

Les apéritifs

<i>Potion de la Macralle</i>	6,50€	<i>Liqueur de Fraises des bois</i>	4,50€
<i>Martini-Blanc-Rouge</i>	3,70€	<i>Sherry</i>	4,50€
<i>Gancia</i>	4,50€	<i>Pineau des Charentes</i>	4,50€
<i>Campari</i>	4,50€	<i>Floc de Gascogne</i>	4,50€
<i>Safari</i>	4,50€	<i>Picon vin blanc ou bière</i>	5,20€
<i>Passoa</i>	4,50€	<i>Kir</i>	4,00€
<i>Pisang</i>	4,50€	<i>Kir royal (champagne)</i>	8,40€
<i>Cynar</i>	4,50€	<i>Ricard</i>	4,50€
<i>Porto white – Ruby</i>	4€	<i>La coupe de champagne "Laurent Perrier"</i>	9€
<i>Porto Vintage Character</i>	8,50€	<i>Le verre de Bergerac Moelleux</i>	5,20€
<i>Liqueur de Myrtilles</i>	5€	<i>Le cocktail du moment</i>	6,50€
<i>Batida de coco</i>	4,50€	<i>Apéritif sans alcool</i>	5,20€
<i>Suze</i>	4,50€		

Accompagnement: coca, jus d'orange, soda, tonic 1,50€

Le vin du patron (à la ficelle)

<i>Château de Panisseau-Bergerac rouge Merlot (75 cl)</i>	19,00€
<i>Château de Panisseau-Bergerac blanc Sémillon (75 cl)</i>	19,00€
<i>Château de Panisseau-Bergerac rosé Merlot et Cabernet sauvignon (75 cl)</i>	19,00€

Le vin au pichet

	Verre	¼ l	½ l	1l
<i>Sélection blanc, rosé ou rouge</i>	3€	5,80€	11,40€	22,40€

Snacks

Portion de fromage
Portion d'Olives
Portion de saucisson
La planchette de charcuteries
La planchette de fromages
La planchette mixte

2,70€ *Portie kaas*
 2,70€ *Portie Olijven*
 2,90€ *Portie rookworst*
 6,90€ *Plankje met spekslagerijen*
 6,90€ *Plankje kaas*
 6,90€ *Gemengd plankje*

Snacks

La petite restauration

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

4,80€ *Soep van de dag*
6,80€ *Croque-monsieur*
7,90€ *Croque macralle*
10,90€ *Pasta Bolognaise*
10,90€ *Lasagne van het huis*

Kleine Hapjes

Les entrées froides

Le pâté de myrtilles
Le saumon fumé à l'aneth sauce Meredith
Le carpaccio de boeuf à l'huile de truffe
Le carpaccio de saumon d'écosse au pesto et pignons de pins
Le foie gras maison, confit d'oignon et toast

10,00€ *Blauwe bosbessenpaté*
13,50€ *Gerookte zalm met dille, Meredith sauce*
13,90€ *Carpaccio van rund met truffelolie*
14,00€ *Carpaccio van Schotse zalm met pesto en pijnboompitjes*
14,90€ *Ganzenlever van het huis, uienconfijt en toast*

Koude voorgerechten

Les entrées chaudes

Le potage du jour
Les fondues au parmesan artisanales
Le duo de croquettes de crevettes et de fromage
Les véritables croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord artisanales
Les Loempia de volaille et sa sauce aigre-douce
Les scampi grillés sauce tartare et citron

4,80€ *Soep van de dag*
9,50€ *De traditionele kaaskroketten*
11,00€ *Duo van garnalenkroketten en kaaskroketten*
12,50€ *De echte kroketten met grijze Noordzeegarnalen*
9,50€ *Mini Loempia met asiatise saus*
13,20€ *Gegrillde scampi met "tartare" en lemon saus*

Warme voorgerechten

Tous nos plats peuvent être emportés: -15%

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

Nos classiques

Le Vol au Vent maison
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 Steak de bœuf nature grillé
Le filet pur de bœuf nature grillé
La belle côte à l'os grillée (600 gr à cru)
L'entrecôte de bison grillée

Sauces au choix :

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

La Volaille

Le ½ poulet Val de Salm
Le magret de canard aux myrtilles

Les Poissons

La belle truite meunière
La truite du Val de Salm
Les pâtes aux scampi
Le saumon sauce Choron

Pour les lutins

Pâtes Bolognaise
La croquette au fromage – salade
Poulet- compote ou salade – frites
La boulette chasseur
Mini steak – frites

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

Klassieken

13,50€ *Vol au Vent van het huis*
 13,50€ *Ardense schotel*
 13,20€ *Bouletten in jagersaus*
 14,90€ *Lamsstoaf potje*
 15,50€ *Vegetarische schotel*
 16,90€ *Americain puur (steak tartare)*
 16,90€ *Gegrilde zwarte bloedworst, geflambeerd appels met Calvados*

Vleesgerechten

16,20€ *Varkensribbetjes*
 17,90€ *Hammetje in de oven met dijonnaisesaus*
 17,60€ *Rundsteak natuur*
 24,90€ *Ossenhaas van rund natuur*
 25,50€ *T-bone steak natuur (600 gr à cru)*
 25,20€ *Gegrilde bizonsteak*

3€

Sausen naar keuze:

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

Gevogelte

16,20€ *Een halve kip op Val de Salmé wijze*
 19,90€ *Eendenfilet met bosbessen*

Vis

15,90€ *De traditionele forel met botersaus*
 17,90€ *Forel van Val de Salm*
 15,90€ *Pasta met scampi*
 17,80€ *Zalm met Choron saus*

Voor de Kleintjes

7,90€ *Pasta Bolognese*
 6,50€ *Kaaskroketten – sla*
 8,10€ *Kip - appelmoes of sla - frietjes*
 8,90€ *Boulette in jagersaus*
 11,50€ *Mini steak met frietjes*

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€

Tous nos plats peuvent être emportés: -15%

Les additions se font globalement par table – Er wordt afgerekend per tafel
Veuillez 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 op de 1ste verdieping ons 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
La crêpe Normande (flambée au Calvados)
L'assiette de fromage, sirop de Liège

Nagerechten

6,90€ Geflambeerde vanille crème
8,00€ Ijsnougat
11,50€ Een dessert waaijer van het huis
5,50€ Chocolademousse van het huis
7,50€ Frambozenbavarois
8,50€ Moelleux au chocolat
6,50€ Tiramisu spéculoos van het huis
8,00€ Tarte Tatin met ijs cream
7,50€ Profiteroles
5,90€ Dame Blanche of Noire
5,90€ Braziliaanse ijsbecker
6,90€ Banana split
7,90€ Ijsscoupe met blauwe boshessen
7,50€ "Vacherin glacé" met frambosencoulis
4,50€ Kinderijsje
6,90€ Sorbet-assortiment
8,00€ Normandische pannenkoek (geflambeerd met Calvados)
11,50€ Kaas-assortiment

Tous nos plats peuvent être emportés: -15%

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

Les Alcools et Digestifs

Whisky

<i>William Lawson Scotch Whisky</i>	5,60€
<i>Johnny Walker rouge</i>	5,60€
<i>JB Rare Scotch Whisky</i>	5,60€
<i>Jack Daniels</i>	5,60€
<i>Scotch Whisky Pure Malt</i>	
<i>Glenkinchie 10 y.o.</i>	9,90€
<i>Falisker 10 y.o.</i>	9,90€
<i>Gragganmore 12 y.o.</i>	9,90€
<i>Oban 14 y.o.</i>	9,90€
<i>Dalwhinnie 15y.o.</i>	9,90€
<i>Lagavulin 16 y.o.</i>	9,90€

Cognac

<i>Cognac François Voyer V.S. 8 ans</i>	6,50€
<i>Cognac François Voyer VSOP 13 ans</i>	7,90€
<i>Cognac François Voyer X.O. 25 ans</i>	16,90€
<i>Cognac François Voyer Extra 33 ans</i>	22,90€

<i>Petite dégustation 3 cognacs (V.S,VSOP,X.O) 3x1cl</i>	8,90€
<i>Grande dégustation 3 cognacs (VSOP,X.O,EXTRA) 3x1cl</i>	14,90€

Alcools

<i>Baileys</i>	5,20€
<i>Gin – Vodka - Bacardi Rhum</i>	5,90€
<i>Père Blanc – Amaretto – Fia Maria</i>	5,90€
<i>Fernet Branca</i>	5,90€
<i>Calvados – Cointreau – Grand Marnier</i>	6,90€
<i>Chartreuse verte – Armagnac</i>	6,90€
<i>Mandarine Napoléon</i>	7,50€

Accompagnement: coca, orange, soda, tonic 1,50€

Eau-de-vie et alcools froids

<i>Eau-de-Vie de bière</i>	7,50€
<i>Eau-de-Vie à la Myrtille</i>	7,50€
<i>Eau-de-Vie Excellence 17 ans d'âge</i>	9,90€
<i>Poire William, Framboise, Mirabelle, Kirsch</i>	
<i>Eau de villée</i>	7,50€
<i>Poire – Mirabelle - Framboise</i>	6,90€
<i>Marc de Gewürztraminer</i>	6,90€
<i>Marc de Beaujolais</i>	7,50€
<i>Marc de Bourgogne</i>	7,50€
<i>Grappa</i>	6,90€
<i>Trentino grappa</i>	9,90€
<i>Pèket (genièvre)</i>	3,50€
<i>Sambuca</i>	5,60€
<i>Crème de poire au cognac</i>	5,20€

Alcools chauds

<i>Chouffe coffee (liqueur de chouffe)</i>	6,50€
<i>Irish coffee (Whisky)</i>	7,60€
<i>Frensh coffee (Grand Marnier)</i>	7,60€
<i>Baileys coffee (Baileys)</i>	7,60€
<i>Café Normand (Calvados)</i>	7,60€
<i>Café Italien (Amaretto)</i>	7,60€
<i>Café Russe (Vodka)</i>	7,60€
<i>Café Jamaïcain (Rhum)</i>	7,60€
<i>Café de Paris (Cognac)</i>	7,60€

Tous nos plats peuvent être emportés: -15%

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

Les bières

Au fût

Jupiler 33 cl	2,20€
Jupiler 50 cl	3,50€
Jupiler 1 L	7€
Hoegaarden 25 cl (saison été)	2,70€
Hoegaarden 50 cl (saison été)	3,80€
Leffe Brune 33 cl (saison hiver)	3,20€
Leffe Brune 50 cl (saison hiver)	4,30€
Leffe Blonde 33 cl (saison été)	3,20€
Leffe Blonde 50 cl (saison été)	4,30€
Kriek Mort subite extrême (saison été)	3,20€

Bières régionales au fût:

Vieille Salme	3,20€
La Chouffe	3,20€
La Mc Chouffe	3,20€
(Notre scotch saison hiver)	

En bouteille

Leffe Brune (saison été)	3,20€
Leffe Blonde (saison hiver)	3,20€
L'aurore de la Salm (Vieille Salme brune)	3,20€
Val Dieu Triple	4,50€
Chimay 7°	3,30€
Chimay 9°	3,90€
Chimay Triple (blonde)	3,90€
Orval	4,20€
Rocheport 8°	4,30€
Westmalle Triple	4,50€
Rodenbach	2,90€
Cuvée de Ciney blonde/brune	3,20€
Duvel	3,90€
Gueuze 37,5 cl (bouchon)	4,90€
Kriek Mort-Subite extrême (saison hiver)	3,20€
Hoegaarden rosé	3,20€
Pêcheresse	3,60€
Jupiler N.A	2,60€
Schotch Gordon	3,80€
Diekirch Grand Cru	3,50€
Super des Fagnes blonde/brune	3,90€
Carlsberg	2,90€
Myrtille d'Amélie (myrtille)	3,90€

Les Boissons froides

Chaudfontaine plate, pétillante	2,00€
Chaudfontaine plate, pétillante, semi pétillante en 1/2 l	3,70€
Bru semi pétillante en 1/2 l	3,80€
Chaudfontaine plate, pétillante en 1l	6,50€
Fanta orange, Sprite Citron, Nestea, Gini	2,30€
Coca-Cola	2,00€
Coca-Cola light, Coca zero	2,10€
Sirap de menthe ou grenadine :	0,50€
Minute Maid : Orange, Pamplemousse, Pomme, Cerise, Tomate, Ace	2,50€
Jus frais pressé (orange, citron, pamplemousse)	4,00€
Cécémel – Fristi	2,50€
Schweppes agrumes, tonic	2,30€

Les boissons chaudes

Café (Max Havelaar)	2,30€
Expresso	2,30€
Décaféiné	2,50€
Cappuccino, Cappuccino à l'Italienne	3,00€
Cappuccino aromatisé (chocolat, vanille, noisette, Irish cream)	3,70€
Lait russe	3,00€
Chocolat chaud	3,00€
avec chantilly	3,70€

Thés Damman Frères:

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

Infusions Herboristerie d'Orgeval

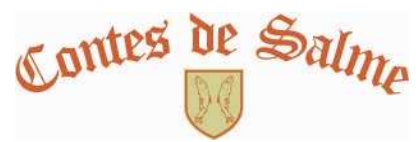
Tilleul, Verveine/menthe, Menthe, Tilleul/menthe, du Berger, Camomille, Des 40 sous, Verveine	4,50€
Servi en théière avec un bâton de sucre candi cristallisé.	

Boissons chaudes alcoolisées

Vin chaud	3,50€
Vin chaud spécial (Amaretto ou Rhum)	5,50€
Irish Coffee, Café Normand ou Italien	7,60€
Café Russe, Jamaïcain ou de Paris	7,60€
Fresh coffee, Baileys coffee	7,60€
Notre spécialité : Chouffe coffee	6,50€
Café Ardennais	6,50€
Bière flambée	8,50€

Tous nos plats peuvent être emportés: -15%

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



Tous nos plats peuvent être emportés: -15%
Les additions se font globalement par table – Ex wordt afgekend per tafel
Veillez nous prévenir avant l'addition si vous souhaitez des souches tua séparées

Menu de Saison

Carpaccio de saumon d'Écosse au pesto

Et pignons de pins

Carpaccio van Schotse zalm met pesto en pijnboompiljes



Croustillant de Taleggio sur salade de jeune pousse en folie

aux saveurs méditerranéennes

*Krokante Taleggio kaas op een bedje van jonge scheuten en een
méditeraanse-toets*



*La tajine de poulet fermier aux légumes du sud parfumé au
gingembre et à la coriandre fraîche, riz basmati*

*Tajine van hoedekip met zuidere groenten met gember en koriander
geparfumeerd, basmati rijst,*



Le Moelleux au Chocolat

Chocolade gebakje

Le Menu: 39,90€

L'été en salade
Onze lekkere zomersalades

Nos salades sont servies avec pain et beurre
Al onze salades worden geserveerd met boter en brood

Les froides

Plat

La salade Farfalle

(Farfalle, olives, émincé de jambon de Parme, coriandre fraîche, pignons de pins, huile d'olive et Xéres)

11,20€

Farfalle slaatjes

(Farfalle, olijven, Parma ham, verse koriander, pijnboompitten, olijfolie en Xéres)

L'incontournable « Tomate-Mozzarella »

(Tomates fraîches, Mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra vierge, Vinaigre balsamique, roquette, pain à l'ail)

11,90€

Tomaat-Mozzarella

(Verse tomaten, Mozzarella, verse basilicum, olijfolie, balsamieke azijn, roquette, Brood met knoflookboter).

La Salade Contes de Salme

(Dés de blanc de volaille, filet de truite fumée, jambon cuit, croûtons et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne)

12,90€

Salade "Contes de Salme"

(Wit van gevogelte, gerookte forel, gekookte ham, croûtons en mosterd vinaigrette)

La salade Niçoise

(Salade verte, thon, anchois à l'huile, haricot vert, dés de pommes de terre, tomate-cerise, poivrons émincés, câpres, olives, huile d'olive et vinaigre)

13,50€

De Niçoise salade

(Groene slaatjes, tonijn, ansjovis, groene boontjes, aardappeltjes, kerstomaten, paprika, kappertjes, olijven, olijfolie en azijn)

Toutes les salades peuvent être servies en entrée

L'été en salade
Onze lekkere zomersalades

Nos salades sont servies avec pain et beurre
Al onze salades worden geserveerd met boter en brood

Les chaudes

Plat

La salade tiède de filet de volaille aux dés de Roquefort, 12,20€

Sauce au curry des Indes

(Salade verte, roquefort, émincé de Blanc de volaille, curry, miel, paprika, crème légère)

Salade met gevogeltefilet en Roquefort, currysaus

(Groene slaatje, roquefort, wit van gevogelte, curry, honing, paprika, lichte room)

La célèbre Frisée aux lardons

12,90€

(Frisée, lardons, œuf poché, croûtons, tomate, concombre, vinaigrette crémée à la framboise et au miel)

Krulandijvie met spekjes

(Krulsla, stukjes spek, gepocheerd ei, croûtons, tomaat, komkommer, geroemde vinaigrette met framboos en honing)

La salade entre Terre et Mer

14,90€

(Salade verte, scampi, fraises, pommes, vinaigrette chaude à l'estragon et à la crème)

Salade aarde en zee

(Groene slaatjes, scampi, aardbeien, appelen, warme vinaigrette met dragon en room)

La salade de rougets aux agrumes

14,90€

(Salade verte, filets de rouget Barbet, oignon, fenouil, agrumes en quartier, ail, vinaigrette à l'orange et Pamplemousse, pomme de terre)

Salade met filet van rode mul en citrusvruchten

(Groene slaatje, Filet van rode mul, ui, venkel, citrusvruchten, knoflook, vinaigrette met sinaasappel en pompelmoes, aardappelen)

Toutes les salades peuvent être servies en entrée

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.

Apéritif maison offert!

Kies voor alle tafelgenoten 1 Menu: 1 voorgerecht, 1 hoofdschotel en 1 dessert.

Gratis aperitief van het huis!

Le potage du jour

Soep van de dag

Le pâté de myrtilles

Blauwe bosbessenpaté

Mini Loempia et sa sauce aigre-douce

Mini Loempia met asiatise saus



Le steak nature

Rundsteak natuur

L'assiette de spare-rib's grillé

Varkensribbetjes

La truite meunière

Forel met botersaus

Le navarin d'agneau

Lamsstoot potje



Le Bavarois à la framboise

Frambozenbavarois

La mousse au chocolat maison

Chocolademousse van het huis

La Dame Blanche

Dame Blanche

Le Lunch de l'été

Choix d'1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Entrées :

*Le retour du carpaccio de tomates au miel
et sa poêlée de câpres au Xérès
Le Gaspacho Andalou servi glacé et
ses dés de concombres et de tomates fraîches
La petite assiette de jambon Ganda au melon*

Plats :

*La brochette mixte grillée et ses 2 sauces froides
Salade fraîcheur et frites
Les 2 solettes simplement 'Meunière',
Petit flan aux légumes, pommes de terre au four
La poêlée de farfalles « Al Arrabiata », rucola et
copeaux de parmesan*

Desserts :

*La Panna Cotta aux fruits rouges
La Dame des glaces
Le duo de sorbet maison*

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*