



# Menu de Noël

Servi à partir du lundi 20/12 au 8/01/12

Belle tranche de Foie gras de canard cuit au torchon,  
Fleur de sel et confit festif

En accompagnement le verre de Bergerac Moelleux (+ 4€)

In doek klaargemaakte ganzenlever met zeezout en konfijt

Zoete witte Bergerac wijn +4€

Ou/Of

Bûchettes de saumon fumé farcies sur lit de salade espiègle

Agrémentée de sa sauce aigrelette au parfum de miel

et moutarde de Meaux

Bûchettes van gerookte zalm op een bed van slaatje, zure saus met honig en mosterd



Le velouté Dubary saveur safranée et queues de galathées

Roomsoep Dubary met saffraan en staarten van schelpdieren



Frou Normand

Sorbetje



Suprême de pintadeau fourré en Duxelle, sauce Muscat,  
garniture hivernale et pomme Duchesse

Geruld parelhoen in Duxelle, Muscat saus, winter garnituur en hertogin aardapelen



La petite assiette de fromage

Et sirop de Liège (sup. 5€)

Kaasassortiment met luik siroop (Extra 5€)



La traditionnelle bûche de Noël sur crème anglaise et son coulis aux perles de Salm

Kerststronk met custard en coulis

Menu 44,90€ Min. 2 couverts



# Contes de Salme

## Les Choucroutes

*Nos choucroutes sont accompagnées de purée de pomme de terre et sont judicieusement parfumées au vin blanc et aux baies de genévrier*

### *La Choucroute garnie*

18,50€

*(Saucissons polonais, lard fumé, carré de porc, saucisse de Francfort)*

### *Klassieke Zuurkool*

*(Poolse worst, gerookt spek, varkensvlees, Frankfurter)*

### *La Choucroute jambonneau*

19,10€

*Zuurkool met hammetje*

### *La Choucroute Royale*

20,90€

*(Choucroute garnie + 1/2 jambonneau)*

### *Zuurkool 'Royale'*

*(Klassieke Zuurkool + 1/2 hammetje)*

# Contes de Salme

## Nos suggestions

### Nos Entrées /voorgerechten

*L'inévitable assiette « retour de chasse »* 12,50€  
*« Terug van jacht » schotel (vleeswaren van wild)*

*La belle tranche de terrine de gibier artisanale, confiture aux airelles, coulis de myrtilles et son toast campagnard* 13,90€  
*Wildterrine met veenbessen jam, bosbessen coulis en toast*

*Le carpaccio de biche sauce au Baileys, roquette et cerneaux de noix concassés* 14,70€  
*Carpaccio van hind, Baileys saus, rucola en walnoten*

*Velouté aux champignons des bois façon cappuccino et lardons croustillants* 9,50€  
*de marcassin*  
*Velouté van bospaddenstoelen op cappuccino wijze en wilde zwijnen spekjes*

### Nos Plats /hooftgerechten

*Les noisettes de filet de biche sauce porto, papardelles aux champignons des bois* 27,80€  
*Hindennotjes, Porto saus en papardelles van bospaddenstoelen*

*Civet de marcassin façon Grand-Mère, pomme aux airelles, croquettes* 19,90€  
*Everzwijnragout, appel met veenbessen, kroketten*

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*

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*  
*Le mixed grill*

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 Bolognese*  
*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 pétiées 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*  
 19,80€ *Mixed grill*

3€ Sausen naar keuze:

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

Gevogelte

16,20€ *Een halve kip op Val de Salme 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<sup>er</sup> 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</i> <i>(V.S,VSOP,X.O) 3x1cl</i>	8,90€
<i>Grande dégustation 3 cognacs</i> <i>(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,</i> <i>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

# *Le Lunch express*

*Choix d'1 entrée, 1 plat, 1 dessert*

## *Entrées :*

*Cassolette de scampis ail et crème*

*ou*

*Toast aux champignons des bois*

*ou*

*Potage du jour*

## *Plats :*

---

*Blanquette de veau tradition*

*ou*

*Dos de cabillaud pané et son coulis aux poireaux*

*ou*

*Médallions de volaille sauce mirabelle*

## *Desserts :*

---

*Dame Blanche*

*ou*

*Duo de mousse*

*ou*

*Panaché de sorbet*

## *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*

# 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.*

*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*