

# 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>

*Warmes 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<sup>er</sup> 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 (V.S.,VSOP,X.O.) 3x1cl</i>	9,90€
<i>Grande dégustation 3 cognacs (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 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€



# *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*

# 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*