

Carte Restaurant Comtes de Salme



Nos Snacks – Snacks

Portion de fromage	4,50	La planchette de charcuteries	9,70
<i>Portie kaas</i>	<i>4,50</i>	<i>Plankje met spekslagerijen</i>	<i>9,70</i>
Portion d'olives	4,50	La planchette de fromages	9,90
<i>Portie olijven</i>	<i>4,50</i>	<i>Planjke met kazen</i>	<i>9,90</i>
Portion de saucisson	4,50	La planchette mixte	9,90
<i>Portie rookworst</i>	<i>4,50</i>	<i>Gemengd plankje</i>	<i>9,90</i>

Nos Plats Brasserie – Brasserie Gerechten

Le potage du jour	6,90	Les doubles boulets maison	
<i>Soep van de dag</i>	<i>6,90</i>	sauce chasseur	18,50
Américain minute maison	20,90	<i>Huisgemaakte dubbele gehaktballen</i>	
<i>Steak tartare</i>	<i>20,90</i>	<i>in jagersaus</i>	<i>18,50</i>
Assiette végétarienne	18,90	Boudin noir au four et pommes	
<i>Vegetarische plaat</i>	<i>18,90</i>	flambées au Calvados	19,90
		<i>Bloedworst in de oven en appels</i>	
		<i>geflambeerd met calvados</i>	<i>19,90</i>

**Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.
La composition des produits peut changer.**

Pour les Lutins – Door de Kleintjes

Poulet nuggets, compote + frites 10,90

Nuggets, appelmoes + frietjes 10,90

La boulette, compote + frites10,90

Gehaktbal, appelmoes + frietjes .. 10,90

La croquette de fromage,

salade + frites 9,90

Kaaskroket, salade + frietjes 9,90

Mini steak, compote + frites 13,90

Mini steak, appelmoes + frietjes .. 13,90

Nos Entrées Froides – Koude Voorgerechten

Tranchettes de foie gras, confit du chef et toast 17,90

Ganzenlever, confit en toast 17,90

Petite salade de magret de canard fumé,

parfumée au vinaigre de framboises 15,90

Gemende sla van gerookte eendenborst met frambozenazijn 15,90

Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan 15,60

Carpaccio van rund met truffelolie en Parmezaan 15,60

L'assiette de produits fumés 16,90

Verschillende gerookte producten van het streek 16,90

Nos Entrées Chaudes – Warme Voorgerechten

Le potage de saison / Soep van seizoen	6,90
Soupe de poisson et sa rouille	14,90
<i>Vissoep en roest</i>	<i>14,90</i>
Les fondus de fromage au parmesan	14,20
<i>De traditionele kaaskroketten</i>	<i>14,20</i>
Les croquettes de crevettes grises	16,90
<i>De echte kroketten met grizje Noordzeegarnalen</i>	<i>16,90</i>
Le duo de croquettes de crevettes et de fromage	15,90
<i>Duo van garnalenkroketten en kaaskroketten</i>	<i>15,90</i>
Cassolette de scampis des Contes de Salme	15,90
<i>Vuurpannetje met scampis van chef</i>	<i>15,90</i>

Nos Truites – Forel

La belle truite meunière / De traditionele forel met botersaus	20,50
La truite Val de Salme / Forel Val de Salme	21,90

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.
La composition des produits peut changer.

Nos Plats – Hoofdgerechten

Jambonneau au four, sauce dijonnaise	23,90
<i>Hammetje in de oven met dijonnaisesaus</i>	23,90
Pavé de boeuf nature grillé d'Ennal	22,90
<i>Rundsteak natuur</i>	22,90
Filet pur de bœuf nature grillé d'Ennal	30,90
<i>Ossenhaas van rund natuur</i>	30,90
Onglet de bœuf d'Ennal sauce Leffe brune (conseil du chef : à déguster de préférence saignant ou rosé)	20,90
<i>Binnenspier (Bel)/ Longhaas (NI) met bruine Leffe saus</i> <i>(aanraden van chef-kok : dit fijne stuk te eten saignant of rosé)</i>	20,90
Cordon bleu de veau sauce champignons	24,90
<i>Cordon bleu van kalfsvlees met champignonsaus</i>	24,90
Cuisses de canard confites	27,90
<i>Gekonfijte eendenbouten</i>	27,90
Navarin d'agneau	20,50
<i>Lam Navarin</i>	20,50
Sauces au choix / Sausen naar keuze	3,00
Béarnaise – Bearnaise / Champignons-crème – Champignonroom / Dijonnaise – Dijonnaise / Poivre vert-crème – Groene peper-room / Roquefort – Roquefort	

**Nos plats sont accompagnés de frites, croquettes, pâtes, pommes de terre pêchées
ou gratin dauphinois (supplément de 2,00€ pour le gratin).**

Suppléments : Salade verte 3,00€ ; Salade mixte 3,50€ ; Salade de tomates 3,50€

*Onze schotels worden met frietjes, kroketten, pastas, aardappelen in de schild of
gratin dauphinois (sup. 2,00€ voor gratin dauph.).*

Extra : Groenslaatje 3,00€ ; Gemengdslaatje 3,50€ ; Tomatenslaatje 3,50€

Nos Suggestions

Nos suggestions sont à découvrir dans l'onglet suivant, dédié aux suggestions et lunch du moment !

Onze suggesties zijn te ontdekken in het volgende tabblad, gewijd aan suggesties en lunch van het moment!

Notre Lunch

**Notre formule Lunch est à découvrir dans l'onglet suivant,
dédié aux suggestions et lunch du moment !**

*Onze lunchformule ontdekt u in het volgende tabblad, gewijd
aan suggesties en lunch van het moment*

Menu de Groupe

40,00€/pers

Entrées :

Potage du jour
ou
Croquettes de fromage
ou
Salade fraîcheur de magret de canard fumé
et vinaigrette de framboises



Plats :

Pavé de bœuf d'Ennal à votre façon
ou
Navarin d'agneau
ou
Poisson du moment



Desserts :

Dame blanche
ou
Tiramisu
ou
Mousse au chocolat

**Ce menu est exclusivement disponible pour les groupes à
partir de 8 personnes!**

Nos Desserts – Nagerechten

La crème brûlée à la vanille	9,90
<i>Vanille crème brûlée</i>	<i>9,90</i>
L'assiette de desserts maison	12,90
<i>Een dessert waaier van het huis</i>	<i>12,90</i>
La mousse au chocolat maison	8,90
<i>Chocolademousse van het huis</i>	<i>8,90</i>
Le colonel	8,50
<i>Colonel</i>	<i>8,50</i>
Le café liégeois	8,90
<i>Café Liégeois</i>	<i>8,90</i>
Le bavaois à la framboise	8,90
<i>Frambozenbavaois</i>	<i>8,90</i>
Le moelleux au chocolat	10,90
<i>Chocolade moelleux</i>	<i>10,90</i>

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

La composition des produits peut changer.

Le tiramisu maison spéculoos	9,90
<i>Tiramisu spéculoos van het huis</i>	9,90
La dame blanche / noire	8,90
<i>Dame blanche / noire</i>	8,90
La brésilienne	8,90
<i>Braziliaanse ijsbecker</i>	8,90
Le banana Split	9,50
<i>Banana split</i>	9,50
La coupe aux myrtilles	9,60
<i>Ijsscoupe met blauwe bosbessen</i>	9,60
La glace Lutin	6,90
<i>Kindersijsje</i>	6,90
Le panaché de sorbet	9,20
<i>Sorbet-assortiment</i>	9,20
L'assiette de fromages, sirop de Liège	13,90
<i>Kaas-assortiment</i>	13,90

Horaires d'ouverture salle : 11h-23h

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