

JUMPING

PETIT-DÉJEUNER

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 7H À 10H30

5€ TTC/PERSONNE
+ 2€ TTC/VIENNOISERIE SUPPLÉMENTAIRE

- 1 Croissant ou pain au chocolat
- 1 Boisson chaude

PLANCHE TAPAS

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 10H30 À 17H
À PARTAGER - 4 PERSONNES

PLANCHE ESTIVALE
20€ TTC

- Trempettes de burrata et focaccia grillée
- Guacamole
- Dips de tapenade
- Crackers
- Rillette de truite de Mathonet

PLANCHE ARDENNAISE
28€ TTC

- Charcuterie locale - saucisson gaumais, jambon sec d'Ardennes
- Fromage d'Abbaye
- Pâté gaumais
- Rillette de truite de Mathonet
- Pain de campagne toasté
- Oignons cornichons au vinaigre

BARBECUE BEEF CORNER

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 10H30 À 21H30
ASSORTIMENT DE GRILLADES SUR OFYR

À GRILLER

- Pavé de bœuf 250g - “En direct de mon élevage” - 25€
- Entrecôte 300g - “En direct de mon élevage” - 35€
- Burger de bœuf - “En direct de mon élevage” - 22€
- Burger de chou-fleur grillé, végétarien - 22€

ACCOMPAGNEMENTS

- Assortiment de féculents et crudités du marché sur buffet
- Sauces chaudes et froides

DESSERT 6€

- Glace artisanale du «Fils du glacier» à Hotton

BARBECUE VIP

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 10H30 À 21H30
ASSORTIMENT DE GRILLADES SUR OFYR

45€ TTC / PERSONNE

TABLES RÉSERVÉES PAR LE LEC

À GRILLER AU CHOIX

- Pêche du jour et gambas XXL
- Tomahawk 350 g - “En direct de mon élevage”

ACCOMPAGNEMENTS

- Assortiment de féculents et crudités du marché
- Sauces chaudes et froides

PLAT VÉGÉTARIEN 20€

- Linguine fraîches du jour

DESSERT 6€

- Glace artisanale du «Fils du glacier» à Hotton

PLATS FRAICHEUR

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 10H30 À 21H30

- Burrata, tomates, basilic et crème de balsamique, olives, tomates séchées et focaccia grillée - 21€
- Salade César - 21€

DESSERT 6€

- Glace artisanale du «Fils du glacier» à Hotton

SOIRÉE GUINGUETTE

25 JUILLET 2026
DE 19H À 23H
À PARTAGER

PLANCHE ESTIVALE
20€ TTC

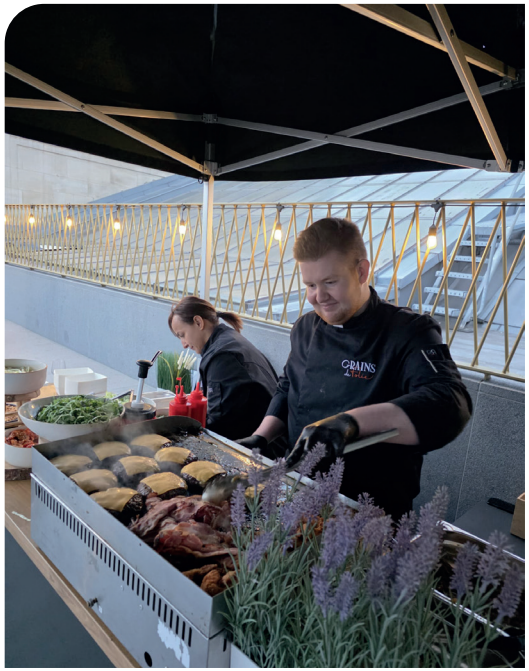
- Trempettes de burrata et focaccia grillée
- Guacamole
- Dips de tapenade
- Crackers
- Rillette de truite de Mathonet

PLANCHE ARDENNAISE
28€ TTC - POUR 4 PERSONNES

- Charcuterie locale
- Fromage d'Abbaye
- Pâté gaumais
- Rillette de truite de Mathonet
- Pain de campagne toasté
- Oignons cornichons au vinaigre

FOOD TRUCK CÔTÉ JUMPING

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
12€ TTC/BURGER



LE BŒUF POIVRE

- Viande de boeuf
- Sauce poivre légère
- Fromage d'Orval
- Crudités
- Oignons caramélisés

8€ TTC/PÂTE

DUO DE PÂTES

Choix de sauces

- Bolognaise
- Sauce du jour

BOISSON - À LA CARTE

DU 24 AU 27 JUILLET 2026

	Au verre	À la bouteille
BULLES		
• Chant d'Eole, bulles belges		75€
VINS BLANCS		
• Blanc - Vignoble Cœur Côtes de Gascogne Domaine Guillaman 2025	6€	30€
• «Je résiste à tout sauf à la tentation» Sébastien Chabal		35€
• Brin de Paille Domaine du Ry d'Argent, vin belge		42€
VIN ROSÉ		
• «Lulu le français» IGP Pays d'Oc	6€	30€
VINS ROUGES		
• Carignan Languedoc Domaine Alain Grignon 2025	6€	30€
• «Strabone» Primitivo Salento Tinazzi		35€
• La Ronce Domaine du Ry d'Argent, vin belge		39€

BIÈRES

- LA26 - 3€
- Battin - 3€
- Battin Extra - 6€
- Battin Fruitée - 5€

COCKTAIL

- Spritz - 10€

SOFTS

- Softs divers - 3€
- Eaux minérales plates ou pétillantes - 2€ au verre ou 7€ la bouteille d'1 litre

BOISSONS CHAUDES

- Café - 3€
- Sélection de thés - 3€