

Menu de Saison

Velouté d'asperge et sa salade fraîcheur

Aspergeroom-soep en zijn frisse salade

Ou/of

Carpaccio de St Jacques et saumon

au parfum du fruit de la passion et agrumes

Carpaccio St Jacobs, zalm en zacht sausje

van passievrucht en agrume



Sorbet



Mi-cuit de thon rouge, jus corsé au gingembre

Half gekookte rode tonijn met sesam en gember

Ou/of

Souris d'agneau aux senteurs d'Orient

Lams hammetje met oriëntale geuren



Carpaccio d'ananas tout en fraîcheur sucré/salé

Zoete en hartige carpaccio van ananas

Le Menu: 39,90€

Contes de Salme

Nos suggestions

Nos Entrées/voorgerechten

<i>Velouté d'asperge et fraîcheur en salade</i> <i>Aspergeroom-soep en zijn frisse salade</i>	9,50€
<i>Lit d'asperge sur filet de truite fumé, sa sauce mentholée parfumée</i> <i>à la chartreuse</i> <i>Gerookte forel op zijn bedje asperges met zijn munt saus en</i> <i>likeur chartreuse geparfumeerd</i>	14,50€
<i>Duo de carpaccio St Jacques, saumon aux saveurs du</i> <i>fruit de la passion et agrumes</i> <i>Carpaccio St Jacobs, zalm en zacht sausje van passievrucht en agrume</i>	14,90€
<i>Salade estivale de courgette farcie au chèvre chaud</i> <i>Salade met gevulde gourgetten en warme geitenkaas</i>	13,90€

Nos Plats/hoofdgerechten

<i>Mi-cuit de thon rouge jus corsé au gingembre</i> <i>Half gekookte rode tonijn met sesam en gember</i>	22,90€
<i>Salade royale de gambas et St Jacques</i> <i>Royale salade met gamba's en St Jacobs</i>	22,90€
<i>Festival autour de la tomate/crevette</i> <i>Een festival rond tomaat/garnaal</i>	18,90€
<i>Salade fraîcheur de hareng mariné</i> <i>Salade met zijn gemarineerde haring</i>	15,90€
<i>Gratiné d'asperge au St Marcellin, jambon de parme et gourmandises</i> <i>Gegratineerde asperges met St Marcellin kaas, parma ham</i>	19,50€
<i>Souris d'agneau aux senteurs d'orient</i> <i>Lamshammetje met orientale geuren</i>	21,90€

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

	Verre	¼ l	½ l	1l
<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

<i>Le potage du jour</i>	4,90€	<i>Soep van de dag</i>
<i>Le croque-mitaine</i>	7,90€	<i>Croque-monsieur</i>
<i>Le croque macralle</i>	8,90€	<i>Croque macralle</i>
<i>Les pâtes à la bolognaise</i>	11,20€	<i>Pasta Bolognese</i>
<i>La lasagne maison</i>	11,90€	<i>Lasagne van het huis</i>

Kleine Hapjes

Les entrées froides

<i>Franchette de foie gras, confit du chef et toast</i>	16,40€	<i>Ganzenlever, confit en toast</i>
<i>Le pâté Fagnard et son confit de saison</i>	11,40€	<i>Paté met confit van seizoen</i>
<i>Petite salade de magret de canard fumé parfumé au vinaigre de framboises</i>	14,30€	<i>Gemende sla van gerookte eendenborst met frambozenazijn</i>
<i>Le carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan</i>	14,30€	<i>Carpaccio van rund met truffelolie et Parmezaan</i>
<i>L'assiette de produits fumés</i>	14,90€	<i>Verschillende gerookte producten van het streek</i>

Koude voorgerechten

Les entrées chaudes

<i>Le potage de saison</i>	4,90€	<i>Soep van seizoen</i>
<i>Soupe de poisson et sa rouille</i>	11,20€	<i>Vissoep en roest</i>
<i>Les fondues fromage au parmesan</i>	10,40€	<i>De traditionele kaaskroketten</i>
<i>Les croquettes de crevettes grises</i>	13,40€	<i>De echte kroketten met grijze Noordzeegarnalen</i>
<i>Le duo de croquettes de crevettes et de fromage</i>	12,40€	<i>Duo van garnalenkroketten en kaaskroketten</i>
<i>Cassolette de scampis des Contes de Salme</i>	14,70€	<i>Vuurpannetje met scampis van chef</i>

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
 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 onze 1ste verdieping de tea-room te ontdekken.

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

Les Desserts

Nagerechten

<i>La crème brûlée à la vanille</i>	<i>7,30€</i>	<i>Geflambeerde vanille crème</i>
<i>Le Nougat glacé</i>	<i>8,40€</i>	<i>Ijsnougat</i>
<i>L'assiette de desserts maison</i>	<i>11,90€</i>	<i>Een dessert waaijer van het huis</i>
<i>La mousse au chocolat maison</i>	<i>6,40€</i>	<i>Chocolademousse van het huis</i>
<i>Le Bavarois framboise</i>	<i>7,90€</i>	<i>Frambozenbavarois</i>
<i>Le moelleux au chocolat</i>	<i>8,90€</i>	<i>Moelleux au chocolat</i>
<i>Le tiramisu maison spéculoos</i>	<i>7,40€</i>	<i>Tiramisu spéculoos van het huis</i>
<i>La tarte Tatin et sa crème glacée</i>	<i>8,70€</i>	<i>Tarte Tatin met ijs cream</i>
<i>Les Profiteroles</i>	<i>7,90€</i>	<i>Profiteroles</i>
<i>La dame blanche ou noire</i>	<i>7,20€</i>	<i>Dame Blanche of Noire</i>
<i>La brésilienne</i>	<i>7,20€</i>	<i>Braziliaanse ijsbecker</i>
<i>Le banana Split</i>	<i>7,60€</i>	<i>Banana split</i>
<i>La coupe aux myrtilles</i>	<i>7,90€</i>	<i>Ijscoupe met blauwe bospessen</i>
<i>Le vacherin glacé et son coulis à la framboise</i>	<i>7,90€</i>	<i>"Vacherin glacé" met framboescoulis</i>
<i>La glace Lutin</i>	<i>4,90€</i>	<i>Kinderijsje</i>
<i>Le panaché de sorbet</i>	<i>7,70€</i>	<i>Sorbet-assortiment</i>
<i>L'assiette de fromage, sirop de Liège</i>	<i>11,90€</i>	<i>Kaas-assortiment</i>

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	3,90€
(Notre scotch saison hiver)	

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	3,30€
avec chantilly	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€

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

Le Lunch express

Choix d'1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Entrées :

Potage du jour

Ou

Duo de boudin chaud et salade croquante

Ou

Multicolore de notre jardin tout en saveur

Printanière et son carpaccio de bœuf en croûte

Plats :

—  —
Petit pain de viande à l'ardennaise

Ou

Waterzooi de volaille

Ou

Gratiné de farcis breton façon cannelloni à la Florentine

Desserts :

—  —
Dame blanche

Ou

Duo de sorbet

Ou

Carpaccio d'ananas et saveur exotique

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*