

Carte Brasserie
Contes de Salme



Nos Boissons

Froides

Soft – Drink

Coca-Cola / Zéro 3,00

Sprite / Fanta 3,00

Gini 3,20

Fuze Tea / Pêche / Green.. 3,20

Tonic / Agrumes 3,20

Liégeois 3,20

Cécémel 3,00

Fristi 3,00

Eau menthe ou

Eau grenadine 3,20

Café frappé (servi froid) .. 4,60

Eaux

Chaudfontaine plate /
pétillante 25cl 2,90

Chaudfontaine plate /
pétillante ½ L 4,80

Bru (semi-pétillante) ½ L .. 4,90

Chaudfontaine plate /
pétillante 1L 7,90

Jus de fruits en bouteille

Orange, cerise, Ace, tomate,
pomme 3,20

Jus de fruits frais

Au choix : Orange, citron,
pamplemousse

1 fruit 5,80

2 fruits 6,20

3 fruits 6,70

Nos Bières

Bières au Fût

Carlsberg 25cl/40cl ..	3,30/5,20
Lupulus blonde	4,90
La Vieille Salme	4,70

Bières en Bouteille

Hoegaarden	3,90
Maredsous blonde	4,90
Maredsous brune	4,90
Duvel	5,20
Triple Anvers	5,20
Triple Karmeliet	5,20
Corne triple	5,20
Val Dieu triple	5,20
Scotch Gordon	5,20

Cornet	4,90
Carlsberg 0,0%	3,50

Bières Fruitées

Hoegaarden rosée	3,90
Liefmans	4,20
Kriek	4,20
Pêcheresse	4,60
Leffe Ruby	4,60

Bières Trapistes

Chimay bleue 9°	4,90
Chimay blanche 8°	4,90
Chimay rouge 7°	4,70
Orval	5,50
Westmalle Triple	5,20
Rochefort 8°	5,20

Horaire d'ouverture salle : 10h30-23h

Horaire d'ouverture cuisine : 12h-15h/17h-21h

Nos Bières Régionales

St-Hubertus blonde – 7,2%	4,80
St-Hubertus ambrée – 7,2%	4,80
Chouffe blonde – 8%	5,20
McChouffe – 8%	5,20
Chouffe Cherry – 8%	5,20
Aurore de la Salme – 8,3%	4,90
Myrtille d'Amélie – 6%	4,90
Ange de la Salme (blonde) – 6%	4,90
Lupulus brune – 8,5%	4,90
Lupulus blanche – 4,5%	4,60
Lupulus organicus – 8,5%	5,50
Lupulus hopera – 6%	4,90
Lupulus fructus – 4,2%	5,20
La Farnière (blonde) – 8,5%	5,20
Elfique Triple blonde – 8%	5,20
Elfique ambrée – 7%	5,20
Elfique 0,0%	4,50

Nos Boissons du Moment

Nos Cocktails du moment

Sex on the Beach9,90

Piscine de rosé aromatisée à la pêche9,50

Amaretto Sour9,50

Notre Boisson rafraîchissante du moment

Frappuccino caramel / vanille6,20

Horaires d'ouverture salle : 10h30-23h

Horaires d'ouverture cuisine : 12h-15h/17h-21h

Nos Apéritifs

Kir	5,60
Pineau des Charentes	5,90
Gin Gordon	6,90
Picon vin blanc / Picon bière	5,90
Ricard	4,90
Campari / Safari / Passoa	5,20
Martini blanc / rouge	4,90
Poto blanc / rouge	5,60
Pisang / Batida Coco / Gancia	5,20
Cynar	5,20
Bacardi / Eristoff	4,90
Apéro sans alcool (Pisang 0,0% ou Campari 0,0%)	5,60
Jack Daniels / Red Label / J&B	6,90
Accompagnement : Jus de fruits ou soda	1,90
Coupe de Crémant (brut)	7,20
Coupe de Prosecco	7,50
Coupe de Champagne	9,80
Verre d'Anjou (rosé fruité)	4,20
Verre de vin blanc moelleux	5,90

Nos Cocktails

Apérol	8,90
Cocktail maison	9,90
Mojito	9,50
Mojito aux myrtilles	9,90
Cuba Libre	9,50
Margarita	9,90
Pina Colada	9,90
Mojito sans alcool	8,90

Nos Vins Maison

Verres et pichets (Vaucluse)

Rouge, rosé (sec) ou blanc (sec)

Verre	3,90
¼ L	7,60
½ L	14,90
1 L	26,00

Nos Gins

Gin Hendricks 12,00

Origine : Ecosse

Arômes : Floral - Concombres et roses

Accompagnement : Concombres

Gin Panda 13,00

Origine : Belgique

Arômes : Fruité - Plantes aromatiques

Accompagnement : Branche de thym

Gin Mare 13,00

Origine : Espagne

Arômes : Parfum méditerranéen – Thym, romarin et basilic

Accompagnement : Branche de romarin

Gin 0% Seedlip Grove 42 .. 8,50

Accompagnement : Schweppes Original, Lavender ou Hibiscus compris !

Nos Boissons Chaudes

Standard

Café	3,00	Lait chaud	2,40
Espresso	3,00	Chocolat chaud artisanal ..	3,80
Décaféiné	3,00	Chocolat chaud artisanal chantilly	4,30
Double espresso	3,90	Café aromatisé : vanille/ chocolat/ noisette/ cannelle/ caramel.....	4,50
Cappuccino crème fraîche	3,90		
Cappuccino italien	3,90		
Lait russe	4,20		

Nos thés

Thé (± 2 tasses) 4,50

Thés noirs : Earl Grey, Darjeeling, Ceylan

Thés verts : Jasmin, Lemon, Gunpowder

Fruisane : 4 Fruits rouges

Tisanes : Camomille, Verveine, Des 40 sous, Du berger, Menthe,

Tilleul, Tilleul – Menthe

Alcoolisées

Vin chaud	4,20
Vin chaud amaretto ou rhum	6,40
Chouffe coffee	7,90

Irish coffee (Whisky)	9,90
Italian coffee (Amaretto)	9,90
Baileys coffee	9,90
Jamaican coffee (Rhum brun)	9,90
French coffee (Grand Marnier)	9,90
Russian coffee (Vodka)	9,90
Café Normand (Calvados)	9,90
Café de Paris (Cognac)	9,90

Nos Digestifs

Cointreau	6,90
Amaretto	6,60
Baileys	6,60
Eau-de-vie de Myrtille	7,70
Liqueur de Myrtille	5,90
Cognac VS 8 ans	6,90
Calvados	6,90

Grand Marnier	6,90
Vieille Prune	7,10
Poire Williams	7,30
Grappa	7,50
Grappa au Miel	7,90
Limoncello	6,90
Sambuca	6,70
Jägermeister	4,90

Horaires d'ouverture salle : 10h30-23h

Horaires d'ouverture cuisine : 12h-15h/17h-21h