

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>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

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

€ 18,00

Marbré de foie gras de canard et ramier maison et confit d'oignons aux raisins –

Gemarmeerde eendenleverpastei met houtduif en konfijt van uien en rozijnen

€ 25,00

Scampis (6 pcs) à l'ail – Scampi in lookboter

€ 17,00

Scampis (6pcs) diabolique – Scampi op duivelse wijze

€ 17,00

Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus

€ 17,00

Camembert au four avec des lardons fumés, roquette et tomates cerises –

Camembert in de oven met gerookte spekblokjes, rucola en kerstomaatjes

€ 17,00

Aumônière de chèvre frais au miel, roquette à la fleur de sel –

Warm beugeltje met verse geitenkaas en honing, rucola met zeezout

€ 17,00

Plats

Nous servons tous nos plats avec pommes frites, croquettes, des pommes de terre en quarts ou gratinées dauphinoises. – 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 € 24,00

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

Ardeense forel (gerookt spek, champignons) met frieten en salade € 24,00

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

Gegratineerde scampi Dugléré (10 st) met frieten of kroketten € 25,00

Cassolette du pêcheur gratinée – Gegratineerd vispannetje

€ 27,00

Suprême de pintade et crème au poivre vert, légumes chauds –

Borststuk van parelhoen met peper roomsaus, warme groenten € 26,00

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

Traag gegaarde lam schenkel met gebakken aardappelen en warme groenten € 28,00

Civet de marcassin mijoté à la bière trappiste de Chimay et pomme au four aux airelles –

Stoofpot van everzwijn gegaard in trappistenbier van Chimay en een ovenappel met veenbessen € 27,00

Steak de biche, sauce poivrée, pomme aux airelles et garniture de chasse –

Hinde steak met poivradesaus, ovenappel met veenbessen en wildgarnituur € 30,00

Filet de biche, sauce grand veneur, pomme aux airelles et garniture de chasse –

Hindefilet met grand veneur saus, ovenappel met veenbessen en wildgarnituur € 36,00

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

*Steak van rundsheupfilet natuur met frieten en salade ** € 27,00

*Entrecôte de bœuf Simmental nature avec frites et salade (300 gr) * –*

*Entre-côte Simmental natuur met frieten en salade (300 gr) ** € 34,00

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

€ 2,50

Archiduc, béarnaise

€ 3,50

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

Desserts

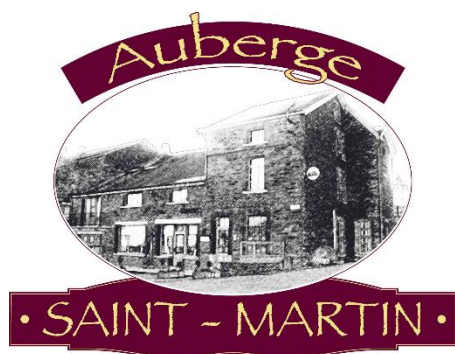
<i>Crème Brûlée au spéculos - met speculaas</i>	€ 8,00
<i>Tiramisu au coulis de fruits rouges - Tiramisu met rode vruchten coulis</i>	€ 8,00
<i>Profiteroles glace vanille avec chocolat chaud et chantilly - Profiteroles vanille-ijs met warme chocolade en slagroom</i>	€ 8,00
<i>Gaufre de Bruxelles mikado - 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>Laït 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 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 « Roquetterre » 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