

Apéritifs

<i>Verre de vin: Blanc, Rouge, Rosé</i>	€ 5,00
<i>Verre de Crémant d'Alsace</i>	€ 6,00
<i>Pisang Funny 0° (sans alcool)</i>	€ 4,00
<i>Kir</i>	€ 6,00
<i>Kir Royal (Crémant d'Alsace)</i>	€ 7,00
<i>Martini</i>	€ 5,00
<i>Porto</i>	€ 5,00
<i>Campari nature</i>	€ 5,00
<i>Pisang Ambon nature</i>	€ 5,00
<i>Picon nature</i>	€ 5,00
<i>Picon Vin Blanc, Picon Bière</i>	€ 7,00
<i>Pineau des Charentes</i>	€ 5,00
<i>Gancia nature</i>	€ 5,00
<i>Ricard</i>	€ 5,00
<i>Sherry Fino</i>	€ 5,00
<i>Douceur des Fagnes aux arômes de cerises</i>	€ 6,00
<i>Apéritif - Aperitif « Maison »</i>	€ 8,00
<i>Apérol Spritz (Apérol et Crémant d'Alsace) ...</i>	€ 8,00
<i>Whisky J & B</i>	€ 6,00
<i>Bacardi</i>	€ 5,00
<i>Gin Gordon's Dry & Tonic</i>	€ 8,00
<i>Gin Gordon's Dry & Orange</i>	€ 8,00
<i>Gin Bombay Sapphire & Tonic</i>	€ 8,50
<i>Gin Hendrick's & Tonic</i>	€ 8,50
<i>Gin HeerenGin & Tonic</i>	€ 9,50
<i>Crémant d'Alsace brut « Domaine Haag » 75 cl.</i>	€ 32,00
<i>Champagne brut Gruet 75 cl</i>	€ 50,00

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lactose-Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

Entrées

<i>Méli-mélo de tomates d'antan et mozzarella, huile d'olives et gros sel – Mengeling van tomaat soorten en mozzarella, olijfolie en grof zout</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à la roquette – Rund carpaccio met parmezaan schilfers en rucola</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Feuilles de saumon mariné « gravad lax » et feuilleté de sésame – Gemarineerde zalm sneden « gravad lax » en bladerdeegje met sesamzaad</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Aumonière de chèvre frais au miel, roquette à la fleur de sel – Warm beugeltje met verse geitenkaas en honing, rucola met zeezout</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Scampis (6 pcs) à l'ail – Scampi in lookboter</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Scampis (6pcs) Dugléré gratinés – Gegratineerde scampi Dugléré</i>	<i>€ 17,00</i>

Plats

<i>La truite aux amandes, frites et salade –</i> <i>Gebakken forel met amandelen, frieten en salade</i>	€ 22,00
<i>La truite Ardennaise (lardons fumés, champignons), frites et salade –</i> <i>Ardeense forel (gerookt spek, champignons) met frieten en salade</i>	€ 22,00
<i>Cassolette du pêcheur gratinée avec purée – Gegratineerd vispannetje met puree</i>	€ 26,00
<i>Scampis Dugléré gratinés (10 st) avec frites ou croquettes –</i> <i>Gegratineerde scampi Dugléré (10 st) met frieten of kroketten</i>	€ 23,00
<i>Suggestion de poisson selon arrivage – Suggestie van vis volgens levering</i>	€ du jour
<i>Magret de canard, sauce à l'orange, beignets de pomme de terre –</i> <i>Eendenborst met sinaasappel saus met aardappelbeignets</i>	€ 24,00
<i>Jambonneau cuit fumé rôti au four, sauce moutarde et potée aux carottes –</i> <i>Gerookt varkenshammetje in de oven, mosterdsaus en aardappel-wortel stoemp</i>	€ 22,00
<i>Joues de porc mijotées à la bière trappiste de Chimay et croquettes –</i> <i>Varkenswangetjes gestoofd in trappistenbier van Chimay en kroketten</i>	€ 24,00
<i>Filet d'agneau, sauce au romarin et une pomme de terre maquaire –</i> <i>Lamsfilet met rozemarijn saus en een gevulde aardappel</i>	€ 27,00
<i>Pavé de bœuf nature avec frites et salade (250 gr) * –</i> <i>Biefstuk natuur met frieten en salade (250 gr) *</i>	€ 25,00
<i>Entrecôte de bœuf Simmental nature avec frites et salade (330 gr) * –</i> <i>Entre-côte Simmental natuur met frieten en salade (330 gr) *</i>	€ 34,00
<i>* Les sauces: Beurre Maître-Hôtel, beurre à l'ail, crème poivre vert</i>	€ 2,50
<i>Archiduc, béarnaise</i>	€ 3,50

Desserts

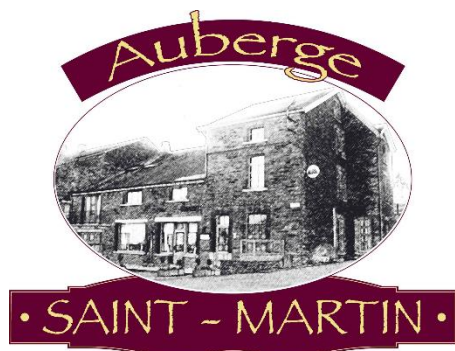
<i>Crème Brûlée</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta vanille-choco, coulis de fruits rouge et chantilly – Panna cotta vanille-choco met soepje van rood fruit en slagroom</i>	€ 8,00
<i>Tarte aux pommes chaud et glace vanille – Warme appeltaart met vanille ijs</i>	€ 9,00
<i>Profiteroles glace vanille avec chocolat chaud et chantilly – Profiteroles vanille ijs met warme chocolade en slagroom</i>	€ 7,50
<i>Assiette de fromages traditionnels – Bord met traditionele kazen</i>	€ 9,00
<i>Coupe Dame Blanche (vanille)</i>	€ 8,00
<i>Coupe Dame Noir (chocolat)</i>	€ 8,00
<i>Coupe Brésilienne (vanille et sauce caramel)</i>	€ 8,00
<i>Coupe Enfant – Kinderijsje</i>	€ 5,00
<i>Sorbet 3 boules au choix – 3 bollen naar keuze :</i>	
<i>Citron, pomme, framboise</i>	€ 8,00

Boissons chaudes

<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Petit Café ristretto - Franse Koffie ristretto</i>	€ 2,50
<i>Décaféiné - Koffie cafeïnevrij</i>	€ 2,60
<i>Cappuccino</i>	€ 2,70
<i>Cappuccino décaféiné</i>	€ 2,80
<i>Lait Russe - Koffie verkeerd</i>	€ 2,70
<i>Thé nature - Thee natuur</i>	€ 2,10
<i>Thé Citrus verte - Groene Thee Citrus</i>	€ 2,10
<i>Thé Eglantier - Rozenbottel Thee</i>	€ 2,10
<i>Thé Menthe - Munt Thee</i>	€ 2,10
<i>Thé Tilleul - Linde Thee</i>	€ 2,10
<i>Thé Camomille - Kamille Thee</i>	€ 2,10
<i>Chocolat chaud - Warme chocolademelk</i>	€ 2,30
<i>Chocolat chaud avec chantilly - Warme chocolademelk met slagroom</i>	€ 2,50
<i>Irish Coffee (Whiskey Jameson)</i>	€ 8,00
<i>French Coffee (Grand Marnier)</i>	€ 8,00
<i>Normand Coffee (Calvados)</i>	€ 8,00
<i>Italian Coffee (Amaretto)</i>	€ 8,00

Digestifs

<i>Genièvre - Jenever</i>	€ 4,00
<i>Cognac</i>	€ 6,00
<i>Calvados</i>	€ 6,00
<i>Eau de Villée (40°)</i>	€ 6,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 6,00
<i>Cointreau</i>	€ 6,00
<i>Disaronno liqueur</i>	€ 6,00
<i>Poire William (43°)</i>	€ 7,00
<i>Framboise (43°)</i>	€ 7,00
<i>Whisky Justerini & Brooks (JB) blended scotch</i>	€ 6,00
<i>Whiskey Jameson triple distilled Irish</i>	€ 6,00
<i>Whisky "Glenfiddich" 12 ans single malt Scotch</i>	€ 10,00



Carte des Vins

Notre vigneron indépendant en vin d'Alsace :

Nous travaillons avec « Domaine Jean-Marie Haag », situé à Soultzmatt en Alsace dans « la Vallée Noble », avec lequel Vresse-Sur-Semois est jumelée.

Wij werken samen met « Domaine Jean-Marie Haag », gesitueerd in de « Vallée Noble » te Soultzmatt in de Alsace, waarmee Vresse-Sur-Semois verbroederd is.

<i>Bulles :</i>	<i>Crémant d'Alsace brut</i>		€ 32,00
<i>Blanc :</i>	<i>Pinot blanc sec « Domaine Haag » Soultzmatt</i>	2021	€ 23,00
	<i>Riesling sec « Domaine Haag » Soultzmatt</i>	2019	€ 25,00
	<i>Pinot gris « Domaine Haag » Soultzmatt</i>	2019	€ 25,00
<i>Rosé :</i>	<i>Pinot noir sec « Domaine Haag » Gourmandise</i>	2021	€ 25,00
<i>Rouge :</i>	<i>Pinot noir sec « Domaine Haag » Soultzmatt</i>	2019	€ 27,00

Les Vins Blancs :

La Loire

<i>Touraine « Sauvignon » Domaine Octavie</i>		2022	€ 30,00
<i>Muscadet Sèvre et Maine sur lit « Bonnets Blancs »</i>		2020	€ 30,00

Le Sud-Ouest

<i>Côtes de Gascogne « Moelleux » Domaine Ferret</i>		2022	€ 30,00
--	--	------	---------

Le Bordelais

<i>Graves « Château Tour de Calens »</i>		2019/21	€ 36,00
--	--	---------	---------

Le Bourgogne



<i>Macon « Domaine les Préludes »</i>		2019	€ 32,00
---------------------------------------	--	------	---------

La Vallée du Rhône

<i>Côtes du Rhône « Intuition » Cellier des Terres Blanches</i>		2019	€ 27,00
---	--	------	---------

Les Vins Rouge :

La Loire

Saumur Champigny « Château de Villeneuve »   2019 € 38,00

Le Bordelais

Premières Côtes de Blaye « Château Haut-Terrier » 2016 € 31,00

Cru bourgeois Médoc « Château La Gorce » 2018 € 38,00

Saint-Émilion Château Roc de Calon « Daylis » 2021 € 33,00

Le Bourgogne

Bourgogne Pinot noir Domaine Sorin-Cocquard 2022 € 37,00

Hautes-Côtes des Beaune Domaine Regnaudot 2021 € 45,00



Le Beaujolais

Brouilly « Domaine de Ponchon » Yves Durand 2020/21 € 29,00



Brouilly Pisse-Vieille « Domaine Lathuilière - Gravallon » 2020 € 35,00

Le Languedoc

Carignan Vieilles Vignes « Roqueterre » 2020/21 € 25,00

Corbières « Fontanilles » Domaine des 2 Ânes   2019/20 € 39,00

La Vallée du Rhône

Côtes de Ventoux « Les Terrasses » Château Pesquié   2020 € 36,00

Grignan-les-Adhémar « Dom. Grangeneuve » Vieilles Vignes 2020 € 37,00

Gigondas Domaine la Bastide St.-Vincent 2020 € 50,00

Les vins du Patron :

Blanc : Sauvignon « Rouquet's » Vin de Languedoc

Rosé : Cinsault « Rouquet's » Vin de Languedoc

Rouge : Merlot « Rouquet's » Vin de Languedoc

Carafe 1/4 € 9,00

Carafe 1/2 € 15,00

Bouteille € 20,00