

Carte Restaurant Contes de Salme



Nos Apéritifs

Potion de la Macralle	7,90	Apérol Spritz	8,90
Le cocktail du moment	8,50	Ricard	4,90
Martini Blanc	4,90	Suze	5,20
Martini Rouge	4,90	Sherry	5,60
Campari	5,20	Picon	4,20
Pisang	5,20	Picon vin blanc	5,90
Safari	5,20	Picon bière	5,90
Gancia	5,20	Kir	5,60
Passoã	5,20	Kir Royal (Champagne)	9,90
Batida de coco	5,20	Apéritif sans alcool (Pisang 0% ou Campari 0%)	5,60
Cynar	5,20	Le verre de moelleux	5,90
Porto White	5,60	Le verre d'Anjou (rosé)	4,20
Porto Ruby	5,60	La Coupe de Crémant d'Alsace	7,20
Liqueur de Myrtille	5,90	La Coupe de Prosecco	7,50
Liqueur de Fraise des bois	5,90	La Coupe de Champagne	9,80
Pineau des Charentes	5,90		
Accompagnement : Coca, jus d'orange, soda, tonic	1,90		

Le Vin du Patron

(à la ficelle – 75cl)

Château des Eyssards – Bergerac rouge Merlot – Cabernet franc.....	21,00
Château des Eyssards – Bergerac blanc Sémillon – Sauvignon	21,00
Château des Eyssards – Bergerac rosé Merlot et Cabernet Sauvignon	21,00

Le Vin au Pichet

Blanc – Rosé ou Rouge

Le 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 0,0% Seedlip Grove 42 8,50

Accompagnement : Schweppes Original, Lavender ou Hibiscus compris !

Nos Boissons Froides

Chaudfontaine plate 25cl	2,90	Fuze Tea	3,20
Chaudfontaine pétillante 25cl	2,90	Fuze Tea Pêche / Green	3,20
Chaudfontaine plate ½ L	4,80	Gini	3,20
Chaudfontaine pétillante ½ L	4,80	Cécemel	3,00
Bru semi-pétillante ½ L	4,90	Fristi	3,00
Chaudfontaine plate 1L.....	7,90	Minute Maid :	
Chaudfontaine pétillante 1L	7,90	Orange, Pamplemousse, Pomme,	
Sirop de menthe / grenadine	0,50	Cerise, Tomate, Ace	3,20
Coca-Cola / Zéro	3,00	Jus frais pressé :	
Fanta orange	3,00	(Orange – Pamplemousse – Citron)	
Sprite citron	3,00	1 fruit	5,80
Tonic / Agrumes.....	3,20	2 fruits	6,20
		3 fruits	6,70

Horaire d'ouverture salle : 11h-23h

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

Nos Bières en Bouteille

Chimay rouge 7°	4,70	Maredsous blonde	4,90
Chimay blanche 8°	4,90	Maredsous brune	4,90
Chimay bleue 9°	4,90	Liefmans	4,20
Duvel	5,20	Orval	5,50
Cornet	4,90	Pêcheresse	4,60
Gueuze 37,5cl (bouchon)	5,20	Rochefort 8°	5,20
Hoegaarden 25 cl	3,90	Scotch Gordon	5,20
Hoegaarden rosée	3,90	Triple Karmeliet	5,20
Kriek Mort-Subite extrême	4,20	Val Dieu Triple	5,20
Triple Anvers	5,20	Westmalle Triple	5,20
Leffe Ruby	4,60	Carlsberg 0,0%	3,50

Nos Bières au Fût

Carlsberg (25cl / 40cl)	3,30 / 5,20
La Vieille Salme – 8,3%.....	4,70
Chouffe (25cl) – 8%	4,40
McChouffe (25cl) – 8%	4,40
Lupulus blonde – 8,5%	4,90
St-Hubertus blonde – 7,2%	4,80
St-Hubertus ambrée – 7,2%	4,80

Nos Bières Régionales en Bouteille

Aurore de la Salme (brune) - 8,3%	4,90
Myrtille d'Amélie – 6%	4,90
Ange de la Salme (blonde) – 6%	4,90
Chouffe Cherry – 8%	5,20
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

Horaire d'ouverture salle : 11h-23h

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

Nos Boissons Chaudes

Café (Masalto) / Espresso	3,00
Double espresso	3,90
Décaféiné	3,00
Cappuccino crème fraîche	3,90
Cappuccino à l'Italienne	3,90
Cappuccino aromatisé (vanille/ chocolat/ noisette/ caramel)	4,50
Lait russe	4,20
Chocolat chaud artisanal	3,80

Chocolat chaud artisanal chantilly	4,30
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	

Nos Alcools Chauds

Chouffe coffee	7,90
Café Ardennais	7,90
Irish coffee (Whisky)	9,90
Baileys coffee (Baileys)	9,90
Italian coffee (Amaretto)	9,90
Jamaican coffee (Rhum)	9,90
Russian coffee (Vodka)	9,90

French coffee (Grand Marnier)	9,90
Café Normand (Calvados)	9,90
Café de Paris (Cognac)	9,90
Vin chaud	4,20
Vin chaud spécial (Amaretto ou Rhum)	6,40

Whiskies

William Lawson Scotch Whisky	5,90
Johny Walker rouge	5,90
J&B Rare Scotch Whisky	5,90
Jack Daniels	6,60
Scotch Whisky Pure Malt :	
Glenkinchie 10 years old	10,90
Talisker 10 years old	10,90
Gragganmore 12 years old	10,90
Oban 14 years old	10,90
Dalwhinnie 15 years old	10,90

Alcools

Limoncello	6,90
Amaretto	6,60
Calvados.....	6,90
Cointreau	6,90
Baileys	6,60
Grand Marnier	6,90
Gin - Vodka – Bacardi Rhum	6,20
Chartreuse verte – Armagnac	6,90
Accompagnement :	
Coca, jus d'orange, soda, tonic	1,90

Cognacs

Cognac François Voyer V.S. 8 ans .	6,90
Cognac François Voyer VSOP 13 ans	8,90
Cognac François Voyer X.O. 25 ans	17,90
Cognac François Voyer Extra 33 ans	23,90
Petite dégustation 3 cognacs	10,90 (V.S, VSOP, X.O) 3x1cl
Grande dégustation 3 cognacs	16,90 (VSOP, X.O, Extra) 3x1cl

Alcools Froids

Eau-de-Vie de Myrtille	7,70
Eau de Villée	7,70
Poire – Mirabelle – Framboise	7,30
Vieille Prune	7,10
Marc de Bourgogne	7,70
Grappa	7,50
Grappa au Miel	7,90
Péket (genièvre)	3,90
Sambuca	6,70
Jägermeister	4,90