

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

**FORMULE BRASSERIE /
SUMMER BAR FORMULA**

***DU LUNDI AU VENDREDI (MIDI & SOIR) ,
LE SAMEDI MIDI UNIQUEMENT***

***Monday to Friday (lunchtime and evening) Saturday lunchtime only
(SAUF DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS)***

***Except Sunday and Bank Holidays including : 1 Mixed Salad, 1 Drink,
a Gourmet Coffee***

10.50€

1 Salade Composée,
1 boisson au choix (1/2 d'eau, Verre de vin, pression,
Sodas, Jus de Fruits, ¼ Perrier)
1 Café Gourmand

SALADE ST HUBERT :

Salade à la Tomme des Ardennes, Dés de Poulet, Tomates
Cerises, Persil, Oignons Rouges, Mais.

***Cheese « Tomme » Ardennes Salad, Pieces of Chicken, Tomatoes, Parsley,
Red Onions and Corns***

SALADE DES RIVIÈRES:

Truite Fumée, Crème Fraîche et Ciboulette,
Tomates Cerises

Rondelles de Citron, Queues D'Ecrevisses

Smoked Trout, Cream and Chives, Tomatoes, Lemon and Prawn Tails

**Special Local Dish Every Day at Any Hour
FORMULE TERROIR TOUS LES JOURS
A TOUTE HEURE 11,50 €**

**Assiette du Terroir
(Assortiment de Charcuteries, Fromages, et
Salade)**

**Conseil : Accord met et Bière, l'Hayboise ou Le Cerf Blanc
De notre micro Brasserie du Clos Belle Rose à Haybes**

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

MENU DU JOUR / TODAY'S MENU

(Midi et Soir, Sauf Week End et Jours Fériés)

Except Weekend and Bank Holidays

12 €

Entrée du Jour / **Today's Starter**

Ou

Quadrillage de Tomates et Mozzarella

Huile d'Olive et Basilic

**Tomatoes and Mozzarella Salad,
Olive Oil & Basilic**



Plat du jour / **Dish of the Day**

Ou

Steak de Requin

Moutarde au Moût de Raisin

Shark steak with Grappes Sauce

Ou

Beefsteak, Frites et Salade

Beefsteak, Chips and Salad



Fromages / **Cheese Platter**

Ou

Coupe de Sorbets ou Glaces / **Ice cream**

Ou

Dessert du Jour / **Dessert of the Day**

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

NOS MENUS ENFANTS/ YOUNG
DINERS' MENU

CHILDREN'S MENU

9.50 €

Assiette de crudités/ **Mixed Salad**



Steak, Frites Fraîches / **Minced Beefsteak and Homemade
Chips**



Glace / **Ice Cream**

1 Boisson incluse/ **Drink Included** : Coca, Orangina, Diabolo

...

LE TEENAGER

15 €

Assiette de Charcuteries / **Cold Meat Platter**



Emincés de Volailles à la Crème / **Sliced Chicken with cream**



Fondue tout Chocolat, Fruits Frais / **Melted Chocolate
« Fondue » with Fresh Fruits**

1 boisson incluse / **Drink Included** : Coca, Orangina, Diabolo ...

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

Menu du P'tit Comptoir

Accord Mets et Bières Locales / The Beer is adapted to the Dish
« Uniquement les Samedi Midis » SATURDAY LUNCHTIME ONLY
A partir du Samedi 20 Avril 2013 / From 20th of April 2013

14.90€

P'tite Tartine du Moment Sur Son lit de Frisée
Toast according to availability on a Bed of Salad

« *Cerf Blanc Bière Blonde Locale* »
Served with a Local Beer « Cerf Blanc »



Hamburger Brasserie et Ses Frites Fraîches
Steak Haché du Boucher Tomme Ardennaise Fondue, Tomates, Salade
Oignons

Burger with Ardennes Cheese, Tomatoes, Onions
Homemade Chips

« *L'Hayboise Bière Ambrée Locale* »
Served with a Local Beer « Hayboise »



Café Gourmand / Gourmet Coffee

Découvrez les Bières de Notre Micro Brasserie du
Clos Belle Rose à Haybes à 2 pas du St Hubert !
Discover our own beers from our Micro Brewery near to
St Hubert !

Possibilité de Cours de Brassage, et d'Achat de Bières...
Brewery lessons possible and buy your beer ! (only on réservation)

www.le-clos-belle-rose.com

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, Veuillez consommer avec Modération.
Drink responsibly, Alcohol can be dangerous for your health

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

MENU « GREEN TRIP »

Végétariens, Randonneurs, Motards, Rollers, et Cyclistes

19.50€

Brochette de Melons Frais

Melon on a Skewer

Ou

Escabêche de Truite d'Olloy sur Viroin et sa Frisée

Fabrication Artisanale « la Madeleine »

Fish and potatoes marinated, Trout in Escaveche

❧❧

Omelette à La Tomme Fermière des Ardennes

Omelette cooked with Ardennes Ham and Cheese

Ou

Assiette de Légumes De Saison

Vegetables Platter

❧❧

Assortiment de Fromages

Cheese Platter

Ou

Pot de Fruits Frais

Fresh Fruits Salad

Possibilité d'avoir ce Menu Sans Sel

www.restosansel.com

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

**MENU DES LEGENDES
ARDENNAISES**

24,50 €

Salade des 4 Fils Aymon

(Filets de Rougets au Balsamique, Basilic, Tomates Cerises, Dés de Melon)

(Red Mullet, Balsamic Vinegar, Tomatoes, Melon)

Ou

Salade des Dames de Meuse

(Jambon « Ardennes de France », Tomates, Croutons, Gruyère, Oignons)

(« Ardennes Ham », Tomatoes, Onions, Cheese)



La Pierre Saint Martin

(Boudin Blanc à l'Ardennaise, Pomme de Terre Farçie façon Campagnarde)

« White Sausage », Potatoes with Bacon, Cream and Cheese

Ou

Déesse Arduinna

(Truite Entière au Vin Blanc et Aux Herbes)

Trout cooked with White Wine



Assiette de Fromages Madame de Cormont

Cheese Platter

Ou

Nuton

(Nougat Glacé coulis de Fruits Rouges)

Iced Nougat with Nougatine with Red Fruit Sauce

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

MENU ST HUBERT

32,50 €

Carpaccio De Bœuf Aux Copeaux De Parmesan

**Fresh Beef Tartar with Shavings of Ardennes « Parmesan »
Cheese**

Ou

Salade de Chèvre Chaud

Warm Goat Cheese Salad



Mijoté de Bœuf à l'Hayboise

Bière de la Micro Brasserie du Clos Belle Rose à Haybes

Pieces of Beef cooked with our Artisanal Beer « l'Hayboise »

Ou

Pavé de Saumon

Sauce Crevettes Flambées au Bunnahabhain 12ans d'âges

**Piece of Salmon, Shrimps sauce flambe
in the 12 years old Bunnahabhain Whiskey**



Assiette de Fromages

Cheese Platter



Tartelette Tatin Glace Vanille et Chantilly

Apples, Vanilla Ice Cream and Whipped Cream on a small Open Pie

Ou

Pêches Melba

Quelques suggestions de Vins / Wines Suggestions

Pacherenc de Vic-Bilh Sec 14€50

Bourgogne St Véran 29€50

Bordeaux St Julien l'Inattendu 53€00

Côtes du Rhône St Joseph 30€00

Sancerre Rouge L'Enjoué 35€00

Hôtel Restaurant le Saint Hubert **

08170 Haybes

MENU « PRESTIGE »

43 €

Tartare de Saumon Frais

Crème de Vodka aux Baies Roses

Fresh Salmon Tartar with Vodka Cream Sauce and Pink Peppercorns

Ou

Ardoises de Charcuteries Ardennaises

Boudin Blanc et Noir de Haybes, Jambon D'Ardenne et Sanglier, Terrine de Dinde Rouge.

Cold Pork Platter

🍷

Douzaine d'Escargots au Beurre Maître d'Hôtel

Twelve Snails in the Oven

Ou

Cuisses de Grenouilles au Tandoori

Frogs Legs in Tandoori Sauce

🍷

Trou Franco Belge / **Lemon Sorbet with local Alcohol**

Sorbet Citron à l'Eau de Villée - Supplément de/ **Extra of 3,50 €**

🍷

Entrecôte de Bœuf

Ou

Filet de Sandre au Coulis d'Orties

Pikeperch Filet with Nettles Sauce

Ou

Bavette d'Autruche aux Cinq Epices

Ostrich Steak

🍷

Plateau de Fromages / **Cheese Platter**

🍷

Crème Brûlée aux Ardoises de Haybes

Ou

Carpaccio de Fraises et Ananas, Au Thé Vert Matcha

Carpaccio of Strawberries, Pineapple, Chinese Green Tea « Matcha »