

Menu de Saison

Assiette de retour de chasse

'Terug van de jacht'

(delicatessen van wild)

Ou/ of

Petit gâteau de poisson sur multicolore de tagliatelle et crème de courgette

Kleine Vissentaart op haar veelkleurige tagliatelle en courgette



Sorbet



Médailles de biche aux saveurs de spéculoos

Hertenvlees medaillons en speculoos

Ou/ of

Méli-mélo de rouget et duo de boudin en salade hivernale

Meli melo van zeebarbelen en duo worst met wintersalade



Mousse cappuccino et ses mignardises

Cappuccino schuim en mignardises

Le Menu: 42,50€

Les apéritifs

<i>Potion de la Macraille</i>	6,90€	<i>Apérol spritz</i>	6,90€
<i>Martini-Blanc-Rouge</i>	4,20€	<i>Liqueur de Fraises des bois</i>	5,10€
<i>Gancia</i>	4,80€	<i>Sherry</i>	4,80€
<i>Campari</i>	4,80€	<i>Pineau des Charentes</i>	4,80€
<i>Safari</i>	4,80€	<i>Floc de Gascogne</i>	4,80€
<i>Passoa</i>	4,80€	<i>Picon vin blanc ou bière</i>	5,40€
<i>Pisang</i>	4,80€	<i>Kir</i>	4,40€
<i>Cynar</i>	4,80€	<i>Kir royal (champagne)</i>	8,60€
<i>Porto white – Ruby</i>	4,40€	<i>Ricard</i>	4,70€
<i>Liqueur de Myrtilles</i>	5,40€	<i>La coupe de champagne "Laurent Perrier"</i>	9,50€
<i>Batida de coco</i>	4,80€	<i>Le verre de Bergerac Moelleux</i>	5,40€
<i>Suze</i>	4,70€	<i>Le cocktail du moment</i>	7,30€
<i>Gin G'Vine Floraison + Schweppes Premium Tonica</i>	12,00€	<i>Apéritif sans alcool</i>	5,60€
<i>Gin G'Vine Nouaison + Schweppes Premium</i>		<i>La coupe Panisseau brut</i>	6,90€
<i>Hibiscus ou Lavender</i>	12,00€	<i>Victor Louise (myrtille-pomme + fleur sauvage)</i>	6,90€
<i>Accompagnement: coca, jus d'orange, soda, tonic</i>	1,50€		

Le vin du patron (à la ficelle)

<i>Château de Panisseau-Bergerac rouge Merlot (75 cl)</i>	21,00€
<i>Château de Panisseau-Bergerac blanc Sémillon (75 cl)</i>	21,00€
<i>Château de Panisseau-Bergerac rosé Merlot et Cabernet sauvignon (75 cl)</i>	21,00€

Le vin au pichet

	<i>Verre</i>	<i>¼ l</i>	<i>½ l</i>	<i>1l</i>
<i>Sélection blanc, rosé ou rouge</i>	3,20€	6,00€	12,00€	23,00€

Snacks

<i>Portion de fromage</i>	3,00€	<i>Portie kaas</i>
<i>Portion d'Olives</i>	3,00€	<i>Portie Olijven</i>
<i>Portion de saucisson</i>	3,20€	<i>Portie rookworst</i>
<i>La planchette de charcuteries</i>	7,30€	<i>Plankje met spekslagerijen</i>
<i>La planchette de fromages</i>	7,30€	<i>Plankje kaas</i>
<i>La planchette mixte</i>	7,60€	<i>Gemengd plankje</i>

Snacks

La petite restauration

Le potage du jour
Le croque-mitaine
Le croque macralle
Les pâtes à la bolognaise
La lasagne maison

4,90€ *Soep van de dag*
7,90€ *Croque-monsieur*
8,90€ *Croque macralle*
11,20€ *Pasta Bolognese*
11,90€ *Lasagne van het huis*

Kleine Hapjes

Les entrées froides

Franchette de foie gras, confit du chef et toast
Le pâté Fagnard et son confit de saison
Petite salade de magret de canard fumé parfumé au vinaigre de framboises
Le carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan
L'assiette de produits fumés

16,40€ *Ganzenlever, confit en toast*
11,40€ *Paté met confit van seizoen*
14,30€ *Gemende sla van gerookte eendenborst met frambozenazijn*
14,30€ *Carpaccio van rund met truffelolie et Parmezaan*
14,90€ *Verschillende gerookte producten van het streek*

Koude voorgerechten

Les entrées chaudes

Le potage de saison
Soupe de poisson et sa rouille
Les fondues fromage au parmesan
Les croquettes de crevettes grises
Le duo de croquettes de crevettes et de fromage
Cassolette de scampis des Contes de Salme

4,90€ *Soep van seizoen*
11,20€ *Vissoep en roest*
10,40€ *De traditionele kaaskroketten*
13,40€ *De echte kroketten met grijze Noordzeegarnalen*
12,40€ *Duo van garnalenkroketten en kaaskroketten*
14,70€ *Vuurpannetje met scampis van chef*

Warme voorgerechten

Nos classiques

Le Vol au Vent
L'assiette ardennaise
Les doubles boulets sauce chasseur
Le navarin d'agneau
L'assiette végétarienne
L'américain minute, fait maison
Le boudin noir grillé aux pommes flambées au Calvados

Les Viandes

L'assiette de spare-rib's grillé
Le jambonneau au four, sauce dijonnaise
Le pavé de bœuf nature grillé
Le filet pur de bœuf nature grillé
Le cordon bleu de veau sauce champignon
Onglet de bœuf sauce Leffe brune (conseil du chef : à déguster de préférence saignante ou rosé)

Sauces au choix :

Béarnaise, champignons-crème, dijonnaise, poivre vert-crème, roquefort

La Volaille

Le filet de volaille fermière, sauce estragon
Les cuisses de canard confites tradition

Les Poissons

La belle truite meunière
La truite Val de Salme
Les pâtes aux scampi
Le pavé de saumon sauce Riesling

Pour les lutins

Pâtes Bolognaise
La croquette au fromage – salade + frites
Poulet nuggets – compote et frites
La boulette compote + frites
Mini steak compote + frites
Spare ribs enfant + frites
Vol au Vent

Nos plats sont accompagnés de frites, croquettes pâtes, gratin Dauphinois (sup. 2€ pour le gratin) ou pommes péchées et servi avec des légumes chauds
Supplément salade verte 3€, Salade mixte 3,50€ Salade de tomates 3,50€

Klassieken

14,40€ Vol au Vent
15,30€ Ardense schotel
13,90€ Bouletten in jagersaus
15,90€ Lamsstoaf potje
16,40€ Vegetarische schotel
16,90€ Americain puur (steak tartare)
16,90€ Gegrilde zwarte bloedworst, geflambeerd appels met Calvados

Vleesgerechten

17,90€ Varkensribbetjes
18,70€ Hammetje in de oven met dijonnaisesaus
18,20€ Rundsteak natuur
27,20€ Ossenhaas van rund natuur
19,60€ Cordon bleu van kalfsvlees, champignon saus
18,40€ Entvogel met bruine Leffe (aanraden van chef-kok: dit fijne stuk te eten saignant of rosé)

3€

Sausen naar keuze:

Bearnaise, champignonroom, dijonnaise, groene peper-room, roquefort

Gevogelte

17,40€ Witte kip boerderij, dragon saus
23,40€ Wild eend op traditionele wijze

Vis

17,40€ De traditionele forel met botersaus
18,90€ Forel Val de Salme
16,90€ Pasta met scampi
18,40€ Zalm met Riesling saus

Voor de Kleintjes

8,10€ Pasta Bolognese
7,10€ Kaaskroketten – salade + frietjes
8,90€ Nuggets – appelmoes + frietjes
8,70€ Boulette, appelmoes + frietjes
12,10€ Mini steak, appelmoes + frietjes
11,90€ Spare ribs voor kinder + frietjes
8,90€ Vol au vent

Onze schotels worden met frietjes, kroketten, pastas, gratin Dauphinois (sup. 2€ voor gratin Dauph.) of aardappelen in de schild en met warme groenten opgediend.
Extra groenslaatje 3€, gemengdslaatje 3,50€
Tomatenslaatje 3,50€

Les additions se font globalement par table – Er wordt afgerekend per tafel
Veillez nous prévenir avant l'addition si vous souhaitez des souches tua séparées

Nous vous invitons à découvrir notre tea-room au 1^{er} étage.

Grand choix de crêpes, gaufres et glace maison ...

Wij nodigen u uit om onze 1ste verdieping de tea-room te ontdekken.

Een grote keuze uit pannenkoeken, wafels en ijs van het huis... wij verwachten u.

Les Desserts

La crème brûlée à la vanille
Le Nougat glacé
L'assiette de desserts maison
La mousse au chocolat maison
Le Bavarois framboise
Le moelleux au chocolat
Le tiramisu maison spéculoos
La tarte Tatin et sa crème glacée
Les Profiteroles
La dame blanche ou noire
La brésilienne
Le banana Split
La coupe aux myrtilles
Le vacherin glacé et son coulis à la framboise
La glace Lutin
Le panaché de sorbet
L'assiette de fromage, sirop de Liège

Nagerechten

7,30€ Geflambeerde vanille crème
8,40€ Ijsnougat
11,90€ Een dessert waaijer van het huis
6,40€ Chocolademousse van het huis
7,90€ Frambozenbavarois
8,90€ Moelleux au chocolat
7,40€ Tiramisu spéculoos van het huis
8,70€ Tarte Tatin met ijs cream
7,90€ Profiteroles
7,20€ Dame Blanche of Noire
7,20€ Braziliaanse ijsbecker
7,60€ Banana split
7,90€ Ijscoupe met blauwe bospessen
7,90€ "Vacherin glacé" met framboencoulis
4,90€ Kinderijsje
7,70€ Sorbet-assortiment
11,90€ Kaas-assortiment

Les alcools et digestifs

Whisky

<i>William Lawson Scotch Whisky</i>	5,90€
<i>Johnny Walker rouge</i>	5,90€
<i>JB Rare Scotch Whisky</i>	5,90€
<i>Jack Daniels</i>	6,40€
<i>Scotch Whisky Pure Malt</i>	
<i>Glenkinchie 10 y.o.</i>	10,40€
<i>Falisker 10 y.o.</i>	10,40€
<i>Gragganmore 12 y.o.</i>	10,40€
<i>Oban 14 y.o.</i>	10,40€
<i>Dalwhinnie 15y.o.</i>	10,40€
<i>Lagavulin 16 y.o.</i>	10,40€

Cognac

<i>Cognac François Voyer V.S. 8 ans</i>	6,90€
<i>Cognac François Voyer VSOP 13 ans</i>	8,30€
<i>Cognac François Voyer X.O. 25 ans</i>	17,40€
<i>Cognac François Voyer Extra 33 ans</i>	23,40€
<i>Petite dégustation 3 cognacs</i> <i>(V.S.,VSOP,X.O.) 3x1cl</i>	9,90€
<i>Grande dégustation 3 cognacs</i> <i>(VSOP,X.O.,EXTRA) 3x1cl</i>	15,90€

Alcools

<i>Baileys</i>	6,40€
<i>Gin – Vodka - Bacardi Rhum</i>	6,40€
<i>Père Blanc – Amaretto – Fia Maria</i>	6,60€
<i>Fernet Branca</i>	6,10€
<i>Calvados – Cointreau – Grand Marnier</i>	6,90€
<i>Chartreuse verte – Armagnac</i>	6,90€
<i>Mandarine Napoléon</i>	7,50€
<i>Accompagnement: coca, orange, soda, tonic</i>	1,70€

Eau-de-vie et alcools froids

<i>Eau-de-Vie de bière</i>	7,70€
<i>Eau-de-Vie à la Myrtille</i>	7,70€
<i>Eau de villée</i>	7,70€
<i>Poire – Mirabelle - Framboise</i>	7,30€
<i>Marc de Gewürztraminer</i>	7,30€
<i>Marc de Beaujolais</i>	7,70€
<i>Marc de Bourgogne</i>	7,70€
<i>Grappa</i>	7,20€
<i>Trentino grappa</i>	10,40€
<i>Pêket (genièvre)</i>	3,90€
<i>Sambuca</i>	6,40€
<i>Jaegermeister</i>	4,90€

Alcools chauds

<i>Chouffe coffee (liqueur de chouffe)</i>	7,40€
<i>Irish coffee (Whisky)</i>	8,30€
<i>Frensh coffee (Grand Marnier)</i>	8,30€
<i>Baileys coffee (Baileys)</i>	8,30€
<i>Café Normand (Calvados)</i>	8,30€
<i>Café Italien (Amaretto)</i>	8,30€
<i>Café Russe (Vodka)</i>	8,30€
<i>Café Jamaïcain (Rhum)</i>	8,30€
<i>Café de Paris (Cognac)</i>	8,30€

Les bières

Au fût

Jupiler 33 cl	2,90€
Jupiler 50 cl	5,40€
Leffe Brune 33 cl (saison hiver)	4,00€
Leffe Brune 50 cl (saison hiver)	7,80€
Leffe Blonde 33 cl (saison été)	4,00€
Leffe Blonde 50 cl (saison été)	7,80€

Bières régionales au fût:

Vieille Salme	4,00€
La Chouffe	3,90€
La Mc Chouffe (Notre scotch saison hiver)	3,90€

En bouteille

Leffe Brune (saison été)	4,00€
Leffe Blonde (saison hiver)	4,00€
Leffe rubis 5°	4,00€
Leffe radieuse 8°	4,90€
Leffe bleue 9°	4,80€
Leffe Royal 25 cl	3,90€
Hoegaarden 25 cl	3,20€
Hoegaarden 50 cl	6,20€
L'aurore de la Salm (Vieille Salme brune)	4,80€
Val Dieu Triple	4,80€
Chimay 7°	4,60€
Chimay 9°	4,80€
Chimay Triple (blonde)	4,90€
Orval	4,90€
Rochefort 8°	4,90€
Westmalle Triple	4,90€
Duvel	4,80€
Gueuze 37,5 cl (bouchon)	4,90€
Kriek Mort-Subite extrême (saison hiver)	3,60€
Hoegaarden rosé	3,60€
Pêcheresse	4,00€
Jupiler N.A	3,20€
Schotch Gordon	4,90€
Diekirch Grand Cru	4,00€
Carlsberg	3,20€
Myrtille d'Amélie (myrtille)	4,20€
Triple Karmeliet	4,90€
Grande réserve de St Feuillet	4,60€
Glezia	4,80€
Farnière	4,80€

Les Boissons froides

Chaudfontaine plate, pétillante	2,40€
Chaudfontaine plate, pétillante, semi pétillante en 1/2 l	4,20€
Bru semi pétillante en 1/2 l	4,20€
Chaudfontaine plate, pétillante en 1l	7,40€
Fanta orange, Sprite Citron, Nestea, Gini	2,60€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola light, Coca zéro	2,50€
Sirap de menthe ou grenadine :	0,50€
Minute Maid : Orange, Pamplemousse, Pomme, Cerise, Tomate, Ace	2,80€
Jus frais pressé (orange, citron, pamplemousse)	4,50€
Cécémel – Fristi	2,60€
Schweppes agrumes, tonic	2,70€

Les boissons chaudes

Café (Masalto)	2,40€
Expresso	2,40€
Double expresso	2,60€
Décaféiné	2,50€
Cappuccino, Cappuccino à l'Italienne	3,30€
Cappuccino aromatisé (chocolat, vanille, noisette, Irish cream)	4,00€
Lait russe	3,30€
Chocolat chaud avec chantilly	3,30€ 4,00€

Thés Damman Frères:

Citron, 4 fruits rouges, Menthe, Earl Grey, Jasmin, Darjeeling, Ceylan, Gunpowder	4,50€
--	-------

Infusions Herboristerie d'Orgeval

Tilleul, Verveine/menthe, Menthe, Tilleul/menthe, du Berger, Camomille, Des 40 sous, Verveine	4,50€
Servi en théière avec un bâton de sucre candi cristallisé.	

Boissons chaudes alcoolisées

Vin chaud	3,80€
Vin chaud spécial (Amaretto ou Rhum)	5,90€
Irish Coffee, Café Normand ou Italien	8,30€
Café Russe, Jamaïcain ou de Paris	8,30€
Frensh coffee, Baileys coffee	8,30€
Notre spécialité : Chouffe coffee	7,40€
Café Ardennais	7,40€
Bière flambée	8,90€

Le Lunch express

Choix d'1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Entrées :

Potage du jour

Ou

Rosace de saumon fumé sur galette de légumes au fromage et sa sauce gribiche

Ou

Salade de pilon de poulet mariné

Plats :

—  —
Gratiné de médaillon de sole sur lit de chayotte

Ou

Potée de haricot flageolet, lard fumé et saucisse fraîche

Ou

Petite côte de porcelet sauce échalote

Desserts :

—  —
Dame blanche

Ou

Duo de sorbet

Ou

Mousse cappuccino

Nos formules

Lunch 1 : lunch 3 services à 20€

Lunch 2 : lunch 2 services (entrée + plat) à 16€

Lunch 3 : lunch 2 services (plat + dessert) à 14€

*Ce menu est exclusivement servi de 11h à 15h du lundi au samedi
sauf les jours fériés*

Contes de Salme

Nos suggestions

Nos Entrées/voorgerechten

<i>Velouté aux champignons des bois et sa crème de foie gras</i> <i>Velouté van bos paddestoellen en ganzenlever</i>	10,20€
<i>L'assiette de retour de chasse</i> <i>Bord "terug van de jacht"</i>	15,10€
<i>Petit gâteau de poisson sur multicolore de tagliatelle</i> <i>et crème de courgette</i> <i>Kleine uistaart op haar veelkleurige tagliatelle en courgette</i>	14,50€
<i>Jambon de gibier de nos régions et ses ravioles savoyardes</i> <i>Ham van wild uit de streek en zijn savoyardische ravioli</i>	14,90€
<i>Petit pain au four fourré au chèvre et myrtilles sur salade fraîcheur</i> <i>Klein gebakte broodje met geitenkaas en bosbessen en zijn verse slaatje</i>	13,90€

Nos Plats/hoofdgerechten

<i>Civet de marcassin et sa suite</i> <i>Stoofvlees van everzwijn en zijn gevolg</i>	20,90€
<i>Médailles de biche aux saveurs de spéculoos</i> <i>Herten medaillon en speculoos</i>	26,90€
<i>Tatin de faisan aux chicons braisés</i> <i>Fazant tatin met gebakken witloof</i>	22,90€
<i>Méli mélo de rouget et duo de boudin en salade hivernale</i> <i>Meli melo van zeebarbelen en duo worst met wintersalade</i>	19,90€
<i>Filet de porc ibérique sauce marsala et saveurs Catalanes</i> <i>Iberische varkenfilet marsala saus en « saveurs Catalanes »</i>	22,50€

Menu de Groupe 30 €

*A partir de minimum 8 personnes
Vanaf ten minsten 8 personen*

*Pour tous les convives, choisissez 1 Menu: 1 entrée, 1 plat et 1 dessert.
Kies voor alle tafelgenoten 1 Menu: 1 voorgerecht, 1 hoofdschotel en 1 dessert.*

Assiette de produits fumés

Ou

Scampis des Contes de Salme

Ou

Duo de croquette de fromage et crevettes



Pavé de saumon sauce Riesling et petits légumes

Ou

Cuisse de canard confit tradition

Ou

Pavé de bœuf à votre façon



Bavarois de saison

Ou

Dame blanche

Ou

Tiramisu spéculoos