



VALd'ARIMONT
HOTEL • RESORT • BRASSERIE

Bienvenue dans notre restaurant.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment de détente en toute convivialité.

Nathalie, Kader et leur équipe.

Pour organiser au mieux votre accueil, nous vous demandons de bien vouloir réserver votre table.

Merci pour votre compréhension

HORAIRE DE LA CUISINE

MIDI : 12H00 A 14H00

SOIR : 18H00 A 20H30

De 14h30 à 17h30 : Brasserie et petite restauration

JOUR DE FERMETURE

De février à octobre : LUNDI

De novembre à janvier : LUNDI ET MARDI

080/33 07 61 (2)

restaurant@val-arimont.be



VALd'ARIMONT

APERERO

Apéro Maison	8.00
Verre de Cava	7.50
Kir vin blanc	7.00
Kir Cava	8.00
Martini blanc (5cl)	6.00
Martini rouge (5cl)	6.00
Porto blanc	6.00
Porto rouge	6.00
Pineau blanc	6.00
Pineau Rosé	6.00
Sherry	6.00
Campari (5cl)	6.00
Gancia (5cl)	6.00
Pisang	6.00
Ricard	6.50
Picon bière	7.00
Picon vin blanc	7.00
Vodka Smirnoff	7.00
Bacardi blanc	7.00
Havana Club brun	7.80

Gin (5cl)

Bombay Sapphire Tonic	9.50
Birdie Cédron Tonic	10.50
☼ Saveur du Pérou (Bleuet, Sésame)	
Birdie Timut Tonic	10.50
☼ Saveur du Népal (Poivre de Timus)	
Birdie Shiso Tonic	10.50
☼ Saveur de Tasmanie (Coriandre)	
Gin sans alcool Tonic	9.50

Whisky (5cl)

Jack Daniels	8.00
Johnnie Walker	8.00
Chivas Regal	8.50
Glenfeddich 12 years	8.50

Vin du Patron

Verre $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	Bouteille	
4.70	9.20	17.00	26.00

Cocktails

Apérol Spritz	9.00
Hugo	9.00
Lemon Spritz	9.00
Sailor's spice	12.00
☼ Rhum épicé, amandes grillées ...	
Lazy Red Cheeks	12.00
☼ Vodka, framboise, violette ...	
Expresso Martini	12.00
☼ Vodka, Espresso, Popcorn	
Disaronno Punch	12.00
☼ Disaronno, citron, orange ...	

Mocktails

Crodino nature	6.00
Surreau Fizz	9.00
Funny Pisang Orange	9.00
Lazy Red Cheeks	9.00
☼ Framboise, violette, citron vert ...	
Tannin	9.00
☼ Raisin blanc, yuzu, tanins...	
Balicha	9.00
☼ Mandarine, citron vert, thé vert...	



VALd'ARIMONT

Alcools (5cl)

Amaretto	6.50
Grand Marnier	6.50
Baileys	7.20
Cointreau	7.20
Calvados	7.20
Cognac	7.50
Sambucca	7.20
Limoncello	7.20
Tequila	6.50
Don papa	8.00
Grappa nature	8.00
Poire Williams	8.00
Mirabelle	8.00
Framboise	8.00
Liqueur 43 (Mini Beer)	4.00

Bières au fût

	25CL	33CL
Jupiler	2.90	3.50
Val Dieu blonde	3.80	4.60
Chouffe blonde	3.80	4.60
Leffe blonde	3.80	4.60

Bières bouteilles

Culminante dorée (saison)	5.50
Culminante 694	5.50
Hoegaarden blanche	3.50
Hoegaarden rosée	3.50
Liefmans Fruitesse	3.70
Leffe brune	4.20
Rochefort 8°	5.10
Duvel	5.10
Orval	5.10
Chimay Bleu	5.20
Scotch Gordon	5.30
Triple Karmeliet	5.10
Westmalle Triple	5.20
Jupiler 0%	2.80

Eau de source

Verre	$\frac{1}{2}$	1l
2.00	4.00	7.00

Soft et juices

Coca Cola OU zéro	2.80
Fanta Orange	2.80
Sprite	2.80
Fuzetea sparkling	2.80
Fuzetea black tea	2.80
Bliss Tonic / Agrume / Berry	2.80
Fever Ginger Beer	3.20
Apfelschorle	3.00
Jus d'Orange	3.00
Jus Multifruit	3.00
Jus de Pomme	3.00
Jus de Pomme Cerise	3.00
Orange pressée	8.00

Boissons chaudes

Thé citron	2.80
Thé menthe	2.80
Thé églantier	2.80
Thé camomille	2.80
Thé noir	2.80
Thé vert	2.80
Café / Déca	2.80
Cappuccino crème fraîche	3.50
Cappuccino mousse de lait	3.50
Lait Russe	3.50
Chocolat chaud maison	5.00
Irish Koffee	9.00
Vin chaud (en hiver)	5.00

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. Céleri / 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.

Février 2025

Quiche au saumon

Lachs Quiche
Zalmquiche

Croquettes de volaille

Geflügel Krokette
Gevogelte kroket

Truite Ardennaise

Forelle Ardenner Art
Ardense forel

Carbonnade à la flamande

Gulasch à la Flamande
Stoofvlees

Tiramisu Spéculoos

Tiramisu mit Spekulatius
Tiramisu met Speculoos

Panacotta aux fruits rouges

Panacotta mit roten Früchten
Panacotta van rood fruit

37€

Les indispensables

entrée/plat

Toast aux champignons-crème 1-2

8.50/ x

Toast mit Pilzen und Rahm, Toast met champignon-roomsaus, Toast with mushrooms and cream

Croquettes artisanales au fromage 1-2-3-10

16.90/19.50

Käsekroketten, Kaaskroketten, Artisanal cheese croquettes

Croquettes artisanales de crevettes 1-2-3-10-12-13

17.90/20.50

Garnalenkroketten, Garnaalkroketten, Artisanal shrimp croquettes

Duo de croquettes de fromage et crevettes

17.00/20.00

Krokettduo, Duo van garnaal en kaaskroketten,

Duo croquettes cheese and shrimp 1-2-3-10-12-13

Carpaccio de bœuf, émulsion huile de truffe

18.00/22.00

Rindercarpaccio, Rundercarpaccio, Beef carpaccio with truffle oil

Scampis beurre ail 2-13

18.50/21.50

Scampis mit Knoblauchbutter, Scampis met knoflook, Scampis with garlic

Scampis crème-ail 2-13

18.50/21.50

Scampis mit Knoblauchcrème, Scampi knoflook room, Scampis with garlic-cream

Scampis du Chef (crème, tomate, estragon, ail) 2-13

18.50/21.50

Salade de Croustillants de poulet, parmesan

16.50/19.50

Knuspriger Hühnchensalat, Kip Crispy Salad, Parmezaanse kaas Chicken Crispy Salad, Parmesan 1-2

Salade au Fromage de chèvre tiède, lardons

16.50/19.50

Lauwarmer Ziegenkäse Salat mit Speck, Honig

2-6-10

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 20.50

Roulade von Aubergine, Gegratineerde aubergine-roulade, Grilled aubergine rolls

Cannelloni ricotta épinard (V) 1-2-3 20.50

Cannelloni Ricotta Spinat, Cannelloni ricotta spinazie, Cannelloni with ricotta and spanish

Pâtes aux Scampis (crème, tomates, estragon, ail) 1-2-13 22.50

BURGERS

Veggie burger : tomates, concombres, oignons cuits, salade 21.50

Burger mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln

1-2-3

Burger met tomaten, komkommers en gebakken uien

Bread, tomato, cucumber, onions baked, salad and French fries (V)

Val burger : fromage raclette, lards, cornichons, salade 21.50

Burger mit Käse, Gurke, Speck,

1-2

Burger met kaas, augurken en spek

Burger, cheese, bacon, pickles, salad and French fries

Viandes

Boulettes sauce Liégeoise, frites 1-3-10 20.00

Frikadellen Lütticher Art, Luikse gehaktballen, Meatballs with typical Liège sauce and French fries

Bouchée à la reine servie façon ancienne, frites 1-2-3 21.50

Königinpastetchen so wie früher, Koninginnehapje op authentieke wijze

Vol au vent : chicken with mushrooms and cream with French fries

Escalope parmigianna (gratinée) 1-2 25.00

Schnitzel, schnitzel, Parmigianna cutlet

Pavé de bœuf, frites (sauce au choix, +3.00) 24.50

Rindersteack, Runderbiefstuk, Beef steak with salat and French fries (sauce of choice 3.00)

Tous nos prix sont en euros

POISSONS

Truite d'Arimont aux amandes, frites 6-12 **22.00**

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 22.50

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 **24.50**

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

Bouts de chou

Pâtes jambon crème 1-2 **10.50**

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

Boulette sauce Liégeoise, frites 1-3-10 **10.50**

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

Bouchée à la reine, frites 1-2-3 **10.50**

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

Burger enfant - frites 1-2-3 **10.50**

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

Fricadelle, frites et compote 1-2-3 **10.50**

2 fricadelles, frites et compote 1-2-3 **13.00**

Chicken nuggets, frites et compote 1-2-3 **10.50**

Douceurs

Dame Blanche 1-2-3	8.70
Coupe Brésilienne 1-2-3-6	8.70
Café Glacé 1-2-3	8.70
Nougat glacé 1-2-3-6	9.00
Apfelstrudel chaud avec glace 1-2-3	9.00
<i>Apfelstrudel mit Eis, Warm appelgebakje met ijs, Apfelstrudel with ice cream</i>	
Moelleux au chocolat 1-2-3	9.00
Milkshake (vanille/ chocolat/ fraise) 2-3	5.20
Dessert du menu	8.70

Petite restauration

14h30-17h30

Crêpe au sucre / cassonade / confiture 1-2-3	5.40
<i>Pfannkuchen mit Zucker oder Marmelade Pannenkoek met suiker of confituur Pancake with sugar/cassonade/confiture</i>	
Crêpe mikado 1-2-3	8.80
<i>Pfannkuchen mit Schokolade, Schlagsahne und Eis Pannenkoek met chocoladesaus, slagroom, bolletje ijs Pancake with chocolade, cream and ice</i>	
Dame Blanche 1-2-3	8.70
Coupe Brésilienne 1-2-3-6	8.70
Café Glacé 1-2-3	8.70
Nougat glacé 1-2-3-6	9.00
Apfelstrudel chaud avec glace 1-2-3	9.00
<i>Apfelstrudel mit Eis, Warm appelgebakje met ijs, Apfelstrudel with ice cream</i>	
Moelleux au chocolat 1-2-3	9.00
Dessert du menu	8.70
Milkshake (vanille/ chocolat/ fraise) 2-3	5.20
Chips (sel/paprika) 1-2-3-9-10	2.50
Portion de fromage 2	4.00
Boulette froide	3.00
Saucisse sèche	3.00
Planche du Val	12.00