant d'Alsace "Calixte"

36,00€

Un crémant offre une remarquable complexité ; il est plein en bouche, structuré et équilibrée. Les arômes des fruits mêlés d'agrumes dominent à côté des notes florales et beurrées.

Vins Blancs

37,50cl

75cl

« Les Petits Galets » Cotes du Gard

17,50€

Les Vignerons de Rocca Maura

Couleur or pale et un nez floral et fruité : poire, pamplemousse, notes de citron

« Les Fruités de Félines »

20,00€

Domaine Félines Jourdan–Chardonnay-Roussanne

Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et abricot. De couleur jaune miel, ce vin blanc est savoureux et équilibré.

« Le Viognier de Muret » - Igp Pays d'Oc

22,00€

Le premier nez développe des saveurs de fruits exotiques, à l'agitation apparaisse des notes de pêche, jaune, agrumes et ananas.

Saumur Blanc

26,00€

Le nez est assez minéral avec des notes de fleurs blanches, d'abricot, nuancé de miel et de fruits exotiques. La bouche est fraîche et ronde

« Domaine de Bel Air »

35,00€

Ce vin exhale de beaux arômes particulièrement élégants. Au palais, harmonie entre onctuosité et fraîcheur.

Riseling « Roi Dagobert » 26,00€

Nez sur les agrumes, pamplemousse, citron, mandarine

Pinot Gris « Roi Dagobert » 18,50€ 28,00€

Un nez aromatique associant les fruits exotiques, le coing et la pêche, bouche parfaitement équilibrée, ample et de grande persistance, avec une finale pleine de fraîcheur.

Gewurztraminer « Roi Dagobert » 20,50€

30,00€

Arômes de fruits confits ainsi que des notes florales. La bouche ronde avec une pointe de sucre résiduelle.

Mâcon Pierreclos Blanc

28,00€

“Domaine des Bruyères”

Nez fin avec un mélange de fleurs blanches, d'amande et de chèvre-feuille. La bouche est avec des arômes de fruits confits.

Vins Rosés

37,50cl

75cl

« Les Petits Galets » Côtes du Gard

18,00€

Les Vignerons de Rocca Maura

La bouche est agréable, sur des accents de frais et de cassis.

Côtes de Provence « L'Aubade » 12,00€

19,00€

Vin frais, souple et rafraîchissant.

Bergerac rosé “Le Brin de Plaisance”

22,00€

Jolie robe brillante d'un rose corail, nez frais et très expressif ou dominant des arômes des cassis, groseille et framboise

« Collines – Sentiers de bagatelle »

28,00€

Aromes pur aux nuances florales. La bouche fine et fruités développe une fraîcheur plaisante et élégante.

Vins Rouges Frais

37,50cl

75cl

Macon Pierreclos rouge

15,00€

25,00€

Domaine des Bruyères

Belle robe intense de couleur pourpre avec des parfums de fruits rouges et une note légèrement épicée, ronde et longue.

Pinot Noir Rouge

18,50€

28,00€

“Roi Dagobert”

Arômes de fruits rouges et de cerise avec des notes vanillées et épicées. La nuances s'exprime longuement.

Chénas

28,00€

Vin aux parfums de framboise et de groseille et une note d'épices.

Saint Nicolas de Bourgeuil "Les Gravières"

27,00€

Maison Audebert

Le nez très ouvert évoque le pruneau, les fruits confits et le grillé. Attaque franche, précède une explosion d'arômes.

Vins Rouges

37,50cl

75cl

Merlot Côtes de Prouihle

18,00€

Domaine de la Noria

Nez de fruits rouges, une bouche chaleureuse de fruits et une finale souple.

Saint Chinian – Domaine Clos Bagatelle

24,00€

Belle robe brillante de couleur rubis. Le nez développe des senteurs de fruits frais et garrigue. Bouche ample et intense.

IGP Côtes Catalanes

26,50€

"Illico Rouge" Domaine des schistes

Cet assemblage possède une belle personnalité : le vin est soyeux, léger mais avec une belle mâche. Une cuvée qui peut se boire légèrement rafraîchie.

Côtes du Rhône Vieux Moulin 12,00€

21,00€

A la fois fruité et floral, d'une agréable fraîcheur.

"La Tâche de Grenache"

29,00€

Domaine Mas du Chêne

Belle densité à la robe de couleur rouge rubis brillants.

Le nez est profond et complexe : fruits, épices... l'attaque en bouche est musclée par les fruits.

Gigondas – Domaine du Gour de Chaulé

36,00€

Le nez est très profond et complexe : fruits, épices ... l'attaque en bouche est musclée par les fruits.

Cahors "le Pur fruit du Causse"

28,00€

Château Combet La Serre`

Il sent bon la gourmandise. Son nez intense de fruits noir, sur des notes de framboise et de groseilles laissent devenir une bouche souple et d'une grande fraîcheur.

Bordeaux – Château de la Mingérie

20,00€

Robe sombre qui libère de délicats arômes de fleurs, une structure souple et équilibrée, une chair ronde, tout fruitée.

Premières Côtes de Blaye

25,00€

Château les Cèdres

Nez avec une belle symphonie de botes de fruits noirs. Vin complexe en bouche : épices, fruits. La bouche est ronde et souple, c'est une bouteille de caractère

Saint – Emilion 19,00€
35,00€

Château Terte de Lisse

Robe limpide et brillante de teintes rubis. Le bouquet très agréable rappelle la griotte mariée à des odeurs toastées et boisées.

La suggestion du mois

Entrées

Scampi a la façon du chef

14,00€

Trio de croquettes

16,00€

Plats

Flemmenkueche aux munster

13,00€

Flemmenkueche aux lardons

13,00€

Flemmenkueche a l'aubergine

13,00€

Flemmenkueche forestière

13,00€

Flemmenkueche aux jambon de parme

13,00€

Boulettes à la sauce Namuroise

14,00€

Côtelette de veau de lait accompagner d'une sauce estragon

22,00€

Escalope jardinière

19,00€

Desserts

Moelleux au chocolat

6,00€

Buffet Froid

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et parmesan

13,50€

Américain préparé, crudités, frites (en saison)

13,50€

Salade grecque

12,50€

Salade crudités, poivrons, olives ,oignons, peperoni, feta

Salade aux crevette grises

19,00€

Assiette de saumon fumé

16,50€

Salade Niçoise

13,00€

Salade crudités, œuf, poivron, olives, oignons, haricot verts, thon, anchois

Salade du Pêcheur

18,50€

Salade crudités, olives, saumon fumé, crevettes grises, thon, anchois

Entrées Chaudes

Potages maison

6,00€

Croquettes de fromage

10,00€

Chèvre chaud au miel lardons fumés

13,00€

Calamars frits

10,00€

Gambas grillée

13,50€

Scampi à l'ail

13,50€

Scampis diaboliques

13,50€

Spécialités Maison

Accompagnement : pomme de terre nature

Jambonneau, crème à la moutarde à l'ancienne

22,00€

Jambonneau, crème à l'estragon

22,00€

Choucroute – jambonneau (sauf en Juillet et Aout)

22,00€

Choucroute garnie maison (sauf en Juillet et Aout)

19,00€

Choucroute alsacienne pour 2 (sauf en Juillet et Aout)

46,00€

Volaille

Brochettes de poulet, crudités et frites

14,50€

Magret de canard à l'orange et au gingembre

19,00€

Poisson

Accompagnement de pain

Assiette du chef

14,00€

Calamar, gambas, tzatziki, tarama, crudités

Accompagnement de pomme de terre nature

Filet de Rouget-barbet au beurre et à l'ail

19,00€

Médallions de sole à l'ostendaise

19,00€

Pavé de saumon à l'estragon

19,00€

Pavé de saumon grillé à la méditerranéenne

19,00€

Veau

Escalope bolognaise, frites

18,00€

Escalope du chef, frites

19,00€

Agneau et Bœuf

Boulette de bœuf, sauce tomate et frites

14,50€

Steak grillé, crudités et frites

18,00€

Accompagnement : crudités et pomme de terre au four

Brochette de bœuf grillée

18,00€

Brochette d'agneau grillé

18,00€

Brochette Mixte agneau et bœuf

18,00€

Entrecôte irlandais (350 gr)

24,00€

Côtes d'agneau grillées

22,00€

Sauces au Choix et Suppléments

Crème à l'estragon

3,50€

Crème à la moutarde

3,50€

Crème aux champignons

3,50€

Crème aux roquefort

3,50€

Crème aux poivre vert

3,50€

Frites/pommes de terre nature/croquettes/pâtes

2,60€

Salade mixtes 4,00€

Mayonnaise/Ketchup 0,50€

Petite Restauration

Croque monsieur garni

8,50€

Croque madame garni

9,50€

Croque Hawaï garni

9,50€

Pâtes

Spaghetti bolognaise

12,00€

Tagliatelle bolognaise

12,50€

Tagliatelle jambon et champignons crème

14,00€

Tagliatelle carbonara

14,00€

Tagliatelle aux deux saumons

17,00€

Moussaka(gratin d'aubergines, haché d'agneau)

15,00€

Plats Enfants

Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans

Spaghetti bolognaise

8,50€

Tagliatelle Jambon et champignons crème

9,50€

Tagliatelle carbonara

9,50€

Brochettes de poulet, salade et frites

9,50€

Boulette de bœuf, sauce tomate et frites

9,50€

Glaces Enfants

Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans

Glace vanille

4,50€

Glace chocolat

4,50€

Glace moka

4,50€

Glace fraise

4,50€

Glace Normales

Sorbet citron

7,00€

Damme Blanche

6,50€

Damme Noire

6,50€

Brésilienne

6,50€

Café Liégeois

8,00€

Coupe aux fruits

8,00€

Banana Split

8,00€

Colonel : sorbet et vodka

8,50€

Pêche Melba (en saison)

8,00€

Fraise Melba (en saison)

8,00€

Milkshakes Alcoolisés

Amaretto (glace vanille et Amaretto)

7,00€

Liqueur de banane (glace vanille et liqueur)

7,00€

Liqueur des fraises des bois (glace frais et
liqueur)7,00€

Bailey's (glaces moka et Bailey's)
7,00€

Milkshakes Classiques

Milkshake vanille	5,50€
Milkshake chocolat	5,50€
Milkshake fraise	5,50€
Milkshake moka	5,50€

Desserts

Mousse au chocolat
5,00€

Crêpe cassonade 5,00€

Crêpe mikado
7,50€

Crêpe comédie française 8,50€

Crème brûlée
5,00€

Tiramisu maison 6,00€