

A photograph of a restaurant interior. The scene is dimly lit, featuring several long tables set with white tablecloths, silverware, and red napkins. Candles in holders are placed along the tables, providing a warm, ambient glow. In the background, there are more tables and chairs, and a bar area with various bottles and lights. The overall atmosphere is cozy and elegant.

Carte Restaurant Les Contes de Salme

Horaires d'ouverture salle : 11h-23h

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

Nos Apéritifs

Potion de la Macralle	9,90	Porto White	6,70
Le cocktail du moment	10,90	Porto Ruby	6,70
Mocktail du moment	7,90	Liqueur de Myrtille	7,90
Mojito Myrtilles 0%	7,90	Liqueur de Fraise des bois	7,90
Myrtilles Spritz	11,90	Pineau des Charentes	6,90
Limoncello Spritz.....	12,90	Ricard	6,90
Apérol Spritz	11,90	Suze	6,60
Martini Blanc	6,70	Sherry	6,50
Martini Rouge	6,70	Picon	6,50
Campari	6,20	Picon vin blanc	8,90
Pisang	6,20	Picon bière	8,90
Safari	6,20	Kir	7,50
Gancia	6,20	Kir Royal (Champagne)	11,90
Passoã	6,20	Le verre de moelleux	6,50
Batida de coco	6,20	Le verre d'Anjou (Rosé)	6,00
Apéritif sans alcool (Pisang 0% ou Campari 0%)	7,20	La Coupe de Crémant d'Alsace	8,90
Cynar	6,60	La Coupe de Prosecco	8,90
		La Coupe de Champagne	12,50
Accompagnement : Coca, jus d'orange, soda, tonic			2,50

Le Vin du Patron

Château des Eyssards – Bergerac rouge Merlot – Cabernet franc.....	24,00
Château des Eyssards – Bergerac blanc Sémillon – Sauvignon	24,00
Château des Eyssards – Bergerac rosé Merlot – Cabernet Sauvignon	24,00

Le Vin au Pichet

Blanc – Rosé ou Rouge

Le verre	5,20
¼ L	9,90
½ L	18,90
1 L	32,00

Nos Gins

Gin Virgulta	12,00
Origine : Ardenne belge	
Arômes : Bourgeons de sapin - Fruits des bois et subtilité de feuilles d'anis	
Accompagnement : Branche de romarin	
Gin Myrtilles	12,00
Arômes : Fruité - Myrtille	
Accompagnement : Myrtilles	
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	

Accompagnement : Schweppes Original, Lavender ou Hibiscus compris !

Nos Boissons Froides

Spa Reine plate 25cl.....	3,20	Lipton Pétillant / Pêche / Green ..	3,50
Spa Reine pétillante 25cl	3,20	Gini	3,50
Spa Reine plate ½ L	5,90	Cécémel	3,50
Spa Reine pétillante ½ L	5,90	Fristi	3,50
Bru semi-pétillante ½ L	5,90	Looza :	
Spa Reine plate 1L.....	9,20	Orange, Pomme, Cerise, Tomate, Ace	
Spa Reine pétillante 1L	9,20	3,50
Sirop de menthe / grenadine	0,70	Jus frais pressé :	
Coca-Cola / Zéro	3,50	(Orange – Pamplemousse – Citron)	
Fanta orange	3,50	1 fruit	6,90
Sprite citron	3,50	2 fruits	7,50
Schweppes Tonic / Agrumes	3,50	3 fruits	8,00

Horaire d'ouverture salle : 11h-23h

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

Nos Bières en Bouteille

Chimay rouge 7°	5,80	Scotch Gordon	6,00
Chimay blanche 8°	5,80	Val Dieu Triple	5,90
Chimay bleue 9°	6,00	Westmalle Triple	6,20
Duvel	5,90	Kriek Mort-Subite extrême	4,90
Triple d'Anvers	5,90	Liefmans	4,90
Maredsous blonde	5,90	Pêcheresse	5,00
Maredsous brune	5,90	Carlsberg 0,0%	3,50
Orval	6,00	Viven Master IPA	5,90
Rochefort 8°	6,00		

Nos Bières au Fût

Carlsberg (25cl / 40cl) – 5%	3,50 / 5,50
La Vieille Salme – 8,3%.....	5,00
L'Ange de la Salme (blonde) – 6%	4,90
Chouffe (25cl) – 8%	4,90
Lupulus blonde – 8,5%	5,50
St-Hubertus blonde – 7,2%	5,50
St-Hubertus ambrée – 7,2%	5,50

Nos Bières Régionales en Bouteille

Aurore de la Salm (brune) – 8,3%	5,00
Myrtille d'Amélie – 6%	5,00
Lupulus brune – 8,5%	5,50
Lupulus blanche – 4,5%	5,40
Lupulus organicus – 8,5%	6,00
Lupulus hopera – 6%	5,50
Lupulus fructus – 4,2%	5,50
La Farnière (blonde) – 8,5%	5,70
St-Hubertus blanche – 5,2%	5,50
St-Hubertus Triple Hop Citra – 8,5%	5,90
Chouffe Cherry – 8%	5,70
Peak Triple – 8,5%	6,00
Viven Master IPA – 7%	5,90
Tharée Triple blonde (Bio) – 8%	5,90
Tharée IPA (Bio) – 6,2%	5,90
Tharée Fraisée (Bio) – 4,2%	5,90

Nos Boissons Chaudes

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

Chocolat chaud artisanal chantilly	4,50
Thé (± 2 tasses)	4,50
Thés noirs : <i>Earl Grey, Darjeeling, Ceylan</i>	
Thés verts : <i>Jasmin, Lemon, Gunpowder</i>	
Fruisane : <i>4 Fruits rouges</i>	
Tisanes : <i>Camomille, Verveine, Des 40 sous, Du berger, Menthe, Tilleul, Tilleul - Menthe</i>	

Nos Alcools Chauds

Chouffe coffee	8,90
Café Ardennais	8,90
Irish coffee (Whisky)	11,90
Baileys coffee (Baileys)	11,90
Italian coffee (Amaretto)	11,90
Jamaican coffee (Rhum)	11,90
Russian coffee (Vodka)	11,90

French coffee (Grand Marnier) ...	11,90
Café Normand (Calvados)	11,90
Café de Paris (Cognac)	11,90
Vin chaud	6,50
Vin chaud Amaretto ou Rhum	9,70

Whiskies

J&B Rare Scotch Whisky	7,90
Jack Daniels	7,90
Scotch Whisky Pure Malt :	
Glenkinchie 10 years old	13,90
Talisker 10 years old	13,90
Gragganmore 12 years old	13,90
Oban 14 years old	13,90
Dalwhinnie 15 years old	13,90

Cognacs

Cognac François Voyer v.s. 8 ans	7,90
Cognac François Voyer VSOP 13 ans .	9,90
Cognac François Voyer X.O. 25 ans .	18,90
Cognac François Voyer Extra 33 ans	24,90
Petite dégustation 3 cognacs	13,20
(V.S, VSOP, X.O) 3x1cl	
Grande dégustation 3 cognacs	19,90
(VSOP, X.O, Extra) 3x1cl	

Rhums

Gran Chaco Bolivia	11,90
Gran Chaco Brasil	11,90
Gran Chaco Argentina	11,90
Gran Chaco Paraguay	11,90
Petite dégustation (3x1cl)	
3 rhums au choix	15,90

Alcools

Limoncello	7,50
Amaretto	7,50
Calvados.....	8,20
Cointreau	8,20
Baileys	7,50
Grand Marnier	8,20
Gin - Vodka – Bacardi Rhum	7,50
Armagnac	8,20
Accompagnement :	
Coca, jus d'orange, soda, tonic	2,50

Alcools Froids

Eau-de-Vie de Myrtille	8,90
Eau de Villée	8,90
Poire – Mirabelle – Framboise	8,50
Vieille Prune	8,50
Marc de Bourgogne	8,90
Grappa	8,90
Grappa au miel	8,90
Sambuca	7,90
Péket (genièvre)	5,90
Jägermeister	6,90