



La Tablee

La Carte

## Nos boissons non-alcoolisées

### Our soft drinks

Eau de Bru 25 cl.....	3,00€	Fuze Tea pêche 20 cl.....	3,00€
Eau de Bru 50 cl.....	5,00€	Fuze Tea citron vert menthe 20 cl.....	3,00€
Eau de Bru 100 cl.....	8,00€	Minute Maid Orange 20 cl.....	3,00€
Coca / Coca Zero 20 cl.....	3,00€	Minute Maid Pomme-Cerise 20 cl.....	3,00€
Fanta 20 cl.....	3,00€	Nordic Mist Tonic 20 cl.....	3,50€
Sprite 20 cl.....	3,00€	Red Bull 25 cl.....	4,00€

## Nos boissons chaudes

### Our hot drinks

Espresso.....	2,50€	Thé.....	3,00€
Café Lungo.....	3,00€	Chocolat chaud.....	3,00€
Décaféiné.....	3,00€	Cappucino.....	3,50€



## Nos brasseries régionales



### 1. Brasserie Saint-Feuillien

Située à 2,5 km de l'Hôtel Orange

📍 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, Saint-Feuillien Fruit, Saint-Feuillien Brune et Saint-Feuillien Grand-Cru



### 2. Brasserie la Binchoise

Située à 10 km de l'Hôtel Orange

📍 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.



### 3. Brasserie Dubuisson

Située à 50 km de l'Hôtel Orange

📍 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.



### 4. Brasserie Dupont

Située à 50 km de l'Hôtel Orange

📍 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.

---

# Nos Bières

## Our belgian beers

---

### Régionales

Notre bière suggestion (Demandez nous)  
Our Suggestion Beer (Ask us)

Saint-Feuillien Five (5%) 33cl ..... 3,50€

Saint-Feuillien Fruit (4%) 33cl ..... 4,00€

Saison Dupont Bio (5,5%) 33cl ..... 3,50€

Cuvée des Trolls (7%) 33cl ..... 3,50€

La Binchoise Blonde (6,2%) 33cl ..... 4,50€

Saint-Feuillien Blonde (7,5%) 33cl ..... 4,50€

Saint-Feuillien Brune (8,5%) 33cl ..... 4,50€

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

### Trappistes

Westmalle Triple (9,5%) 33cl ..... 5,00€

Chimay Dorée (4,8%) 33cl ..... 4,00€

Orval (6,2%) 33cl ..... 5,00€

### Classiques

Duvel Blonde (8,5%) 33cl ..... 4,50€

Stella Artois (5,2%) 25cl ..... 3,00€

Triple Karmeliet (8,4%) 33cl ..... 5,00€

Lefte Blonde (6,6%) 33cl ..... 4,00€

---

## à Grignoter

### light snacks

---

Planche de salami (Salami Board) ..... 4,00€

Planche de fromage (Cheese Board) ..... 4,00€

Planche mixte (Mixed Board) ..... 7,00€

# Nos Boissons alcoolisées

## Our alcoholic drinks

### Les apéritifs | Before dinner drinks

Gin Mare + Tonic ..... 11,00€  
*(Espagne - romarin, basilic et thym)*

Gin Christian Drouin + Tonic ..... 11,00€  
*(France - Cidre de Normandie et 7 aromates)*

Apérol Spritz ..... 9,00€

Cuba libre ..... 8,50€  
*(Rhum Havana Club - Coca)*

Campari orange ..... 8,00€

Ricard ..... 5,50€

Porto rouge ..... 6,00€

Martini Bianco ..... 6,00€

### Les spiritueux | Spirits

Whisky Chivas Regal ..... 8,50€

Whisky Glenfiddich ..... 8,50€  
*(12 yrs)*

Whisky Glenfiddich project XX ..... 9,00€

Cognac Camus VSOP Elegance ..... 9,00€

Rhum Diplomatico Reserva ..... 8,00€  
*(12 yrs)*

Rhum Clément VSOP ..... 8,50€

### Les digestifs | After-Dinner Drinks

Grappa Cellini ..... 6,00€

Cointreau ..... 7,00€

Bailey's ..... 6,00€

Vodka Smirnoff ..... 7,00€

Vodka Belvedere ..... 8,00€

Get 27 ..... 5,50€

### Les locaux local spirits

Rhum Black Lion  
Organic spiced ..... 8,50€

Gin de Binche + Tonic ..... 12,00€  
*(Belgique - floral, herbacé et orange sanguine)*

La Bonespéreuse ..... 8,00€  
*(Liqueur de plantes)*

Cognorange ..... 7,00€  
*(Cognac et orange)*

Poiregnac black label ..... 7,00€  
*(Poire et Cognac)*

Amaretto Gervin ..... 7,00€

Un de ces produits locaux vous plait ?  
Retrouvez-le dans notre boutique !

*Enjoy one of these local products?  
Find it in our shop!*

# Carte des Vins

## Vins Blancs

Languedoc

*Domaine du Luc (Chardonnay)*

Verre : 4,00€ 25cl : 8,00€ 75cl : 23,00€

Côtes de Blaye AOC

*Château Bertinerie (Sauvignon)*

37,5cl : 19,00€ 75cl : 29,00€

Alsace

*Le Pinot Blanc (Pinot)*

75cl : 34,00€

Côtes-du-Rhône

*Domaine du Riou (Viognier-Grenache)*

75cl : 26,00€

Languedoc AOP

*Cave de CastelBarry Le Tarral (Carrignan - Grenache - Marsanne)*

75cl : 29,00€

Loire AOC

*Domaine Jean-Paul Balland (Sancerre)*

75cl : 34,00€

## Vins Rosés

Languedoc AOP

*Cave de Montpeyroux Gris de Gris Extrême (Grenache-Cinsault)*

Verre : 4,00€ 25cl : 8,00€ 75cl : 23,00€

Côtes de Provence AOP

*Château Sainte Roseline Roseline Prestige (Cinsault - Grenache - Syrah)*

75cl : 25,00€

## Vins Rouges

Bordeaux

*La Petite Lestrille (Merlot)*

Verre : 4,00€ 25cl : 8,00€ 75cl : 23,00€

Languedoc

*Domaine Bousquet Les planes (Carignan - Grenache - Syrah)*

75cl : 26,00€

Côtes-du-Rhône

*Crozes Hermitage AOP Les Entrefaux (Syrah - Mourvèdre - Grenache)*

37,5cl : 26,00€ 75cl : 34,00€

Bourgogne

*Hautes Côtes de Nuits AOC Les Dames Huguettes (Pinot noir)*

75cl : 34,00€

Loire

*Touraine AOC Domaine Girardière (Gamay)*

75cl : 26,00€

Italie

*Tenuta di Collosorbo Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese)*

75cl : 34,00€

# Champagnes

Spumante Quattro Valli ..... Coupe : 4,00€ ..... 75cl : 26,00€

Champagne JM Gobillard & Fils Tradition Brut ..... 37,5cl : 30,00€ ..... 75cl : 50,00€

Ruffus - Méthode champenoise ..... 75cl : 40,00€



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 !

# Notre Carte Fresh Selection

## Les Classiques | *The Classics*

- Le panini du moment ..... 10€  
*Panini of the moment*
- Les tagliatelles au saumon ..... 16€  
*Salmon tagliatelle*
- L'envie de pâtes du Chef ..... 16€  
*Chief's pasta of the moment*
- Les boulettes sauce tomate et purée de  
notre enfance ..... 16€  
*Homemade Meatballs with tomato Sauce  
and mashed potatoes*
- Le potage de saison et ses toasts ..... 9€  
*Seasonal soup and its toasts*
- L'assiette de saumon fumé norvégien et  
ses toasts ..... 18€  
*Norwegian smoked salmon and its toasts*
- La suggestion de la semaine (voir panneau)  
*The weekly suggestion (see the chalkboard)*



## Les Pizzas *Tous les jours de 18h30 à 22h00*

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



## Desserts

- La mousse au chocolat du chef ..... 9€  
*Our Chief's chocolate mousse*
- La tartelette meringuée au citron ..... 9€  
*Lemon tart*
- Les glaces & sorbets bio ..... 5€  
*Organic ice creams and sorbets*



# ORANGE



# HOTEL



Retrouvez la carte  
sous format numérique ici



## PROCHAINEMENT

À partir de juin 2025, une nouvelle taverne-brasserie s'installe sur le site de l'Orange Hôtel !

**TROLLS & BUSH**



Trolls & Bush La Louvière  
[www.trolls-bush.com](http://www.trolls-bush.com)