

Goûts et Merveilles

Tea-Room – Glacier – Petite restauration - Pierrade

Les Contes de Salme sont heureux de vous accueillir dans leur Tea-room et vous souhaite de passer un agréable moment.

*Conformément à l'Arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en oeuvre le règlement Inco (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergique à l'un ou l'autre produit en particulier : **gluten, lactose, soja, œuf, poisson, crustacé, mollusque, cacahuètes, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupine.***

Bonne dégustation !

Les Contes de Salme zijn blij om U in hun Tea-room te ontvangen en wensen u een aangename tijd.

*Gelieve ons aan de bestelling te informeren als u allergisch van de volgende producten bent: **gluten, lactose, soja, ei, vis, schaaldieren, weekdier, pinda's, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine.***

Smakelijk eten !

Boissons froides

Soft-drink

Coca-cola, coca Zéro, Coca light	2,50€
Sprite, Fanta, Nestea, Gini	2,60€
Schwepes tonic, agrumes	2,70€
Liégeois	2,80€
Lait froid	2,30€
Cécémel, Fristi	2,60€
Café frappé (servi froid)	3,90€
Eau menthe, eau grenadine	2,80€

Eau

Chaudfontaine plate ou pétillante	2,40€
½ plate, ½ pétillante	4,20€
1L plate, 1L pétillante	7,40€
Bru (semi-pétillante) ½L	4,20€

Jus de fruits

En bouteille :	2,80€
Orange, cerise, multivitamines, tomate, pomme	

Jus frais:

1 fruit	4,50€
2 fruits (mélange)	5,00€
3 fruits (mélange)	5,50€

Orange, citron, pamplemousse,
pomme, banane, tomate, carotte

Milk-shake

Vanille, chocolat, moça, banane, fraise	5,00€
--	-------

Bières

Les bières au fût

Jupiler 33cl	2,90€	Jupiler 50cl	5,40€
Vielle Salm (blonde régional) 33cl	4,00€	Leffe brune 33cl	4,00€

Bières en bouteille

Leffe blonde	4,00€	St Feuillien grand cru	4,60€
Leffe Rubis	4,00€	Duvel	4,80€
Leffe Radieuse	4,90€	Orval	4,90€
Jupiler 0,0 (NA)	3,20€	Triple Karmeliet	4,90€
Kriek	3,60€	Pécheresse	4,00€
Hoegaarden	3,20€	Carlsberg	3,20€
Hoegaarden rosé	3,60€	Val Dieu triple	4,80€
Hoegaarden Radler	3,60€		
Chimay bleu 9°	4,80€	<u>Bières régionales :</u>	
Chimay rouge 7°	4,60€	Aurore de la Salm (brune) 33cl	4,80€
Chimay blanche 8° (triple)	4,90€	Myrtille d'Amélie (fruitée) 33cl	4,20€
Corne triple	4,80€	Chouffe (blonde) 33cl	4,60€
Corne blonde	4,10€	Mc Chouffe (brune) 33cl	4,60€
Rochefort 8°	4,90€	Lupulus (blonde) 75cl	9,90€
Westmale triple	4,90€	Glezia (ambrée foncée) 33cl	4,80€
Scotch Gordon's	4,90€	La Fermière (blonde) 33cl	4,80€

Les apéritifs

Apéritif maison	6,90€	Pineau des charentes	4,80€
Gin	6,40€	Coupe de Crémant (brut)	6,90€
Picon vin blanc ou picon bière	5,40€	Bacardi	4,60€
Ricard	4,70€	Eristoff	4,60€
Campari	4,80€	Gancia	4,80€
Safari	4,80€	Apéro sans alcool (pisang ou campari)	5,60€
Passoa	4,80€	Jack Daniels, red label ou J&B	6,20€
Kir	4,40€	Supplément jus de fruit ou soda	1,50€
Martini blanc ou rouge	4,20€	Verre d'Anjou (rosé fruité)	3,90€
Pisang	4,80€	Verre de Pinot blanc (demi-sec)	4,00€
Batida coco	4,80€	Verre de vin blanc moelleux	5,40€
Porto rouge ou blanc	4,40€		
Cynar	4,80€		

Les cocktails

Potion du Bob (sans alcool) : grenadine, tonic, funny pisang	Le verre	6,40€
Bloody Mary : vodka, jus de tomate, bâton de céleri		6,90€
Vodka fraise ou orange		6,90€
Exotique : amaretto, batida coco, jus multivitamines		7,50€
Mojito : rhum blanc, citron vert, menthe, eau pétillante		7,50€
Cuba libre : rhum brun, coca, citron vert		6,90€
Aperol spritz : aperol, prosecco, eau pétillante		6,90€

Vin maison

N'hésitez pas à demander notre carte des vins pour plus de choix.

Verres et pichets (Vaucluse)

Rouge, rosé (sec) ou blanc (sec)

Verre	¼ L	½ L	1L
3,20€	6,00€	12,00€	23,00€

Bouteille (Bergerac)

Château de Panisseau 21,00€

Rouge : merlot Blanc (demi sec) : sémillon Rosé (demi sec) merlot et cabernet sauvignon

Digestifs

Cointreau	6,90€	Grand Marnier	6,90€
Amaretto	6,60€	Vielle prune	7,10€
Baileys	6,40€	Poire Williams	7,30€
Eau de vie myrtille	7,70€	Grappa	7,20€
Liqueur de myrtille	5,40€	Limoncello	6,90€
Cognac VS 8 ans	6,90€	Tia Maria	6,60€
Calvados	6,90€	Jägermeister	4,90€

Les additions se font globalement par table.

Boissons chaudes

Standard

Café	2,40€
Expresso	2,40€
Décaféiné	2,60€
Double expresso	2,60€
Cappuccino crème fraîche	3,30€
Cappuccino italien (mousse de lait/melk)	3,30€
Lait russe (koffie verkeerd)	3,30€
Lait chaud	2,40€
Chocolat chaud	3,30€
Chocolat chaud chantilly	4,00€
Café aromatisé (Cappuccino italien + goût au choix): vanille/chocolat/noisette/cannelle/caramel	4,00€

Alcoolisés

Vin chaud	3,80€
Vin chaud amaretto ou rhum	5,90€
Chouffe coffee	7,40€
Irish coffee (whisky)	8,30€
Italian coffee (amaretto)	8,30€
Baileys coffee	8,30€
Jamaican coffee (rhum brun)	8,30€
French coffee (Grand Marnier)	8,30€
Russian coffee (vodka)	8,30€
Café Normand (calvados)	8,30€
Café de Paris (cognac)	8,30€

Les thés frais

La tasse de thé	2,50€
La théière (± 3 tasses)	6,90€

Thé noir :

- Earl grey (bergamote et fleur de bleuets)
- Fruits des bois

Thé vert :

- Montagne verte (fraise et rhubarbe)
- Jasmin
- Menthe fraîche

Fruisane :

- Citron et hibiscus
- Rooibos à la vanille

Tisane :

- Camomille
- Verveine fraîche

Dessert

Nos douceurs maison

Tartelette aux pommes	4,90€
Tartelette aux cerises	4,90€
Tartelette aux myrtilles	4,90€
Salade de fruits frais	7,20€
Café gourmand	7,50€

Crêpes

Sucre ou cassonade	3,80€
Aux fruits frais (crème fraîche)	8,40€
Mikado (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,40€
Maison « Myrtilles flambées »	8,90€

Gaufres

Sucre	3,90€
Crème fraîche	4,90€
Cerise au marasquin (cerise confite, chantilly)	7,90€
Fraises (<u>en saison</u>)	8,60€
Aux fruits frais (crème fraîche)	8,40€

Ons buffet met zachtheid ontdekken

Appeltaartje
Kerstaartje
Bosbessentaartje
Verse vruchten
Koffie en zachtheidjes

Pannenkoeken

Met suiker of cassonade
Met verse vruchten (slagroom)
Mikado (2 bl vanilla, chocolade saus, slagroom)
Maison « Geflambeerde bosbessen »

Wafel

Met suiker
Met slagroom
Met kersen met marascino
Met aardbeien (<u>in het seizoen</u>)
Met verse vruchten (slagroom)

Glace maison

*Toutes nos glaces sont sans gluten à l'exception du spéculoos
Al onze ijsjes gluten vrij zijn behalve speculaas*

Première boule	1,90€	Eerste bol
Les suivantes	1,60€	De volgende

Nos parfums

Glace :

Crème glacée	Myrtille
Vanille	Fraise
Chocolat	Banane
Straciatella	Coco
Spéculoos	Praliné
Moka	Noisette
Merveilleux	

Ijs :

Ijs cream	Bosbessen
Vanilla	Aardbei
Chocolade	Banaan
Straciatella	Kokosnoot
Speculaas	Amandel
Moka	Hazelnoot
Merveilleux	

Sorbet :

Citron	Passion
Cerise	Orange
Framboise	Melon
Mangue	Pomme
Pêche	

Sorbet :

Citroen	Passie vruchten
Kers	Sinaasappel
Framboos	Meloen
Mango	Appel
Perzik	

Supplément 0,50€:

Chantilly/slagroom
Sauce caramel
Sauce chocolat (véritable chocolat chaud fondu)

Les additions se font globalement par table.

Coupes de glace

Les classiques

Dame blanche	7,20€
36l. vanille, sauce chocolat, chantilly	
Dame noire	7,20€
36l. chocolat, sauce chocolat, chantilly	
Brésilienne	7,20€
16l. vanille, 26l. Moka, caramel, chantilly	
Praliné	7,20€
16l. vanille, 16l. Noisette, 16l. Amande grillée, sauce caramel, chantilly	

Les fruitées

Banane split	7,90€
26l. vanille, 16l. Banane, sauce chocolat, Morceaux de banane, chantilly	
Myrtille	7,90€
26l. vanille, 16l. Myrtille, <u>liqueur de myrtille</u> , myrtilles, chantilly	
Cerise marasquin	7,70€
26l. Vanille, 1 bl. cerise, coulis de cerise, chantilly, cerises confites	
Fruits frais	7,90€
Vanille, fraise, banane, fruits frais, chantilly	
Sorbet aux fruits	7,90€
Melon, framboise, pomme, fruits frais	

Les alcoolisées

Coupe maison	8,90€
Vanille, coco, praliné, melon, Batida de coco, noix de coco rapée	
Amaretto	8,90€
26l. vanille, 16l. noisette, amaretto, chantilly	
Baileys	9,40€
26l. vanille, 16l. Staciatella, morceaux de banane, Baileys, chantilly	

Coupes enfants

Mini Dame blanche	5,60€
Mickey	5,90€
1 bl. Vanille, 16l chocolat et sa déco surprise	

De klassiekers ijscoupes

Dame blanche	
36l. Vanilla, chocolade saus, slagroom	
Dame noire	
36l. chocolat, chocolade saus, slagroom	
Brésilienne	
16l. Vanilla, 26l. moka, karamel, slagroom	
Praliné	
16l. vanilla, 16l. hazelnoot, 16l. amandel, Karamel saus, slagroom	

Met vruchten

Banaan royale	
26l. vanilla, 16l. banaan, chocolade saus, Banaan, slagroom	
Bosbessen	
26l. vanille, 16l. bosbessen, slagroom, <u>liqueur de myrtille en bosbessen</u>	
Kers marasquin	
26l. vanilla, 16l. Kers, kerscoulis, slagroom, kersen	
Fruits frais (met slagroom)	
Vanilla, aardbei, banaan, verse vruchten, slag	
Vruchten sorbet	
Meloen, framboos, appel, verse vruchten	

Coupe met alcohol

Coupe van het huis	
Vanilla, coconut, amandel, meloen, Batida de coco, stukjes coco	
Amaretto	
26l. ijs cream, 16l. hazelnoot, amaretto, slagroom	
Baileys	
26l. ijs cream, 16l. staciatella, banaan, Baileys, slagroom	

Voor de kinderen

Mini Dame blanche	
Mickey	
1 bl. vanilla, 16l chocolade, decoratie verassing	

Restauration

Entrées

Scampi crème ail (6 pcs)	13,70€
Croquettes de volaille	12,50€
Saumon fumé, roquette	10,90€
Assortiment de charcuteries régionales	10,50€

Spécialités de la maison

Crêpe jambon-fromage	12,60€
Crêpe forestière (ail, champignon, pesto)	13,20€
Boulets ardennais ou provençal	13,90€
Jambon braisé moutarde et miel	16,50€
Assiette ardennaise	15,30€
Croquette de volaille	15,90€
Dos de cabillaud aux poireaux	19,50€
Scampi crème ail (12 pcs)	17,20€
Assiette de saumon fumé	14,90€

Nos brochettes

Ardennaise : lard, bœuf, saucisse, sauce ardennaise	17,90€
Poulet mariné : ananas, poivron, sauce moutarde et miel	16,50€
Saumon mariné: tomate-cerise, sauce tartare maison	18,30€

Nos burgers (+180 gr viande)

Classique : pur bœuf, cheddar, sauce giant	17,50€
Chicken : tuile de parmesan, sauce moutarde et miel	17,90€
Chef : pure bœuf, fromage régional, sauce Vielsalm, sirop de Liège	19,50€
Fish : burger de thon, sauce tartare maison	17,90€

Nos pierrades

Scampi	18,10€
Agneau	19,80€
Poulet	17,10€
Boeuf	19,10€
Mixte (poulet, bœuf, scampi)	21,10€
Sauce chaude : provençale, ardennaise ou ail	3€

Nos plats de saison

Fondues (min. 2p) de décembre à mai	
Bourguignonne (bœuf)	19,90€
Mixte : poulet, bœuf, scampi, lard	22,50€
Savoyarde (fromage)	19,20€
Supplément charcuterie par personne	2,50€

Les moules – de juin à novembre

Nature	19,70€
Vin blanc	20,80€
Provençale	21,50€
Crème ail	21,50€
Ardennaise	21,90€

Voorgerechten

Scampi's met look cream
Kip kroketten
Gerookte zalm, sla
Ardense schotel

Specialiteiten

Pannenkoek ham-kaas
Pannenkoek met champignon
Ardense bollen of provençaalse
Ham met mosterd en honig
Ardense schotel
Kip kroketten
Kabeljauwfilet met prei
Scampi's met look cream
Gerookte Zalm

Brochette

Ardennen: spek, rund, worst, ardennen saus
Gemarineerd kip: ananas, peper, mosterd en honing saus
Gemarineerd zalm: tomaat-kers, tartaar saus

Burgers (+ 180 gr vlees)

Klassiek: rund, cheddar, saus giant
Chicken: Parmezaan, mosterd saus, honig
Chef: rund, saus Vielsalm, siroop van Luik en kaas van de streek
Fish: Burger van tonijn, tartaar saus van het huis

Steengrillen

Scampi
Lam
Kip
Rund
Mixte (kip, rund, scampi)
Extra warme saus: provençaalse, ardense of look

Onze seizoensgerechten

Fondue (min. 2p) van december tot mei	
Bourgondische fondue (rund)	
Mixte: kip, rund, scampi	
Savoyarde (kaas)	
Extra charcuterie per persoon	

Mosselen - van juni tot november

Natuur
witte wijn
Provence
knoflook crème
Ardennes

Petite restauration

Pour grignoter

Assiette de houmos et ses croquants	5,60€
Planchette de fromage	7,30€
Planchette mixte (fromage/charcuterie)	7,60€
Portion fromage	3,00€
Portion saucisson	3,20€

Les sandwiches

Normand : brie, noix, miel	4,00€
Andalou : poulet rôti, andalouse	4,00€
Dagobert : jambon, fromage, mayonnaise	4,00€
Américain	4,00€
Thon	4,00€
Nordique : saumon fumé, Philadelphia	4,00€

Supplément crudités	1,00€
---------------------	-------

Potage

Potage du jour servi avec pain et beurre	4,90€
--	-------

Omelette

Omelette du jour, pain, beurre, crudités	8,40€
--	-------

Nos croques

Monsieur	7,90€
Hawaï (ananas)	8,40€
Madame (œuf sur le plat)	8,90€
Boum Boum (sauce bolognaise)	8,90€

Nos pâtes

Bolognaise	11,20€
Forestière (ail, pesto, champignon)	12,50€
Jambon-fromage	13,50€

Pour les lutins

Nuggets, frites, compote	8,90€
Boulette sauce tomate	8,90€
Pâte bolognaise	7,90€
Pâte jambon/fromage	8,40€

Les Salades

Végétarienne (crudités et mozzarella)	6,90€
Niçoise	9,20€
Saumon fumé	9,90€
Poulet, ananas	9,50€
Frisée aux lardons (œuf sur le plat)	11,90€

Hapjes

Houmos
Plankje kaas
Gemengd plankje
Portie kaas
Portie rookworst

Sandwiches

Normand : brie, noot, honing
Andalou : kip, andalouse,
Dagobert : ham, kaas, mayonnaise
Americaans
Tonijn
Nordique : gerookte zalm, philadelphia

Extra rauwkost

Soep

Soep van de dag met brood en boter

Omelette

Omelette van de dag, brood, rauwkost

Croques

Monsieur
Hawaï (ananas)
Madame (spiegelei)
Boum Boum (Bolognaise saus)

Pasta

Pasta Bolognaise
Pasta met forestière saus
Pasta ham-kaas

Voor kinderen

Nuggets, frietjes, appelmoes
Bol met tomaat saus
Pasta Bolognaise
Pasta ham/kaas

Entrée

Plat

	6,90€	9,90€	Vegetarisch (rauwkost, mozzarel.)
	9,20€	12,50€	Niçoise
	9,90€	14,90€	Slaatje met gerookte zalm
	9,50€	12,50€	Slaatje kip met ananas
	11,90€	15,90€	Fijne sla met spek, zeepjes

Nos menus saveurs

Menu 1 à 25,50€

Potage du jour

Soep van de dag



Dos de cabillaud aux poireaux

Kabeljauwfilet met prei



Dame Blanche

Menu 2 à 27,50€

Saumon fumé, roquette

Gerookte zalm



Pierrade de volaille

Steengrill met kip



Tartelette aux pommes

Appeltaart

Menu 3 à 30,50€

Scampis crème d'ail

Scampi's met look en crème



Burger du chef



Café gourmand

Carte des vins

Vins blancs

<u>Château Panisseau (maison)</u> Bergerac, sémillon, demi-sec	21,00€
<u>Pinot Blanc</u> Alsace, demi-sec	20,90€
<u>Pinot gris</u> Alsace, fruité	24,50€
<u>Démon l'évêque</u> Corbières, sec	26,90€
<u>Pouilly-fumé</u> Loire, sec	36,90€

Vins rosés

<u>Château Panisseau (maison)</u> Bergerac, merlot et cabernet sauvignon, demi sec	21,00€
<u>Cabernet d'Anjou</u> Val de Loire, cabernet-franc sauvignon, fruité	19,50€
<u>Démon l'évêque</u> Corbières, sec	26,90€

Vins rouges

<u>Château de Panisseau (maison)</u> Bergerac, merlot	21,00€
<u>Château bel évêque</u> Corbières	26,90€
<u>Luc Pirlet "les Barriques"</u> Languedoc, syrah-mourvède	30,00€
<u>Cairanne</u> Côtes-du-Rhône village	32,50€
<u>Vieux clocher</u> Vacqueyras	39,00€
<u>Pinot noir (servi frais)</u> Alsace	39,50€