

# Apéritifs

<i>Verre de vin: Blanc, Rosé, Rouge</i> .....	€ 5,00
<i>Verre de Crémant d'Alsace</i> .....	€ 6,00
<i>Verre de vin Blanc, Rosé, Rouge (sans alcool)</i> ....	€ 6,00
<i>Pisang Funny 0° orange (sans alcool)</i> .....	€ 6,00
<i>Campari Funny 0° orange (sans alcool)</i> .....	€ 6,00
<i>Spritz 0° (sans alcool)</i> .....	€ 6,00
<i>Kir</i> .....	€ 6,00
<i>Kir Royal (Crémant d'Alsace)</i> .....	€ 7,00
<i>Martini</i> .....	€ 6,00
<i>Porto</i> .....	€ 6,00
<i>Campari nature</i> .....	€ 5,00
<i>Pisang Ambon nature</i> .....	€ 5,00
<i>Picon nature</i> .....	€ 6,00
<i>Picon Vin Blanc, Picon Bière</i> .....	€ 8,00
<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> ....	€ 9,00
<i>Whisky J &amp; B</i> .....	€ 8,00
<i>Bacardi</i> .....	€ 6,00
<i>Gin Gordon's Dry &amp; Tonic</i> .....	€ 9,00
<i>Gin Gordon's Dry &amp; Orange</i> .....	€ 9,00
<i>Gin Bombay Sapphire &amp; Tonic</i> .....	€ 10,00
<i>Gin Hendrick's &amp; Tonic</i> .....	€ 10,00
<i>Gin HeerenGin &amp; Tonic</i> .....	€ 11,00
<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

*Scampis (6 pcs) à l'ail – Scampi in lookboter* € 15,00

*Scampis (6pcs) diabolique – Scampi op duivelse wijze* € 17,00

*Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus* € 15,00

*Camembert au four avec des lardons fumés, roquette et tomates cerises –  
Camembert in de oven met gerookte spekblokjes, rucola en kerstomaatjes* € 15,00

*Aumônière de chèvre frais au miel, roquette à la fleur de sel –  
Warm beugeltje met verse geitenkaas en honing, rucola met zeezout* € 15,00

*Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à la roquette –  
Rund carpaccio met parmezaan schilfers en rucola* € 16,00

*Pâté de marcassin maison avec confit d'oignon –  
Huisbereide everzwijnpastei met uienkonfijt* € 16,00

# Plats

*Nous servons tous nos plats avec pommes frites, croquettes, des pommes de terre en quarts ou gratinées dauphinois. – We serveren al onze schotels met frieten, kroketten, wedges of gratin aardappelen.*

*La truite aux amandes, frites et salade –*

*Gebakken forel met amandelen, frieten en salade* € 22,00

*La truite Ardennaise (lardons fumés, champignons), frites et salade –*

*Ardeense forel (gerookt spek, champignons) met frieten en salade* € 22,00

*Scampis Dugléré gratinés (10 st) avec frites ou croquettes –*

*Gegratineerde scampi Dugléré (10 st) met frieten of kroketten* € 24,00

*Cassolette du pêcheur gratinée – Gegratineerd vispannetje*

€ 26,00

*Joues de porc mijotées à la bière trappiste de Chimay et croquettes –*

*Varkenswangetjes gestoofd in trappistenbier van Chimay en kroketten* € 24,00

*Jambonneau à l'ancienne avec sauce moutarde doux –*

*Beenhammetje op grootmoeders wijze met zachte mosterdsaus* € 24,00

*Filet de canette barbarie à l'orange et légumes chauds –*

*Filet van barbarie-eend met een sinaasappelsaus en warme groenten* € 26,00

*Jarret d'agneau mijoté longuement, pomme de terre rissolées et légumes chauds –*

*Traag gegaarde lam schenkel met gebakken aardappelen en warme groenten* € 27,00

*Filet de rumsteak de bœuf nature avec frites et salade \* –*

*Steak van rundsheupfilet natuur met frieten en salade \** € 25,00

*\* Les sauces : Beurre Maître-Hôtel, beurre à l'ail, crème poivre vert*

€ 2,50

*Archiduc, béarnaise*

€ 3,50

*Civet de biche mijoté mijotées à la bière trappiste de Chimay,*

*pomme au four aux airelles – Stoofpot van hinde gegaard in Chimay*

*trappistenbier en ovenappel met veenbessen* € 27,00

# *Desserts*

<i>Crème Brûlée au spéculos - met speculaas</i>	€ 8,00
<i>Profiteroles glace vanille avec chocolat chaud et chantilly - Profiteroles vanille-ijs met warme chocolade en slagroom</i>	€ 8,00
<i>Gaufre de Bruxelles mikado - Brusselse wafel mikado</i>	€ 8,00
<i>Tarte aux pommes chaud et glace vanille- Warme appeltaart met vanille-ijs</i>	€ 10,00
<i>Assiette de fromages traditionnels - Bord met traditionele kazen</i>	€ 10,00
<i>Coupe Dame Blanche (vanille)</i>	€ 10,00
<i>Coupe Dame Noir (chocolat)</i>	€ 10,00
<i>Coupe Brésilienne (vanille et sauce caramel)</i>	€ 10,00
<i>Coupe Enfant - Kinderijsje</i>	€ 6,00
<i>Sorbet 3 boules au choix - 3 bollen naar keuze :</i>	
<i>Citron, pomme, framboise, myrtilles</i>	€ 10,00

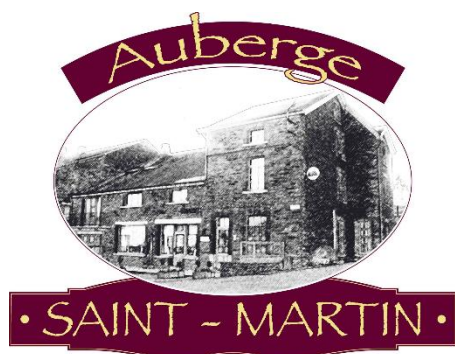
# *Boissons chaudes*

<i>Espresso</i> .....	€ 2,80
<i>Petit Café ristretto - Franse Koffie ristretto</i> .....	€ 2,80
<i>Décaféiné - Koffie cafeïnevrij</i> .....	€ 3,00
<i>Cappuccino</i> .....	€ 3,00
<i>Cappuccino décaféiné</i> .....	€ 3,20
<i>Lait Russe - Koffie verkeerd</i> .....	€ 3,00
<i>Thé nature - Thee natuur</i> .....	€ 2,50
<i>Thé Citrus verte - Groene Thee Citrus</i> .....	€ 2,50
<i>Thé Eglantier - Rozenbottel Thee</i> .....	€ 2,50
<i>Thé Menthe - Munt Thee</i> .....	€ 2,50
<i>Thé Tilleul - Linde Thee</i> .....	€ 2,50
<i>Thé Camomille - Kamille Thee</i> .....	€ 2,20
<i>Chocolat chaud - Warme chocolademelk</i> .....	€ 2,80
<i>Chocolat chaud avec chantilly -     Warme chocolademelk met slagroom</i> .....	€ 3,00
<i>Irish Coffee (Whiskey Jameson)</i> .....	€ 10,00
<i>French Coffee (Grand Marnier)</i> .....	€ 10,00
<i>Normand Coffee (Calvados)</i> .....	€ 10,00
<i>Italian Coffee (Amaretto)</i> .....	€ 10,00

# *Digestifs*

<i>Cognac</i> .....	€ 8,00
<i>Calvados</i> .....	€ 8,00
<i>Eau de Villée (40°)</i> .....	€ 8,00
<i>Grand Marnier</i> .....	€ 8,00
<i>Cointreau</i> .....	€ 8,00
<i>Amaretto Disaronno liqueur</i> .....	€ 8,00
<i>Poire William (43°)</i> .....	€ 9,00
<i>Framboise (43°)</i> .....	€ 9,00
<i>Whisky Justerini &amp; Brooks (JB) blended scotch</i>	€ 8,00
<i>Whiskey Jameson triple distilled Irish</i> .....	€ 8,00
<i>Whisky "Glenfiddich" 12 ans single malt Scotch</i> .....	€ 12,00





# 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 verbreederd is.

<i>Bulles :</i>	<i>Crémant d'Alsace brut</i>		€ 32,00
<i>Blanc :</i>	<i>Pinot blanc sec « Domaine Haag »</i>	<i>2022</i>	€ 23,00
	<i>Riesling sec « Domaine Haag »</i>	<i>2022</i>	€ 25,00
	<i>Pinot gris « Domaine Haag »</i>	<i>2019/22</i>	€ 25,00
<i>Rosé :</i>	<i>Pinot noir sec « Domaine Haag » Gourmandise</i>	<i>2021</i>	€ 25,00
<i>Rouge :</i>	<i>Pinot noir sec « Domaine Haag »</i>	<i>2019/22</i>	€ 27,00

## Les Vins Blancs :

### La Loire

<i>Touraine « Sauvignon » Domaine Octavie</i>		<i>2023</i>	€ 30,00
<i>Muscadet Sèvre et Maine sur lit « Bonnets Blancs »</i>		<i>2021</i>	€ 30,00

### Le Bordelais

<i>Graves « Château Tour de Calens »</i>		<i>2021</i>	€ 36,00
--	--	-------------	---------

### Le Bourgogne



<i>Macon villages « Domaine les Préludes »</i>		<i>2023</i>	€ 32,00
--	--	-------------	---------

### La Vallée du Rhône

<i>Côtes du Rhône « Intuition » Cellier des Terres Blanches</i>		<i>2023</i>	€ 27,00
---	--	-------------	---------

## Les Vins Rouge :

### La Loire

Saumur Champigny « Château de Villeneuve »   2018/20 € 38,00

### Le Bordelais

Premières Côtes de Blaye « Château Haut-Terrier » 2019 € 31,00

Cru bourgeois Médoc « Château La Gorce » 2019 € 38,00

Saint-Émilion Château Roc de Calon « Daylis » 2022 € 33,00

### Le Bourgogne

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

Hautes-Côtes des Beaune Domaine Regnaudot 2023 € 45,00



### Le Beaujolais

Brouilly « Domaine de Ponchon » Yves Durand 2023 € 29,00

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

### Le Languedoc

Carignan Vieilles Vignes « Roqueterre » 2023 € 25,00

Corbières « Fontanilles » Domaine des 2 Ânes   2020/21 € 39,00

### La Vallée du Rhône

Côtes de Ventoux « Les Terrasses » Château Pesquié   2022 € 36,00

Grignan-les-Adhémar « Dom. Grangeneuve » Vieilles Vignes 2023 € 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

## Les vins sans alcool :

Blanc : Sauvignon blanc « Plaisir d'Anaïs » Maison La Martine

Rosé : Cabernet Sauvignon « Plaisir d'Anaïs » Maison La Martine

Rouge : Merlot « Plaisir d'Anaïs » Maison La Martine

Carafe 1/4 ..... € 10,00

Carafe 1/2 ..... € 18,00

Bouteille ..... € 24,00