



VALd'ARIMONT
HOTEL • RESORT • BRASSERIE

Bienvenue dans notre restaurant, nous vous souhaitons de passer un agréable moment de détente en toute convivialité. Notre équipe fait son maximum pour participer à votre bien-être et répondre à vos besoins

Nathalie, Kader et leur équipe.

Le nombre de places dans notre restaurant étant limitée, nous vous conseillons vivement de faire une réservation svp.

Merci pour votre compréhension

Beste,

Aangezien het aantal plaatsen in ons restaurant beperkt is, gelieve een reservatie te plaatsen a.u.b

We danken u voor uw begrip.

Dear,

As the number of places in our restaurant is limited, we advise you to make a reservation.

Thank you for your understanding.

APERERO

Apéro Maison	7.00
Verre de Cava	7.00
Kir vin blanc	7.00
Kir Cava	7.20
Martini blanc/rouge	4.70
Porto rouge/blanc	4.70
Pineau blanc/rosé	4.70
Sherry	4.70
Campari	4.70
Gancia	4.70
Pisang	4.70
Ricard	4.70
Picon bière/vin blanc	6.50
Vodka Smirnoff	6.50
Bacardi blanc	6.50
Havana Club brun	7.50

Gin

Bombay Sapphire Tonic	8.00
-----------------------	------

Whisky

JSB	6.00
Jack Daniels	6.00
Johnnie Walker	6.00
Chivas Regal	7.50
Glenfeddich 12 years	7.50

Cocktails

Apérol Spritz	8.00
Hugo	8.00
Green Royal Cava	8.00
Cuba Libre	8.00
Lemon Spritz	8.00
Mojito (en été)	8.00

Mocktails

Funny Pisang + orange	6.50
Funny Tropical + orange	6,50
Funny Bitter + orange	6.50
Surreau Fizz	6.50

Alcools

Amaretto	6.50
Grand Marnier	6.50
Baileys	6.50
Cointreau	6.50
Calvados	6.50
Cognac	7.50
Sambucca	6.50
Limoncello	6.50
Tequila	6.50
Don papa	7.50
Grappa nature ou miel	7.50
Poire Williams ou Framboise	8.00

Bières au fût

	25CL	33CL
Jupiler	2.50	2.90
Val Dieu blonde	3.50	4.00
Chouffe blonde	3.50	4.00
Leffe brune	3.50	4.00
Leffe blonde	3.50	4.00

Soft et juices

Coca Cola OU zéro	2.50
Fanta Orange	2.50
Sprite	2.50
Ice Tea OU Ice Tea Peche	2.50
Tonic OU Agrume	2.60
Jus d'Orange	2.60
Jus Multifruit	2.60
Jus de Pomme	2.60
Jus de Pomme Cerise	2.60
Orange pressée	6.00
Citron pressé	6.00

Boissons chaudes

Thé au choix	2.50
Café	2.50
Café Décaféiné	2.50
Cappuccino crème fraîche	3.00
Cappuccino mousse de lait	3.00
Lait Russe	3.00
Chocolat chaud maison	4.00
Irish Koffee	7.50

Bières bouteilles

Culminante blanche	4.70
Culminante dorée (saison)	4.70
Culminante 694	4.70
Culminante 31	4.70
Hoegaarden blanche	2.70
Hoegaarden rosé	2.70
Liefmans Fruitesse	3.50
Rochefort 8°	4.80
Rochefort 10°	5.10
Duvel	4.50
Orval	4.50
Chimey Bleu	4.80
Scotch Gordon	4.80
Triple Karmeliet	4.80
Westmalle Triple	4.80
Jupiler 0%	2.60

Vin du Patron

Verre $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	Bouteille
4.50	8.50	16.00
		24.00

Eau de source

Verre	$\frac{1}{2}$	1l
1.90	3.50	6.50

LISTE DES allergènes

1. Céréales contenant du gluten/ *Glutenhaltiges Getreide / Granen die gluten bevatten / Cereals containing gluten*
2. Lait/ *Milch/ Melk / Milk*
3. Œufs/ *Eier / Eieren / Eggs*
4. Arachides / *Erdnüsse / Pinda's / Peanuts*
5. Soja / *Soja / Sojaboon / Soybean*
6. Fruits à coques (*Amandes, noisettes, ...*) / *Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, ...)* / *Noten (amandelen, hazelnoten, enz.) / Nuts (almonds, hazelnuts, etc.)*
7. Sésame / *Sesam / Sesam/ Sesame*
8. Moutarde / *Senf/ Mosterd / Mustard*
9. Lupin / *Lupine / Lupine / Lupin*
10. Sulfites / *Sulfite / Sulfieten / Sulphites*
11. Céleris / *Sellerie / Selderij / Celery*
12. Poisson / *Fisch / Vis / Fish*
13. Crustacés / *Krebstiere / Schaaldieren / Crustaceans*
14. Mollusques / *Weichtiere / Weekdieren / Molluscs*

Les allergènes sont spécifiés à côté de chaque plat en reprenant les numéros ci-dessus. En cas de doute, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

Die Allergene werden bei jedem Gericht mit den obigen Nummern angegeben. Im Zweifelsfall können Sie sich bei unserem Team erkundigen.

De allergenen worden naast elk gerecht gespecificeerd aan de hand van de bovenstaande cijfers. Aarzel niet om contact op te nemen met ons team indien u twijfelt.

The allergens are specified next to each dish by using the numbers above. If you have any doubt, do not hesitate to contact our team.

Menu d'août

Cocktail de crevettes

Garnalencocktail

Garnalencocktail

Salade Grecque

Griekschischer Salat

Griekse salade

Suprême de volaille, sauce champignons

Geflügelbrust Pilzrahmsosse

Gevogelte opperste, champignonsaus

Loup de mer, sauce basilic

Seewolf, Sauce mit Basilikum

Zeebaars, basilicussausruit

Tiramisu aux fruits rouges

Tiramisu mit roten Früchten

Rood fruit Tiramisu

Saveur Coco

Coco-Geschmack

Coco-smaak

29€

Les indispensables

entrée/plat

Toast aux champignons-crème 1-2	7.50/ x
Toast mit Pilzen und Rahm, Toast met champignon-roomsaus, Toast with mushrooms and cream	
Croquettes artisanales au fromage 1-2-3-10	14.50/18.00
Käsekroketten, Kaaskroketten, Artisanal cheese croquettes	
Croquettes artisanales de crevettes 1-2-3-10-12-13	15.50/19.00
Garnalekroketten, Garnalkroketten, Artisanal shrimp croquettes	
Duo de croquettes de fromage et crevettes	15.00/18.50
Duo von kroketten, Duo van garnaal en kaaskroketten, Duo croquettes cheese and shrimp 1-2-3-10-12-13	
Carpaccio de bœuf, émulsion huile de truffe	15.50/19.00
Rindercarpaccio, Rundercarpaccio, Beef carpaccio with truffle oil	
Scampis beurre ail 2-13	16.50/20.00
Scampis Knoblauch, Scampis met knoflook, Scampis with garlic	
Scampis crème-ail 2-13	16.50/20.00
Scampis Knoblauch-crème, Scampi knoflook room, Scampis with garlic-cream	
Scampis du Chef (crème, tomate, estragon, ail) 2-13	16.50/20.00
Salade de Croustillants de poulet, parmesan	13.50/17.00
Poulet Knusper Salat, Parmesan Salat, Kip Crispy Salad, Parmezaanse kaas Chicken Crispy Salad, Parmesan 1-2	
Salade au Fromage de chèvre tiède, lardons	13.50/17.00
Lauwarmer Ziegenkäse Salat mit Speck, Honig, Himbeeressig Lauwe geitenkaas-salade met spekjes, honing en pijnboompitten Salad with goat cheese and bacon	

Tous nos prix sont en euros

Pasta

Roulade aubergine gratinée (V) 1-2	17.50
<i>Roulade von Aubergine, Gegratineerde aubergine-roulade, Grilled aubergine rolls</i>	
Cannelloni ricotta épinard (V) 1-2-3	17.50
<i>Cannelloni Ricotta Spinat, Cannelloni ricotta spinazie, Cannelloni with ricotta and spanish</i>	
Pâtes aux Scampis (crème, tomates, estragon, ail) 1-2-13	20.00

BURGERS

<u>Veggie burger</u>: tomates, concombres, oignons cuits, salade	19.00
<i>Burger mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln</i>	1-2-3
<i>Burger met tomaten, komkommers en gebakken uien</i>	
<i>Bread, tomato, cucumber, onions baked, salad and French fries (V)</i>	
<u>Val burger</u>: fromage raclette, lards, cornichons, salade	19.00
<i>Burger mit Käse, Gurke, Speck,</i>	1-2
<i>Burger met kaas, augurken en spek</i>	
<i>Burger, cheese, bacon, pickles, salad and French fries</i>	

Viandes

Boulettes sauce Liégeoise, frites 1-3-10	17.00
<i>Frikadellen Lütticher art, Luikse gehaktballen, Meatballs with typical Liège sauce and French fries</i>	
Bouchée à la reine servie façon ancienne, frites 1-2-3	18.00
<i>Königinpastetchen so wie Frühe, Koninginnehapje op authentieke wijze</i>	
<i>Vol au vent : chicken with mushrooms and cream with French fries</i>	
Escalope parmigianna (gratinée) 1-2	22.00
<i>Schnitzel, Geflügelchnitzel, Parmigianna cutlet</i>	
Pavé de bœuf, frites (sauce au choix, +3.00)	22.00
<i>Rindersteack, Runderbiefstuk, Beef steak with salat and French fries (sauce of choice 2.80)</i>	

Tous nos prix sont en euros

POISSONS

Truite d'Arimont aux amandes, frites 6-12 **19.00**

Die Forelle Arimont mit Mandeln, Forel uit Arimont met amandelen, Trout d'Arimont with almonds and French fries

Filet de rouget sur son lit de tagliatelles au pesto rouge 20.00

Rotbarsch auf Bett von Nudeln und rotem Pesto, Filet van rode poon met tagliatelle en rode pesto, Red mullet with tagliatelle and red pesto 1-6-12

Saumon sauce béarnaise, frites 2-3-12 **22.00**

Der Salm mit Bearnaise, Zalmfilet met béarnaise, Salmon with béarnaise

Bouts de chou

Pâtes jambon crème 1-2 **9.00**

Pasta schinken-Käse-Rahm, Pasta met ham en Kaas, Pasta with ham and cream

Boulette sauce Liégeoise, frites 1-3-10 **10.00**

Frikadellen Lütticher art, Luikse gehaktballen, Meatball with typical Liège sauce and French fries

Bouchée à la reine, frites 1-2-3 **10.00**

Königinpastetchen, Koninginnehapje, chicken with mushrooms and cream with French fries

Burger enfant - frites 1-2-3 **9.00**

Kinderburger, salat, ketchup, frites, Kinderburger, Kids burger with salat and French fries

Fricadelle, frites et compote 1-2-3 **7.50**

Chicken nuggets, frites et compote 1-2-3 **7.50**

Douceurs

Dame Blanche 1-2-3	7.50
Coupe Brésilienne 1-2-3-6	7.50
Café Glacé 1-2-3	7.50
Nougat glacé 1-2-3-6	7.50
Tiramisu maison 1-2-3-10	7.50
Apfelstrudel chaud avec glace 1-2-3	8.50
<i>Apfelstrudel mit Eis, Warm appelgebakje met ijs, Apfelstrudel with ice cream</i>	
Moelleux au chocolat 1-2-3	8.50

Petite restauration

14h30-17h30

Crêpe/gaufre au sucre / cassonade / confiture 1-2-3	5.00
<i>Pfannkuchen/Waffel mit Zucker oder Marmelade Pannenkoek/wafel met suiker of confituur Pancake/waffle with sugar/cassonade/confiture</i>	
Crêpe/gaufre mikado 1-2-3	8.00
<i>Pfannkuchen/Waffel mit Schokolade, Schlagsahne und Eis Pannenkoek/wafel met chocoladesaus, slagroom, bolletje ijs Pancake/waffle with chocolate, cream and ice</i>	
Dame blanche 1-2-3	7.50
Coupe brésilienne 1-2-3-6	7.50
Milkshake (vanille/ chocolat/ fraise) 2-3	4.50
Chips (sel/paprika) 1-2-3-9-10	2.00
Portion de fromage 2	4.00
Croque-monsieur, crudités 1-2	11.00
Assiette mise en bouche (différentes fritures) 1-2-3	11.00
Planche du Val (fromage, boulette, cornichons, oignons)	11.00
Glaces à emporter	
Glace à l'eau (en été)	2.00
Magnum ou cornetto (en été)	3.00

Carte des vins

« Le cépage est le prénom,
le terroir est le nom de famille »

« En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir
avant le prestige. »

« Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et
les gens avec qui vous le dégustez »

« Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de
vin, mais il goûte ses suaves secrets. »

« A quoi reconnaît-on un bon restaurant ? Les verres à vin y sont
plus grands que les verres à eau. »

« Rien n'est plus sérieux que le plaisir... »

Le Millésime

21 A, route de Botrange

4950 SOURBRODT

Tél : 080/444.076

GSM: 0486/522.027

info@lemillesime.be

Site Web: www.vin-lemillesime.com

NOS BULLES

BOURGOGNE Varichon Clair de Diamant Blancs de Blancs 33.00

Cépages : Colombard, Ugni blanc, Chenin, Chardonnay.

Bouche généreuse lui donnant un bon équilibre entre fraîcheur et fruité. Attaque vive et minérale évoluant sur des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

Verre 7.00

CHAMPAGNE, FURDYNA CARTE BLANCHE 60.00

Nectar harmonieux et léger issu de l'assemblage subtil de 4 cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Meunier. Champagne floral et élégant

CHAMPAGNE, FURDYNA ROSE BRUT 65.00

Nectar intense obtenu par la macération courte de Pinot Noir éraflé ou non éraflé. Agréable couleur rubis, nez fruité et complexe marqué par les fruits rouges. Ami fidèle des moments tendres à déguster à l'apéritif ou avec un dessert aux fruits rouges.

VINS BLANCS

1. ALSACE, Paul Ginglinger, Sylvaner 2017 BIO 32.00

Cépage : Sylvaner (unique parcelle de très vieilles vignes à une altitude élevée).
Beaucoup plus complexe qu'un simple sylvaner variétal, ce vin se distingue par ses délicats arômes floraux, d'agrumes et de fruits secs. Très belle acidité avec une touche saline en finale.

2. BOURGOGNE, Denis & Isabelle Pommier, Petit Chablis « Hautérivien » 2018 BIO 40.00

Cépage : 100% chardonnay

Voici un « petit » Chablis pas si petit que cela, très digeste, de la droiture, du raisin, de la minéralité. Beaucoup de Chablis aimeraient avoir une telle ampleur. Bouche gourmande, élégante et fraîche, très friand en attaque avec une acidité contenue. Belle minéralité.

3. LOIRE, « Terres de l'Aumonier » 2019/2020 BIO 29.00

Cépage : sauvignon

Descriptif : Une belle couleur or intense habille ce sauvignon. D'abord discret, il s'épanouit à l'aération, libérant des arômes de fruits exotiques, de beurre frais et d'épices. La bouche, florale et fruitée (pêche, abricot), gagne en puissance, puis laisse une impression rafraîchissante en finale.

4. ALSACE, Pinot Gris « Les Prélats » Paul Ginglinger 2019 BIO 40.00

5. *Disponible en ½ bout. 20.00

Cépage : pinot Gris

Descriptif : assemblage complexe de nombreuses parcelles situées sur les coteaux marneux et calcaires entourant Eguisheim.

Son bouquet est charmeur, mêlant la poire, la mirabelle, la noisette, la vanille et une fine note fumée.

6. RHONE, Domaine Garance IGP « Little Garance » 2019 BIO 29.00

Cépages : Vermentino (rolle), grenache

Arômes fruités avec des notes d'abricot. Une discrète douceur fruitée agréable en bouche qui se marie parfaitement avec ses notes florales, aubépine, fenouil. Vin idéal pour l'apéritif ou pour accompagner la cuisine exotique.

7. ROUSSILLON, « Les Sorbiers » Domaine des Chênes 2017 BIO 32.00

Cépages : Vieilles vignes de Grenache blanc et gris (52%), et de Macabeu (48%).

Descriptif : Robe jaune or, le nez dégage des arômes de fleurs, de fruits blancs et de viennoiserie. La bouche offre beaucoup de rondeur, de fraîcheur et de structure.

Le Moelleux

8. SUD-OUEST, Domaine des Cassagnoles, « Gros Manseng » 2019

Cépages : 100% gros manseng (moelleux) 25.00

Cuvée qui séduit par son côté très parfumé aux notes d'ananas et de citron et sa jolie finale.

Sa vivacité en bouche relève son moelleux sans lourdeur. Idéal sur des mets sucré/salé ou sur des desserts.

VINS ROSES

9. RHÔNE, Château Mourgues du Grès, « Fleur d'Eglantine » 2020 BIO 29.00

Cépages : grenache, mourvèdre et un peu de syrah

Fin, aérien et rafraîchissant, avec une persistance aromatique alliant finale minérale et touche saline. A servir à l'apéritif, sur des poissons et légumes grillés ou encore des associations « sucré-salé ».

VINS ROUGES

10. LANGUEDOC - MINERVOIS - Château Cabezac 2019 29.00

Cépages : syrah, grenache et carignan

Un vin généreux, chaleureux, convivial. Cette cuvée typique est marquée par des arômes d'épices et de romarin avant de s'ouvrir sur un caractère fruité et réglissé. Une bouche ample et ronde qui satisfera l'ensemble de vos convives.

11. BOURGOGNE, Pinot Noir Jean-Paul Brun 2019 44.00

Cépage : 100% Pinot Noir

Descriptif : C'est un Pinot Noir éclatant au bouquet fruité, gourmand et onctueux. Des saveurs florales et épicées sont également perceptibles en bouche, ce qui confère à ce vin une palette aromatique spectaculaire !

12. LOIRE, Saint-Nicolas de Bourgueil domaine Les Vallettes 2018 32.00

Cépage : 100% Cabernet franc

Descriptif : nez typique de ce cépage avec des notes de fruits rouges dominants. En bouche, l'attaque est franche, beaucoup de fruits et les tanins sont fondus. Facile à boire.

13. BORDEAUX, Graves Château de Monbazan 2018/2019 BIO 40.00

14. *Disponible en $\frac{1}{2}$ bout 20.00

Cépages : merlot (75%), cabernet sauvignon (20%), cabernet franc (5%).

Descriptif : Le nez déploie des arômes généreux de mûre et de réglisse. Le palais révèle des parfums de cassis et de groseille, soutenu par des tanins bien présents.

15. SUD-OUEST - FRONTON - « la Folle Noire d'Ambat 2019 » 30.00

Cépage : 100% négrette

Fumé, croquant, juteux, équilibré, ce vin de soif est rehaussé d'un joli végétal en finale qui apporte de la tension et le rend encore plus digeste.

Cette cuvée appelle à grignoter et soutient remarquablement la conversation. Un vrai vin du Sud-Ouest, original et authentique.

16. ITALIE, IGP Nero Puro 2018 BIO 32.00

Cépage : 100% Nero di Troia

Bouche puissante, aux tanins perceptibles mais harmonisée avec la structure du vin. Accord idéal sur des viandes grillées.

VINS MAISONS

IGP PERIGORD, Puy 170 rouge 2020

24.50

Cépage : 100% merlot

Couleur aux reflets grenat, arômes intenses de fruits rouges, belle structure tannique qui ne gêne pas une dégustation précoce grâce à la souplesse des tanins. A boire à 17° sur des viandes.

IGP PERIGORD, Puy 170 blanc 2020

24.50

Cépage : 100% sauvignon

Très aromatique, notes d'agrumes (pamplemousse). Belle acidité qui renforce la fraîcheur du vin. A boire frais à environ 8° en apéritif, sur les entrées ou les poissons.

IGP PERIGORD, Puy 170 rosé 2020

24.50

Cépage : 100% cabernet sauvignon

Parfum intense de fraise et de framboise, vineux. A boire frais à environ 8° sur des charcuteries, grillades et plats d'été.