

Carte Restaurant

Contes de Salme



Ros Snacks – Snacks

Portion de fromage	4,90	La planchette de charcuteries	11,90
Portie kaas	4,90	Plankje met spekslagerijen	11,90
Portion d'olives	4,90	La planchette de fromages	11,90
Portie olijven	4,90	Planjke met kazen	11,90
Portion de saucisson	4,90	La planchette mixte	12,20
Portie rookworst	4,90	Gemengd plankje	12,20

Ros Plats Brasserie – Brasserie Gerechten

Le potage du jour	7,20	Les doubles boulets maison sauce chasseur	20,50
Soep van de dag	7,20	Huisgemaakte dubbele gehaktballen in jagersaus	20,50
Américain minute maison	22,50	Boudin noir au four et pommes flambées au Calvados	21,50
Steak tartare	22,50	Bloedworst in de oven en appels geflambeerd met calvados	21,50
Assiette végétarienne	20,50		
Vegetarische plaat	20,50		

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

Pour les Lutins – Voor de Kleintjes

Poulet nuggets, compote + frites 12,90

Nuggets, appelmoes + frietjes 12,90

La boulette, compote + frites 12,90

Gehaktbal, appelmoes + frietjes .. 12,90

La croquette de fromage,

salade + frites 11,90

Kaaskroket, salade + frietjes 11,90

Mini steak, compote + frites 14,90

Mini steak, appelmoes + frietjes .. 14,90

Nos Entrées Froides – Roude Voorgerechten

Tranchettes de foie gras, confit du chef et toast 18,90

Ganzenlever, confit en toast 18,90

**Petite salade de magret de canard fumé,
parfumée au vinaigre de framboises 16,90**

Gemende sla van gerookte eendenborst met frambozenazijn 16,90

Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan 17,20

Carpaccio van rund met truffelolie en Parmezaan 17,20

L'assiette de produits fumés 17,90

Verschillende gerookte producten van het streek 17,90

Nos Entrées Chaudes – Warme Voorgerechten

Le potage de saison / Soep van seizoen	7,20
Soupe de poisson et sa rouille	15,90
<i>Vissoep en roest</i>	<i>15,90</i>
Les fondus de fromage au parmesan	15,90
<i>De traditionele kaaskroketten</i>	<i>15,90</i>
Les croquettes de crevettes grises	18,20
<i>De echte kroketten met grizje Noordzeegarnalen</i>	<i>18,20</i>
Le duo de croquettes de crevettes et de fromage	17,90
<i>Duo van garnalenkroketten en kaaskroketten</i>	<i>17,90</i>
Cassolette de scampis des Contes de Salme	17,20
<i>Vuurpannetje met scampis van chef</i>	<i>17,20</i>

Nos Truites – Forel

La belle truite meunière / De traditionele forel met botersaus	23,90
La truite Val de Salme / Forel Val de Salme	24,90

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

Nos Plats – Hoofdgerechten

Jambonneau au four, sauce dijonnaise	25,90
Hammetje in de oven met dijonnaisesaus	25,90
Pavé de boeuf nature grillé d'Ennal	24,90
Rundsteak natuur	24,90
Filet pur de bœuf nature grillé d'Ennal	32,90
Ossenhaas van rund natuur	32,90
Onglet de bœuf d'Ennal sauce Leffe brune	
(conseil du chef : à déguster de préférence saignant ou rosé)	22,90
Binnenspier (Bel)/ Longhaas (NI) met bruine Leffe saus	
(aanraden van chef-kok : dit fijne stuk te eten saignant of rosé)	22,90
Cordon bleu de veau sauce champignons	26,90
Cordon bleu van kalfsvlees met champignonsaus	26,90
Cuisses de canard confites	29,90
Gekonfijte eendenbouten	29,90
Navarin d'agneau	23,90
Lam Navarin	23,90
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 pétées ou gratin dauphinois (supplément de 3,00€ 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. 3,00€ 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

42,50€/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	10,90
<i>Vanille crème brûlée</i>	<i>10,90</i>
L'assiette de desserts maison	13,90
<i>Een dessert waaier van het huis</i>	<i>13,90</i>
La mousse au chocolat maison	9,90
<i>Chocolademousse van het huis</i>	<i>9,90</i>
Le colonel	9,20
<i>Colonel</i>	<i>9,20</i>
Le café liégeois	9,90
<i>Café Liégeois</i>	<i>9,90</i>
Le bavarois à la framboise	9,90
<i>Frambozenbavarois</i>	<i>9,90</i>
Le moelleux au chocolat	11,90
<i>Chocolade moelleux</i>	<i>11,90</i>

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

Le tiramisu maison spéculoos	10,90
<i>Tiramisu spéculoos van het huis</i>	<i>10,90</i>
La dame blanche / noire	9,90
<i>Dame blanche / noire</i>	<i>9,90</i>
La brésilienne	9,90
<i>Braziliaanse ijsbecker</i>	<i>9,90</i>
Le banana Split	9,90
<i>Banana split</i>	<i>9,90</i>
La coupe aux myrtilles	9,90
<i>Ijscoupe met blauwe bosbessen</i>	<i>9,90</i>
La glace Lutin	7,90
<i>Kinderisje</i>	<i>7,90</i>
Le panaché de sorbet	10,90
<i>Sorbet-assortiment</i>	<i>10,90</i>
L'assiette de fromages, sirop de Liège	14,90
<i>Kaas-assortiment</i>	<i>14,90</i>

Horaire d'ouverture salle : 11h-23h

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