

Du mardi au vendredi midi

Menu du jour 14.50 €

Un potage maison et un plat (formule hiver)

Un plat et un dessert du jour (formule été)

Plat du jour 12.50€

Formule sans potage, sans dessert

Rendez-vous sur notre page Facebook La
Chrysalide pour les plats du jour de chaque
semaine.

LES 14 PRINCIPAUX ALLERGÈNES

1. céréales (avoine, épeautre, blé, orge, seigle, blé de Khorasan) - 2. Crustacés - 3. œufs -
4. poissons - 5. arachides - 6. soja - 7. lait - 8. fruits à coque (noisettes, amandes, noix, noix de pécan,
noix du brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de cajou) - 9. Céleri - 10. moutarde - 11. graines de
sésame - 12. sulfites - 13. lupin - 14. mollusques

Les apéritifs

Martini blanc / rouge	6.50 €
Porto blanc / rouge	6.50 €
Pineau blanc	6.50 €
Ricard	6.50 €
Campari	6.50 €
Campari soda ou orange	7.50 €
Gin tonic / orange	7.50 €
Picon bière / vin blanc	7.50 €
Pisang	6.50 €
Pisang orange	7.50 €
Batida	6.50 €
Batida ananas	7.50 €
Maitrank	6.50 €
Tendera / Tendera fraise	6.50 €
Apérol Spritz	10.00 €
Apéritif Maison	10.00 €
Kir vin blanc	6.50 €
Kir Royal	11.50 €
Prosecco ou Cava (coupe)	9.00 €
Champagne (coupe)	11.00 €

Les apéritifs sans alcool

Apéritif maison	6.00 €
Funny Bitter 0%	5.00 €
Funny Pisang 0%	5.00 €
Apérol 0%	6.00 €

Les bières

Jupiler / Jupiler NA 25cl	2.70 €
Blanche 25cl	2.70 €
Maes citron 25cl	2.70 €
Liefmans fruitée 25cl	2.70 €
Leffe blonde NA 33cl	3.50 €
Leffe blonde 33cl	4.00 €
Funky beer (bière d'Etalle) 33cl	4.50 €
Féodale blonde / brune (bière de Laroche) 33cl	4.50 €
Duvel 33cl	4.50 €
Rochehaut triple / IPA 33cl	5.00 €
Orval jeune / vieux 33cl	5.00 € / 6.00 €
Clochette ambrée / IPA (bière d'Etalle) 50cl	9.00 €
Rulles 75cl	9.50 €

Les softs

Coca cola, coca zéro / limonade orange / citron	2.70 €
Schweppes tonic / agrumes	2.70 €
Ice tea pêche / pétillant	2.70 €
Jus de fruits (orange / pomme cerise / ananas / pomme / fraise / tomate)	2.70 €
Eau plate / pétillante	le verre 2.00 €
Vittel / San Pellegrino	½ litre 4.00 €
	1 litre 7.00 €

Les Entrées Froides

Assiette de saumon fumé (4)	16.00 €
Tomates mozzarella, basilic, jambon de Parme, piedina (1.5.7.12)	16.00 €
Assiette de jambon de Parme et melon en saison	16.00 €

Les Entrées Chaudes

Escargots beurre à l'ail (7.9.14)	9.00 €
Scampis à l'indienne (2.7)	14.00 €
Scampis grillés à l'ail et au basilic (2)	14.00 €
Croquettes au fromage (1.2.3.4.7.9.10.12.14)	10.50 €
Croquettes aux crevettes (1.2.3.6.7.9.10.12.14)	15.50 €
Toasts aux champignons (7.1)	10.00 €
Calamars à la Romana (2)	13.00 €
Cuisses de grenouilles crème à l'ail (7)	17.00 €

Les Salades

Lardons : sauce tiède au vinaigre de framboises, oeuf, croûtons (1.3.5.10.12)	16.00 €	11.00 €
Maison : scampis grillés, saumon fumé, oignons, câpres (2.3.4.5.10)	20.00 €	16.00 €
Assiette de jambon de Parme et melon en saison	19.00 €	16.00 €
Tomates mozzarella basilic, jambon de Parme, piedina	19.00 €	16.00 €
Salade gourmande : noix, croûtons, pommes de terre gratinées, Lardons, fromage, jambon de Parme (1.3.5.8.10)	20.00 €	16.00 €
Salade de chèvre chaud : toasts chèvre chaud au miel (1.3.5.10)	14.00 €	10.00 €
Campagnarde : pdt, lardons, oeuf sur le plat, jambon de Parme (3.5.10)	18.00 €	15.00 €

Les Pommes de Terre en Robe des Champs

La Raclette : lard, crème, fromage, salade, charcuterie (3.5.7.10)	16.00 €
Reblochon : reblochon, oignons, crème, salade, charcuterie (3.5.7.10)	16.00 €
Saumon : saumon, poireaux, crème, salade (4.7)	19.00 €

Les Poissons

Truite ardennaise ou meunière (4.7) (truite de la pisciculture du Fourneau Marchand d'Etalle)	21.00 €
Scampis à l'indienne, riz (2.3.5.7.10)	20.00 €
Scampis à l'huile d'olive, ail, basilic, riz (2.3.5.7.10)	20.00 €
Filet de sole aux petits légumes, riz (4.7)	20.00 €

Les Viandes

Pièce de bœuf (obus)	26.00 €	18.00 €
Sauce au choix : champignons(7)/maître d'hôtel (7)/gorgonzola (7)/poivre vert (1.3.7.9)/béarnaise (1.3.7.9.12)		
Steak ardennais : jambon fumé, fromage, sauce au vin blanc (3.6.7.9.10.12)	27.00 €	
Escalope de veau milanaise (panée) (3.7) ou pizzaïola	23.00 €	
Boulettes sauce tomate ou liégeoise	18.00 €	14.00 €
Cordon bleu sauce champignons (3.7)	20.00 €	
Magret de canard au cognac (400 g)	28.00 €	
Jambonneau à la dijonnaise (7.10)	20.00 €	
Nuggets	11.00 €	8.00 €

Nos plats sont accompagnés de frites, croquettes, riz, pâtes ou pdt au choix

Les Pizzas (base : tomate, mozzarella, origan) (1.5.7)

Margherita	11.00 €	7.00 €
Napolitaine : anchois (4)	12.00 €	8.50 €
Prosciutto : jambon	12.00 €	8.50 €
Funghi : champignons	12.00 €	8.50 €
Vésuve : chorizo, oeuf (3)	12.00 €	8.50 €
Solemio : jambon, oeuf (3)	12.00 €	8.50 €
Thon : thon, oignons, beurre à l'ail (4)	12.00 €	8.50 €
Campagnarde : lard, oeuf (3)	12.00 €	8.50 €
Véronèse : jambon, champignons, crème	13.50 €	9.50 €
Stromboli : anchois, poivrons, oignons (4)	14.50 €	10.50 €
Quatre saisons : jambon, champignons, artichauts, olives	14.50 €	10.50 €
Diavola : oeuf, poivrons, champignons, artichauts (3)	14.50 €	10.50 €
Végétarienne : artichauts, poivrons, tomates fraîches, champignons, épinards, oignons	16.00 €	11.50 €
Calzone : jambon, oignons, champignons (pizza fermée)	16.00 €	
Etna : bolognaise, poivrons, oignons	16.00 €	11.50 €
Hawaïenne : jambon, ananas, banane, gruyère, paprika	16.00 €	11.50 €
Vagabonda : chorizo, anchois, épinards, ail, crème (4)	16.00 €	11.50 €
Balade Gourmande : saucisson gaumais, fromage	16.00 €	11.50 €
Capriciosa : chorizo, champignons, artichauts, olives	16.00 €	11.50 €
Montagnarde : poivrons, fromage de chèvre, lard	17.00 €	12.00 €
Parma : jambon de Parme, tomates fraîches	17.00 €	12.00 €
Parma chèvre : jambon de Parme, chèvre, oignons	19.00 €	13.50 €
Quatre fromages : mozzarella, gorgonzola, tallegio, emmenthal	19.00 €	13.50 €
Scampis : scampis, beurre à l'ail (2)	19.00 €	13.50 €
Scampis ananas : scampis, beurre à l'ail, ananas (2)	19.00 €	13.50 €
Fruits de mer (2.14)	19.00 €	13.50 €
Tartiflette : p.de terre, reblochon, lardons, oignons	19.00 €	13.50 €
Tartichèvre : p.de terre, chèvre, lardons, oignons	19.00 €	13.50 €
Savoyarde : p.de terre, crème, lardons, fromage	19.00 €	13.50 €
Norvégienne : saumon fumé, scampis, p.de terre, oignons, ail (2.4)	19.00 €	13.50 €
Chrysalide : saumon fumé, scampis, épinards, oignons, crème (2.4)	19.00 €	13.50 €

2.00 € pour tout supplément

Les Pâtes (1)

Spaghetti jambon, beurre (7)	9.00 €	7.00 €
Penne au pesto (8)	11.00 €	8.50 €
Spaghetti bolognaise	12.00 €	9.00 €
Penne carbonara : lardons, crème (7)	13.00 €	9.00 €
Penne carbonara à l'italienne : lardons, œuf, parmesan (3.7)	13.00 €	9.00 €
Tortellini maison : jambon, crème (7)	16.00 €	10.00 €
Penne végétariennes	16.00 €	10.00 €
Penne 4 fromages : gorgonzola, taleggio, mozzarella, emmenthal (7)	17.00 €	11.00 €
Tagliatelles au saumon : saumon, poireaux, crème (4.7)	20.00 €	13.50 €
Farfalles aux scampis crème à l'ail (2.7)	20.00 €	13.50 €
Farfalles aux scampis à la diable (2.7)	20.00 €	13.50 €
Farfalles aux scampis façon du chef (2.7)	20.00 €	13.50 €
Lasagne maison	16.00 €	11.50 €
Lasagne au saumon et épinards (4.7)	21.00 €	16.00 €

Les desserts

Dame Blanche / Banana split (3.6.7.8)	7.00 €
Brésilienne (3.7.8.12)	7.00 €
Crème brûlée (3.7)	7.00 €
Moelleux au chocolat (1.3.6.7.8)	7.00 €
Tarte Normande (1.3.7.8)	7.00 €
Mousse au chocolat (3.6.7.8)	7.00 €
Tiramisu (1.3.7)	7.00 €
Crêpes : sucre / cassonade / confiture / chocolat (1.3.7)	5.00 €
Crêpe Mikado : glace, chocolat chaud (1.3.6.7.8)	7.00 €
Sorbet : la boule au choix (framboise, citron, pomme, poire, fraise, cassis)	2.50 €
Glace : la boule au choix (moka, vanille, chocolat, pistache, fraise, nougat)	2.00 €
Glace enfant (7)	3.50 €
Café gourmand : café, boule de glace (7), crème brûlée (3.7), mousse chocolat (3.6.7.8.)	8.50 €
Café joyeux : café et 3 petits alcools à déguster	11.00 €
Colonel : sorbet citron, vodka	11.00 €

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné, Espresso	2.70 €
Double espresso	3.00 €
Capuccino Italien ou chantilly	3.00 €
Café glacé : café, boule de vanille, chantilly (3)	6.00 €
Café Baileys : café, boule de vanille, Baileys, chantilly	11.00 €
Irish Coffee / Italian Coffee	11.00 €
Thé – Tisane	2.70 €

Les digestifs

Amaretto	7.00 €
Baileys	7.00 €
Calvados	7.00 €
Cognac	7.00 €
Cointreau	7.00 €
Sambuca	7.00 €
Grappa	7.00 €
Limoncello	7.00 €

Whiskies :	JB	7.00 €
	Glenfiddich 12 ans	9.00 €
	Johnnie Walker 12 ans	9.00 €
	Jack Daniel's	8.00 €
	Oban 14 ans	10.00 €
Alcool blanc de France : Poire, Mirabelle, Framboise		8.00 €

Les Vins au Pichet

Verre	¼ litre	½ litre	1 litre
4.50 €	8.50 €	15.00 €	22.00 €

Les Vins blancs 37.5 cl 75 cl

FRANCE Alsace : Pinot gris Henri Kieffer	19.00 €	29.00 €
FRANCE Languedoc : Clefs de Terre Dieu Chardonnay		29.00 €
FRANCE Alsace : Cuvée K70 Henri Kieffer (Auxerrois, Riesling, Gewurztraminer)		29.00 €

Les Vins Rosés

FRANCE Alsace : Pinot Noir Henri Kieffer (rosé foncé)	19.00 €	29.00 €
FRANCE Côtes du Rhône : TAVEL	19.00 €	29.00 €
FRANCE Gard : Effet mer		22.00 €
ITALIE Puglia : La Torre Rosato (vin fruité)		26.00 €

Les Vins Rouges Frais

FRANCE Bourgueuil : Saint Nicolas de Bourgueuil		29.00 €
ITALIE Lambrusco Rouge (vin pétillant)		29.00 €

Les Vins Rouges De Cave

FRANCE Côte du Rhône : Caprices d'Antoine	18.00 €	28.00 €
FRANCE Bordelais : Château Penin		26.00 €
FRANCE Languedoc : Clefs de Terre Dieu Syrah		29.00 €
ITALIE Abbruzo : Montepulciano Due Colline		27.00 €
ITALIE Trentino : Lagrein Scuro		27.00 €
ITALIE Toscane : Chianti	19.00 €	29.00 €
SICILE : Cantadoro		29.00 €
ITALIE Puglia : Amami Primitivo		29.00 €
SICILE : Amami Nero d'Avola		29.00 €
CHILI : Los Vascos Rotschild Lafitte		28.00 €

Les Vins « Bio »

ITALIE : Boira, Sangiovese maturato in barrique		30.50 €
ITALIE Puglia : Vignapura 2017 (Primitivo, Negroamaro, Aleatico)		30.50 €

Les Vins Prestiges

ITALIE Toscane : Rosso di Montalcino		43.00 €
FRANCE Bordelais : St Emilion Fleur de Penin		46.00 €
FRANCE Bourgogne : Ladoix		50.00 €

Les Bulles

Cava		35.00 €
Prosecco		35.00 €
Champagne		52.00 €