



La Tablee

La Carte

Carte Hot & Soft

Boissons non-alcoolisées

Eau de Bru 25 cl 2,00€

Eau de Bru 50 cl 4,00€

Eau de Bru 100 cl 6,00€

Coca / Coca Zero 20 cl 2,50€

Fanta 20 cl 2,50€

Sprite 20 cl 2,50€

Fuze Tea / Fuze Tea pêche 20 cl . . . 2,50€

Minute Maid Orange 20 cl 2,50€

Minute Maid Pomme-Cerise 20 cl . . 2,50€

Nordic Mist Tonic 20 cl 3,00€

Nalu Energy drink 25 cl 4,00€

Boissons chaudes

Espresso 2,20€

Café Lungo 2,70€

Décaféiné 2,70€

Thé 2,50€

Chocolat chaud 2,70€

Notre sélection de bières régionales



1. Brasserie Saint-Feuillien

Située à 2,5 km de l'Hôtel Orange

Adresse : Rue d'Houdeng, 20 - 7070 LE ROEULX

SAINT-FEULLIEN BLONDE Bière Blonde
7.5% alc. vol.

Le bouquet est très parfumé ; on y distingue nettement l'influence des houblons aromatiques, ainsi que l'apport d'une note fruitée.

Autres bières : Saint-Feuillien Five, Grisette blanche, Saint-Feuillien Fruit, Saint-Feuillien Brune et Saint Feuillein Grand-Cru

3. Brasserie Dubuisson

Située à 50 km de l'Hôtel Orange

Adresse : Chaussée de Mons, 28 - 7904 PIPAIX

LA TROLL Bière Blonde – 7% alc. vol.

Ses arômes très nets et frais de fruits blancs et jaunes, accompagnés de notes d'agrumes (mandarine) et de fleurs à miel lui offre une belle complexité aromatique.

2. Brasserie la Binchoise

Située à 10 km de l'Hôtel Orange

Adresse: Faubourg Saint Paul, 38 - 7130 BINCHE

LA BINCHOISE BLONDE Bière Blonde
6,2% alc. vol.

Aromatisée à base de houblons aromatiques, de coriandre et d'écorce d'orange.

4. Brasserie Dupont

Située à 50 km de l'Hôtel Orange

Adresse : Rue Basse, 5 - 7904 TOURPES

LA SAISON DUPONT Bière Blonde
6,5% alc. vol.

Bière d'un blond cuivré, aux arômes de houblons fins, à l'amertume bien prononcée, sèche et très désaltérante.

Carte des Bières

Régionales

Saint-Feuillien Five (5%) 33cl . . . 3,00€

Grisette Blanche (5%) 25cl 3,00€

Saint-Feuillien Fruit (4%) 33cl 3,50€

Saison Dupont Bio (5,5%) 33cl 3,50€

Cuvée des Trolls (7%) 25cl 3,50€

La Binchoise Blonde (6,2%) 33cl . . . 4,00€

Saint-Feuillien Blonde (7,5%) 33cl . . 4,00€

Saint-Feuillien Brune (8,5%) 33cl . . . 4,00€

Saint-Feuillien Grand Cru (9,5%) 33cl 5,00€

Trappistes

Westmalle Triple (9,5%) 33cl . . . 4,50€

Chimay Bleue (9%) 25cl 5,00€

Orval (6,2%) 33cl 5,00€

Classiques

Stella Artois (5,2%) 25cl 2,50€

Triple Karmeliet (8,4%) 33cl 4,50€

Lefte Blonde (6,6%) 33cl 4,00€

à Grignoter

Portion de salami 3,50€

Portion de fromage 3,50€

Portion mixte 7,00€

Carte des Apéritifs

Gin Mare + Tonic 10,00€
(Espagne - romarin, basilic et thym)

Gin Christian Drouin + Tonic . . . 10,00€
(France – Cidre de Normandie et 7 aromates)

Gin de Binche + Tonic 11,00€
(Belgique – floral, herbacé et orange sanguine)

Apérol Spritz 8,00€

Cuba libre 8,00€
(Rhum Havana Club – Coca)

Campari orange 7,00€

Ricard 5,00€

Porto rouge 4,00€

Martini Bianco 4,00€

Carte des Digestifs

Locaux

Rhum Black Lion Organic spiced . 8,00€

La Bonespéreuse 8,00€
(liqueur de plantes)

Cognorange. 6,50€
(Cognac et orange)

Poiregnac black label 6,50€
(poire et Cognac)

Amaretto Gervin 6,00€

Classiques

Whisky Chivas Regal 7,50€

Whisky Glenfiddich. 7,50€
(12 yrs)

Whisky Glenfiddich project XX . . 8,50€

Cognac Camus VSOP Elegance . . . 8,50€

Rhum Diplomatico Reserva 7,00€
(12 yrs)

Rhum Clément VSOP 8,00€

Grappa Cellini 5,00€

Cointreau 5,00€

Bailey's 5,00€

Vodka Smirnoff 5,00€

Vodka Belvedere. 8,00€

Get 27 4,00€

Carte des Vins

Vins Blancs

Languedoc

Domaine de Luc (Chardonnay)

Verre : 3,00€ 25cl : 6,00€ 75cl : 18,00€

Côtes de Blaye AOC

Château Bertinerie (Sauvignon)

37,5cl : 14,00€ 75cl : 24,00€

Alsace

Le Pinot Blanc (Pinot)

75cl : 20,00€

Côtes-du-Rhône

Domaine du Riou (Viognier-Grenache)

75cl : 20,00€

Languedoc AOP

Cave de CastelBarry Le Tarral (Carrignan – Grenache – Marsanne)

75cl : 24,00€

Loire AOC

Domaine Jean-Paul Balland (Sancerre)

75cl : 29,00€

Vins Rosés

Languedoc AOP

Cave de Montpeyrroux Gris de Gris Extrême (Grenache-Cinsault)

Verre : 3,00€ 75cl : 18,00€

Côtes de Provence AOP

Château Sainte Roseline Roseline Prestige (Cinsault – Grenache – Syrah)

75cl : 25,00€

Vins Rouges

Bordeaux

La Petite Lestrière (Merlot)

Verre : 3,00€ 25cl : 6,00€ 75cl : 18,00€

Languedoc

Domaine Bousquet Les planes (Carignan – Grenache – Syrah)

75cl : 20,00€

Côtes-du-Rhône

Crozes Hermitage AOP Les Entrefaux (Syrah – Mourvèdre – Grenache)

37,5cl : 20,00€ 75cl : 29,00€

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits AOC

Les Dames Huguettes (Pinot noir)

75cl : 29,00€

Loire

Touraine AOC Domaine Girardière (Gamay)

75cl : 20,00€

Italie

Tenuta di Collosorbo Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese)

75cl : 29,00€

Champagnes et effervescents

Spumante Quattro Valli Coupe : 3,00€ 75cl : 14,00€

Effervescent de méthode champenoise Brut Ruffus. 75cl : 35,00€

Le vignoble des Agaises est le tout premier domaine à avoir été planté en Wallonie dans le but de produire exclusivement des vins effervescents (2002). Véritable fer de lance du renouveau viticole en Belgique, le domaine s'est progressivement étendu pour atteindre plus de 35 hectares.

Référence en matière de bulles belges, les cuvées RUFFUS, ont été récompensées internationalement à de multiples reprises. Elles sont caractérisées par une finesse aromatique et une incroyable minéralité tirées de la craie dont regorge notre terroir exceptionnel. Le Ruffus se trouve à la carte des meilleures tables du pays... et à l'Orange Hotel !

Champagne JM Gobillard & Fils Tradition Brut . . . 37,5cl : 25,00€ 75cl : 45,00€

Notre Carte Fresh Selection

Les Classiques | *The Classics*

L'envie de pâtes du Chef 14€
Chief's pasta of the moment

Les boulettes sauce tomate et purée de
notre enfance. 14€
*Homemade Meatballs with tomato Sauce
and mashed potatoes*

La lasagne de saumon aux épinards
du Chef. 16€
Chief's spinach & salmon lasagna

La suggestion de la semaine. 15€
The weekly suggestion (see the chalkboard)



N'hésitez pas à demander après nos suggestions régulièrement changées
Don't hesitate to ask our team for our suggestions card

 Service en chambre majoré +5.00€ | Room service charge +5.00€

Les Pizzas *Du lundi au jeudi de 18h à 22h*

Pizza Margherita 10€
Pizza 4 fromages 12€
Pizza Salami 12€



Les Rapides | *The Fast*

Le potage de saison et ses toasts . . . 8€
Seasonal soup and its toasts

Le croque-Monsieur traditionnel (2 pcs) . 10€
Classic Croque-Monsieur (2 pieces)

L'assiette de saumon fumé norvégien et
ses toasts 18€
Norwegian smoked salmon and its toasts

Desserts

La mousse au chocolat du chef ! 9€
Our Chief's chocolate mousse !

La tartelette meringuée au citron . . . 9€
Lemon tart



N'hésitez pas à demander après nos suggestions régulièrement changées
Don't hesitate to ask our team for our suggestions card



Retrouvez la carte
sous format numérique ici

