

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 & B</i> | € 8,00 |
| <i>Bacardi</i> | € 6,00 |
| <i>Gin Gordon's Dry & Tonic</i> | € 9,00 |
| <i>Gin Gordon's Dry & Orange</i> | € 9,00 |
| <i>Gin Bombay Sapphire & Tonic</i> | € 10,00 |
| <i>Gin Hendrick's & Tonic</i> | € 10,00 |
| <i>Gin HeerenGin & 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 (6 pcs) diabolique – Scampi op duivelse wijze € 17,00

Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus € 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 saumon fumé et feuilleté de sésame –
Carpaccio van gerookte zalm en bladerdeegje met sesamzaad* € 16,00

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

| | |
|---|----------------|
| <i>La truite aux amandes, frites et salade –</i> <i>Gebakken forel met amandelen, frieten en salade</i> | <i>€ 22,00</i> |
| <i>La truite Ardennaise (lardons fumés, champignons), frites et salade –</i> <i>Ardeense forel (gerookt spek, champignons) met frieten en salade</i> | <i>€ 22,00</i> |
| <i>Scampis Dugléré gratinés (10 st) avec frites ou croquettes –</i> <i>Gegratineerde scampi Dugléré (10 st) met frieten of kroketten</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Cassolette du pêcheur gratinée – Gegratineerd vispannetje</i> | <i>€ 26,00</i> |
| <i>Brochette de filet mignon de porc façon Ardennais, sauce à la moutarde –</i> <i>Brochette van varkenshaasje op Ardeense wijze, mosterdsaus</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Joues de porc mijotées à la bière trappiste de Chimay et légumes chauds –</i> <i>Varkenswangetjes gestoofd in trappistenbier van Chimay en warme groenten</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Côtes d'agneau, jus au romarin, légumes chauds ou salade –</i> <i>Lamskoteletjes, rozemarijn jus met warme groenten of salade</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Filet de canette de barbarie laqué et sauce à l'orange, légumes chauds –</i> <i>Jonge eend filet met sinaasappelsaus gelakt, warme groenten</i> | <i>€ 26,00</i> |
| <i>Filet de rumsteak de bœuf nature avec frites et salade (250 gr) * –</i> <i>Steak van rundsheupfilet natuur met frieten en salade (250 gr) *</i> | <i>€ 26,00</i> |
| <i>Entrecôte de bœuf Simmental nature avec frites et salade (300 gr) * –</i> <i>Entre-côte Simmental natuur met frieten en salade (300 gr) *</i> | <i>€ 34,00</i> |
| <i>* Les sauces : Beurre maître-hôtel, beurre à l'ail, crème poivre vert,</i> | <i>€ 2,50</i> |
| <i>Archiduc, béarnaise</i> | <i>€ 3,50</i> |

Service et T.V.A. compris – Dienst en btw inbegrepen

Desserts

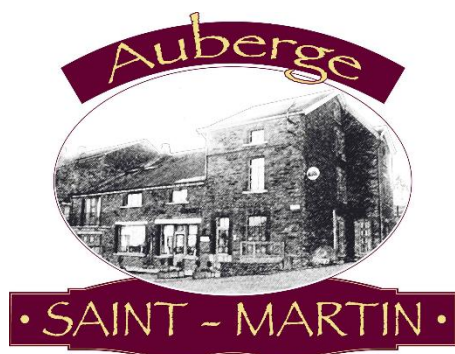
| | |
|---|---------|
| <i>Crème Brûlée au spéculos - met speculaas</i> | € 8,00 |
| <i>Profiteroles glace vanille avec chocolat chaud et chantilly - Profiteroles vanille-ijs met warme chocolade en slagroom</i> | € 8,00 |
| <i>Gaufre de Bruxelles mikado - Brusselse wafel mikado</i> | € 8,00 |
| <i>Tarte 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 & 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 verbroederd is.

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

Les Vins Blancs :

La Loire

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

Le Bordelais

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

Le Bourgogne



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

La Vallée du Rhône

| | | | |
|---|--|------|---------|
| <i>Côtes du Rhône « Intuition » Cellier des Terres Blanches</i> | | 2023 | € 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 Lathuilière - 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