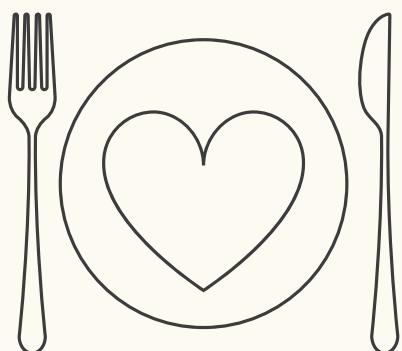




Bienvenue dans notre restaurant

AU COEUR DE L'ADOUX

Là où les saveurs réchauffent le cœur.



DOMAINE DE L'ADOUX

Bienvenue au Cœur de l'Adoux

Là où les saveurs réchauffent le cœur.

Installez-vous et laissez-vous guider par une cuisine sincère et généreuse, élaborée avec des produits frais, locaux et de saison. Le chef et son équipe mettent tout leur savoir-faire et leur passion au service de plats qui invitent au partage, à la découverte et au plaisir. Nous vous souhaitons un délicieux moment parmi nous.

LE MENU



Découvrez les favoris de la maison

Un détour savoureux par la Belgique, au cœur des Alpes du Sud

Au Cœur de l'Adoux vous propose un incontournable de la gastronomie belge, sublimés avec une touche locale et beaucoup de passion.

Carbonade flamande - Frites belge - Salade

28

Un **grand classique des brasseries flamandes**, revisité avec soin. Bœuf français de qualité supérieure, lentement mijoté pendant **7 heures dans une bière brune de haute qualité belge**, pour une viande tendre et savoureuse.

Une touche de **confiture artisanale de coing de la vallée de l'Ubaye** ajoute un équilibre parfait entre richesse et douceur.

Accompagnée de véritables **frites belges, croustillantes à souhait grâce à leur cuisson dans la graisse de bœuf**, et notre mayonnaise maison, ce plat généreux est un délice à savourer sans modération!

Un plat réconfortant, parfait pour les vrais gourmands.

Accord Biere : Accord bière : St. Bernardus Abt 12 (Brasserie St. Bernardus) prix à la carte des bières

Bière d'abbaye puissante et chaleureuse, aux notes de prune, cacao et caramel brun, qui prolonge les arômes de la sauce à la bière et sublime le fondant du bœuf mijoté.

LES ENTRÉES

| | |
|---|-----------|
| Raviolis artisanaux aux fromages et crème à la truffe | 16 |
| <i>Artisanal cheese ravioli with truffle cream</i> | |
| <i>Ambachtelijke kaasravioli met truffelroom</i> | |
| | |
| Velouté de butternut, crème légère au citron vert et croûtons | 14 |
| <i>Butternut squash velouté with light lime cream and croutons</i> | |
| <i>Butternutpompoenvelouté met lichte limoensaus en croutons</i> | |
| | |
| Saumon gravlax maison, salade et crème de yuzu | 18 |
| <i>Homemade gravlax salmon, salad and yuzu cream</i> | |
| <i>Huisgemaakte zalm gravlax, salade en yuzuroom</i> | |
| | |
|  Foie gras de canard mi-cuit (80 g), chutney de figues et pain d'épices | 20 |
| <i>Semi-cooked duck foie gras (80 g), fig chutney and gingerbread</i> | |
| <i>Halfgegaarde eendenfoie gras (80 g) met vijgenchutney en peperkoek</i> | |
| | |
|  La Folie d'Ilse: saumon gravlax & foie gras, chutney de figues, pain d'épices | 24 |
| <i>Semi-cooked duck foie gras (80 g), fig chutney and gingerbread</i> | |
| <i>Halfgegaarde eendenfoie gras (80 g) met vijgenchutney en peperkoek</i> | |
| | |
| Vol-au-vent d'escargots, crème de persillade et salade | 18 |
| <i>Snail vol-au-vent, parsley cream and salad</i> | |
| <i>Vol-au-vent van escargots met peterselieroom en salade</i> | |

LES PLATS

Agneau confit 7 heures, pommes de terre grenailles au thym et petits légumes de saison

29

Seven-hour slow-cooked lamb, baby potatoes with thyme and seasonal vegetables
7 uur gegaarde lamsvlees, krielaardappelen met tijm en seizoengroenten

Accord bière : Orval Trappiste (Abbaye d'Orval) – prix à la carte des bières
Une bière trappiste de caractère, à la fois sèche, légèrement amère et subtilement épicee. Ses notes complexes et sa belle fraîcheur s'accordent parfaitement avec des plats généreux, rehaussant les saveurs tout en apportant une élégante touche de caractère.

Entrecôte du pays, frites belges et salade fraîche

28

Local entrecôte steak, Belgian fries and fresh salad
Entrecote van het huis, Belgische frieten en frisse salade

Sauces : Champignons cueilli du moment ou sauce au poivre

3.5

Seasonal Mushrooms or Pepper Sauce
vers geplukte Champignons van het moment of Pepersaus

Accord bière : Artevelde (Brasserie Van Steenberge) – prix à la carte des bières

Une bière blonde légère et rafraîchissante, aux notes fruitées et florales. Sa finesse et son équilibre en font le compagnon idéal pour des plats délicats, des salades fraîches ou simplement pour apprécier un moment convivial entre amis.

Tagliata de bœuf, pommes de terre grenailles, salade, roquette, pétales de parmesan, olives noires et crème balsamique

29

Beef tagliata, baby potatoes, salad, rocket, Parmesan shavings, black olives and balsamic cream

Tagliata van rund, krielaardappelen, salade, rucola, Parmezaanschilfers, zwarte olijven en balsamicocrème

Accord bière : Artevelde (Brasserie Van Steenberge) – prix à la carte des bières

Une bière blonde légère et rafraîchissante, aux notes fruitées et florales. Sa finesse et son équilibre en font le compagnon idéal pour des plats délicats, des salades fraîches ou simplement pour apprécier un moment convivial entre amis.

LES PLATS*

Magret de canard du Sud-Ouest à l'orange, entier ou demi, légumes de saison et pommes de terre grenailles 34/27

Duck breast from Southwest France with orange, whole or half breast, seasonal vegetables and baby potatoes

Eendenborst uit Zuidwest-Frankrijk met sinaasappel, volledig of half, seizoensgroenten en krielaardappelen

Accord bière : Kwak (Brasserie Bosteels) – prix à la carte des bières

Une bière ambrée au corps généreux, avec des arômes maltés et légèrement caramélisés, accompagnés d'une touche subtile de houblon. Sa rondeur et sa douceur équilibreront à merveille des plats savoureux comme des viandes grillées ou des frites maison, pour une expérience gourmande et réconfortante

Carbonade flamande, frites belges et salade 28

Belgian beef stew, Belgian fries and salad

Vlaamse stoverij, Belgische frieten en salade

Accord bière : St. Bernardus Abt 12 (Brasserie St. Bernardus) prix à la carte des bières

Bière d'abbaye puissante et chaleureuse, aux notes de prune, cacao et caramel brun, qui prolonge les arômes de la sauce à la bière et sublime le fondant du bœuf mijoté.

Pavé de saumon frais, crème à l'aneth, risotto de petit épeautre et légumes de saison 29

Fresh salmon fillet, dill cream, spelt risotto and seasonal vegetables

Verse zalmfilet, dillecrème, risotto van spelt en seizoensgroenten

Accord bière : Saint-Feuillien Blonde (Brasserie Saint-Feuillien) – prix à la carte des bières
Une bière blonde belge de caractère, légèrement fruitée et maltée, avec une amertume subtile qui équilibre parfaitement sa rondeur. Idéale pour accompagner des plats traditionnels, des viandes grillées ou simplement pour savourer un moment convivial entre amis.

Gnocchi végétariens, crème à l'aneth et petits légumes 24

Vegetarian gnocchi, dill cream and seasonal vegetables,

Vegetarische gnocchi, dillecrème en seizoensgroenten

Supplément crème de truffe 3,5

Truffle cream supplement

Supplement truffelcrème

Accord bière : Vedett IPA (Brasserie Duvel Moortgat) – prix à la carte des bières

Une bière IPA rafraîchissante et aromatique, aux notes fruitées et houblonnées intenses. Son amertume prononcée et sa fraîcheur se marient parfaitement avec des plats relevés, offrant une expérience gustative vive et pleine de caractère.

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | | |
|--|---|---|
|  | Frites Belge fraîches maison | 7 |
| | <i>Belgian fries / Belgische frieten</i> | |
| | Pommes de terre grenaille | 6 |
| | <i>Baby potatoes / Krielaardappelen</i> | |
| | Bol de salade mixte | 5 |
| | <i>Bowl of mixed salad / Gemixte salade</i> | |
| | Bol de légumes de saison grillés | 6 |
| | <i>Grilled vegetables / Gegrilde groenten</i> | |
| | Bol de Pâte Fraiche | 6 |
| | <i>Bowl of fresh pasta / Verse pasta</i> | |
| | Risotto Petit épeautre | 7 |
| | <i>Spelt risotto / Speltrisotto</i> | |

LES DESSERTS

| | |
|---|-----------|
| Crème Brûlée Vanille Bourbon | 9 |
| <i>Classic vanilla bourbon crème brûlée</i> | |
| <i>Klassieke crème brûlée met bourbon vanille</i> | |
| | |
| Fromage blanc nature (Ferme de Buissonet) | 6 |
| <i>Plain farm fresh white cheese / Verse platte kaas</i> | |
| | |
| Supplément confiture: Coing, Fruits rouges, Agrumes ou miel | 2 |
| <i>Jam or honey / Extra confituur of honing</i> | |
| | |
| Colonel de L'Ubaye : Crème Glacée et Digestif de Génépi | 12 |
| <i>Génépi ice cream with local digestif (Lachanenche distillery)</i> | |
| <i>Génépi roomijs met lokale digestief van distilleerderij Lachanenche</i> | |
| | |
| Sorbet Citron et Digestif Limoncello | 12 |
| <i>Lemon sorbet paired with a refreshing limoncello digestif (Lachanenche)</i> | |
| <i>Citroensorbet met een verfrissend limoncello digestief (Lachanenche)</i> | |
| | |
| Gaufre liégeoise façon profiteroles | 12 |
|  <i>Liège waffle, profiterole style</i> | |
| <i>Luikse wafel op profiterole-wijze</i> | |
| | |
| Coupe Dame Blanche | 12 |
| <i>Vanilla sundae chocolate sauce with whipped cream</i> | |
| <i>Vanille ijs chocolade saus met slagroom</i> | |
| | |
| Assiette de fromages du pays | 12 |
| <i>Local cheese platter</i> | |
| <i>Plankje lokale kazen</i> | |
| | |
| Moelleux à la châtaigne, crème de marrons | 11 |
| <i>Chestnut moelleux with chestnut cream</i> | |
| <i>Moelleux van kastanje met kastanjeroom</i> | |
| | |
| Coulant au chocolat, boule de glace vanille, chantilly | 12 |
| <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream and whipped cream</i> | |
| <i>Chocoladefondant met vanille-ijs en slagroom</i> | |

LES INCONTOURNABLES

Les incontournables de la montagne

Quand l'hiver s'installe, place aux grands classiques alpins. Découvrez nos spécialités montagnardes préparées avec des fromages 100 % locaux, à savourer dans une ambiance conviviale et réconfortante.

MIN 2 personnes

| | | |
|--|--|----|
|  | Fondue des Alpes Ubayennes fromages locale, salade mixte, pain | 20 |
| | <i>Fondue from the Ubaye Alps – 100% local cheeses, mixed salad, bread</i> | |
| | <i>Fondue uit de Ubaye Alpen – 100% lokale kazen, gemengde salade, brood</i> | |

Un grand classique de la montagne, à partager sans hésiter.

Notre fondue est préparée avec une sélection de fromages 100 % locaux, fondu lentement pour une texture onctueuse et un goût authentique. Servie avec une salade mixte et du pain, elle incarne la convivialité alpine dans toute sa gourmandise.

| | | |
|--|---|----|
|  | Raclette de montagne locale, salade mixte, grenailles persillées | 20 |
| | <i>Local Mountain Raclette – mixed salad, parsley potatoes</i> | |
| | <i>Lokale berg-raclette – gemengde salade, peterselieaardappeltjes</i> | |

La raclette comme on l'aime : simple, généreuse et réconfortante.

Fromage 100 % local, fondu à la perfection, accompagné de grenailles persillées et d'une salade fraîche. Un incontournable après une journée au grand air, à savourer dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Suppléments

| | |
|--------------------------------------|---|
| Assiette de charcuterie mixte | 7 |
| <i>Mixed charcuterie platter</i> | |
| <i>Bord gemengde charcuterie</i> | |
| Saumon gravlax | 9 |
| <i>Gravlax salmon</i> | |
| <i>Gravlax zalm</i> | |

PLATS ENFANT

| | |
|---|-----------|
| Steak haché, frites et salade | 15 |
| <i>Minced beef steak, fries and salad</i> | |
| <i>Steak haché, frieten en salade</i> | |
| | |
| Tagliatelles à la sauce bolognaise | 15 |
| <i>Tagliatelle with bolognese sauce</i> | |
| <i>Tagliatelle met bolognesesaus</i> | |
| | |
| Filet de saumon, petit épeautre et légumes de saison | 18 |
| <i>Salmon fillet, spelt and seasonal vegetables</i> | |
| <i>Zalmfilet, spelt en seizoensgroenten</i> | |
| | |
| Nuggets de poulet maison, frites et salade | 15 |
| <i>Homemade chicken nuggets, fries and salad</i> | |
| <i>Huisgemaakte kipnuggets, frieten en salade</i> | |
| | |
| Gnocchi aux fromages | 12 |
| <i>Cheese gnocchi</i> | |
| <i>Gnocchi met kazen</i> | |

LES VINS ROUGES

| | |
|---|--------|
| Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl | 26 |
| Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl | 18 |
| Tresbaudon, Cuvée Manon, Merlot, Hautes-Alpes | 28/7 |
| Tresbaudon, Exception du Lou, Merlot/Gren, Hautes-Alpes | 38/9,5 |
| Maison Jaboulet BIO Parallèle 45, Syrah, Rhône | 32/8 |
| Le Grand Marrenon, Syrah/Gren, Lubéron | 36 |

LES VINS BLANCS

| | |
|--|------|
| Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl | 26 |
| Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl | 18 |
| Domaine de Brescou , Viognier, Languedoc BIO | 32/8 |
| Domaine de Brescou , Chardonnay, languedoc BIO | 29/7 |
| Le Grand Marrenon, Gren/Roussan/Verm, Luberon | 36 |

Les Vins blancs moelleux

| | |
|---|------|
| Chambre d'Amour, GrMens/SauvBl, Côtés de Gascogne | 29/7 |
| Château Mathereau, Sémillon/SauvBl/Gr, Bordeaux | 32/8 |

LES DIGESTIFS

Les Whisky (4cl)

| | |
|--------------------------------|---------|
| Jack Daniels | 9 |
| Ballantines | 8 |
| Aerstone | 10 |
| Lachananche Laverq local (46%) | 14 |
| Aberlour 12 - 14 ans | 14 - 16 |
| Knockando 12 | 12 |
| The Glenlivet | 14 |
| Akashi Japonais | 11 |
| Woodford reserve bourbon | 11 |

Les Rhums (4cl)

| | |
|---------------------------------|--------|
| Saint James Blanc | 6 |
| Saint James Brun | 8 |
| Saint Martin XO 42° | 12 |
| Bumbu Original - Cream | 10 - 8 |
| Hechicera | 12 |
| Zacapa rhum Solera Gran Reserva | 16 |
| Zacapa Rhum xo Gran Reserva | 24 |

Les Digestifs (4cl)

| | |
|---|----|
| Poire williams | 10 |
| Liqueur Framboise/ Myrtille / Liqueur de Thym/ Hysope/ Menthe | 8 |
| Mirabelle | 10 |
| Armagnac | 8 |
| Cognac | 8 |
| Calvados | 8 |
| Cointreau | 8 |
| Grand Marnier | 9 |
| Get 27 | 7 |
| Génépi destilation local | 8 |
| Génépi noir (selon stock) | 18 |
| Limoncello Lachanenche local bio (4 cl) | 8 |

PETIT CREUX

Planches 2 personnes (servies avec du pain et du beurre)

| | |
|---------------------|----|
| Planche Fromage | 18 |
| Planche Charcuterie | 18 |
| Planche mixte | 20 |

Glaces et sorbet (été)

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron

| | |
|----------------------|-----|
| 1 boule | 2,5 |
| 2 boules | 4,5 |
| 3 boules | 6 |
| supplement chantilly | 1,5 |
| Dame Blanche | 12 |

Crèpes et Gaufres de Liège (hiver)

| | |
|---|-----|
| Nature | 4,5 |
| Beurre et sucre | 5,5 |
| Confiture / Nutella | 6,5 |
| Boule de vanille + sauce chocolat + chantilly | 7,5 |