



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	10,20	Porto White	6,70
Le cocktail du moment	11,90	Porto Ruby	6,70
Mocktail du moment	9,90	Liqueur de Myrtille	7,90
Mojito Myrtilles 0%.....	9,20	Liqueur de Fraise des bois	7,90
Myrtilles Spritz	12,90	Pineau des Charentes	6,90
Limoncello Spritz	12,90	Ricard	6,90
Apérol Spritz	11,90	Suze	6,60
Martini Blanc	6,90	Sherry	6,50
Martini Rouge	6,90	Picon	6,50
Campari	6,20	Picon vin blanc	8,90
Pisang	6,20	Picon bière	8,90
Safari	6,20	Kir	7,80
Gancia	6,20	Kir Royal (Champagne)	12,90
Passoã	6,20	Le verre de moelleux	6,90
Batida de coco	6,20	Le verre d'Anjou (Rosé)	6,50
Apéritif sans alcool		La Coupe de Crémant d'Alsace	9,30
(Pisang 0% ou Campari 0%)	7,20	La Coupe de Prosecco	9,30
Somersby 0,0%.....	4,20	La Coupe de Champagne	12,90
Cynar.....	6,60		
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	5,70
¼ L	10,70
½ L	19,50
1 L	34,00

Nos Gins

Gin Virgulta 13,50

Origine : Ardenne belge

Arômes : Bourgeons de sapin - Fruits des bois et subtilité de feuilles d'anis

Accompagnement : Branche de romarin

Gin Virgulta Myrtilles 13,50

Origine : Ardenne belge

Arômes : Fruité - Myrtille

Accompagnement : Myrtilles

Gin Hendricks 13,00

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 13,50

Origine : Espagne

Arômes : Parfum méditerranéen – Thym, romarin et basilic

Accompagnement : Branche de romarin

Gin El'Keton 13,50

Origine : Ardenne belge

Arômes : Fruité – Pamplemousse, litchi et pêche

Accompagnement : Branche de romarin

Accompagnement : Schweppes Original ou Hibiscus compris !

Nos Boissons Froides

Spa Reine plate 25cl	3,50
Spa Reine pétillante 25cl	3,50
Spa Reine plate ½ L	5,90
Spa Reine pétillante ½ L	5,90
Bru semi-pétillante ½ L	5,90
Spa Reine plate 1L	9,20
Spa Reine pétillante 1L	9,20
Sirop de menthe / grenadine	0,70
Coca-Cola / Zéro	3,60
Fanta orange	3,60
Sprite citron	3,60
Schweppes Tonic / Agrumes.....	3,80

Lipton Pétillant / Pêche / Green ...	3,60
Gini	3,60
Cécémel	3,80
Fristi	3,580
Looza :	
Orange, Pomme, Cerise, Tomate, Ace	
.....	3,80
Jus frais pressé :	
(Orange – Pamplemousse – Citron)	
1 fruit	7,10
2 fruits	7,70
3 fruits	8,20

Horaire d'ouverture salle : 11h-23h

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

Nos Bières en Bouteille

Chimay rouge 7°	6,20	Scotch Gordon	6,00
Chimay blanche 8°	6,20	Val Dieu Triple	5,90
Chimay bleue 9°	6,30	Westmalle Triple	6,20
Duvel	5,90	Kriek Mort-Subite extrême	5,20
Triple d'Anvers	5,90	Liefmans	5,20
Maredsous blonde	5,90	Pêcheresse	5,20
Maredsous brune	5,90	Viven Master IPA	5,90
Orval	6,20	Carlsberg 0,0%	4,20
Rocheport 8°	6,20	Lupulus 0,0%	4,70

Nos Bières au Fût

Carlsberg (25cl / 40cl) – 5%	3,90 / 5,90
L'Héritière – 7%	5,70
La Vieille Salme – 8,3%	5,70
L'Ange de la Salme (blonde) – 6%	5,70
Chouffe (25cl) – 8%	4,90
St-Hubertus blonde – 7,2%	5,90
St-Hubertus blanche (5,2% - été) ou ambrée (7,2% - hiver)	5,90

Nos Bières Régionales en Bouteille

Aurore de la Salm (brune) – 8,3%	5,70
Myrtille d'Amélie – 6%	5,70
Lupulus brune – 8,5%	6,00
Lupulus organicus – 8,5%	6,00
Lupulus hopera – 6%	6,00
Lupulus fructus – 4,2%	6,00
St-Hubertus ambrée (7,2% - été) ou blanche (5,2% - hiver)	5,90
St-Hubertus Triple Hop Citra – 8,5%	5,90
Chouffe Cherry – 8%	6,00
Viven Master IPA – 7%	5,90
Tharée Triple blonde (Bio) – 8%	5,90
Tharée Fraisée (Bio) – 4,2%	5,90
Sparsa Originale – 6,5%	5,90
Sparsa Triple – 8,5%	5,90
Sparsa IPA – 5,9%	5,90

Nos Boissons Chaudes

Café / Espresso	3,50
Double espresso	4,20
Décaféiné	3,50
Cappuccino crème fraîche	4,30
Cappuccino à l'Italienne	4,30
Café aromatisé (vanille/ chocolat/ noisette/ caramel)	5,50
Lait russe	4,70

Chocolat chaud artisanal	4,20
Chocolat chaud artisanal chantilly	4,70
Thé et tisane (± 2 tasses)	4,50
<i>Darjeeling, Ceylan, Jasmin, Lemon, Gunpowder, Fruits des bois, Camomille, Verveine, Des 40 sous, Du Berger, Menthe, Tilleul, Rooibos, Citronnelle- gingembre</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 (Eau de vie de raisin)	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.....	8,40
Cointreau	8,20
Baileys	7,50
Grand Marnier	8,50
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	8,20
Péket (genièvre)	5,90
Jägermeister	7,90