



**HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR**  
**LE VAL DE VENCE**



*Pour tout végétarien une formule vous sera  
proposée sur simple demande*

**MENU Champêtre 23 euros**

*Petite mise en bouche*

**ENTRÉE**

*Terrine de gibier Maison, chiffonnade de jambon d'Ardennes  
compotée d'oignons au miel et vin rouge*

.....

**SUITE**

*Noisettes de filet mignon de porc à l'Ardennaise,  
poêlée de choux et lardons, pommes de terre rôties*

.....

**Assiette de fromages en salade (supplément de 3 €)**

**DESSERT**

*Crème brûlée au parfum du jour*



# HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

## LE VAL DE VENCE



### MENU Du Terroir 28 euros

*Petite mise en bouche*

#### ENTRÉE

*Fricassée de boudin blanc des Ardennes  
poêlée de pommes fruits,  
copaux de foie gras de canard " Maison "*

.....

#### SUITES

*Dos de cabillaud, croûte au Pesto de Genovese  
mousseline de betterave rouge et petite variante de légumes  
chips de jambon d'Ardennes*

*ou*

*Filet de cailles, infusion au Marsala  
confit de raisin blanc " le Muscat "  
fricassée de légumes d'Automne*

.....

*Assiette de fromages en salade (supplément de 3 € )*

#### DESSERT

*Poire confite au vin blanc à la vanille Bourbon  
et miel des Ardennes  
boule glacée au Marc de Champagne*



# HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR



## LE VAL DE VENCE

### MENU Gourmet 35 euros

Damien et Angélique vous proposent un accord mets et vins  
( 2 verres : 11 €. )

*Petite mise en bouche*

#### ENTRÉES

*Ballottine de foie gras de canard " Maison "  
aromatisé au Jurançon  
comptée de figues et toasts briochés  
( Vin blanc : " Jurançon Lapeyre " )*

*ou*

*Poêlée de Noix de Saint-Jacques, beurre de nage  
au safran de Launois sur Vence  
fondue de poireaux et pétales de tomates confites  
( Vin blanc : Chablis " Régnard " )*

.....

#### SUITES

*Médailles de lotte cuit vapeur, flan de légumes,  
galette de pommes de terre  
fricassée aux trompettes de la mort, sauce brune  
( Vin blanc : Chablis " Régnard " )*

*ou*

*Filet de biche aux fruits des bois  
endive braisée et légumes fanes  
( Vin rouge : Mercurey " Régnard " )*

.....

Éventail de fromages en salade colorée

*ou*

Gratiné de poire au Chaource

#### DESSERTS

*A la carte*

*A commander en début de repas*



# HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

## LE VAL DE VENGE



### NOTRE CARTE

#### NOS ENTRÉES

<i>Ballottine de foie gras de canard " Maison " aromatisé au Jurançon, compotée de figues et toasts grillés</i>	14,50 €.
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne au Champagne</i>	13,10 €.
<i>Cassolette de lotte à la crème de moules</i>	13,10 €.
<i>Papillote de foie gras de canard " Maison ", poire confite au vin blanc et écrasé de marrons</i>	14,50 €.
<i>Salade Périgourdine ( gésiers confits, petits lardons, magret de canard fumé, foie gras de canard et toasts grillés )</i>	15,00 €.

#### NOS POISSONS

<i>Noisettes de Saint-Jacques rôties, foie gras de canard poêlé sur galette de pommes de terre et champignons forestiers</i>	17,50 €.
<i>Dos de cabillaud au pesto de Genovese, chips de jambon d'Ardenne</i>	13,00 €.

#### NOS VIANDES et NOS GIBIERS

<i>Suprêmes de pigeonneau royal et foie gras de canard poêlé farci en paupiette de choux, jus court</i>	18,00 €.
<i>Filet de biche aux fruits des bois ( façon " Rossini ", supplément 3 € )</i>	17,00 €.
<i>Filet de bœuf " façon Rossini "</i>	20,00 €.



**HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR**  
**LE VAL DE VENICE**



**NOS FROMAGES**

<i>Assiette de fromages en salade</i>	6,50 €.
<i>Gratiné de poire au Chaource</i>	7,00 €.

**NOS DESSERTS**

<i>Café OU thé gourmand</i>	7,00 €.
<i>Crème brûlée au parfum du jour</i>	6,50 €.
<i>Assiette gourmande tout chocolat</i>	8,00 €.
<i>Pain perdu aux fruits d'Automne, boule glacée à la vanille crème anglaise</i>	7,50 €.
<i>Corbeille de fruits ( suivant la saison )</i>	6,50 €.
<i>Carpaccio d'ananas frais, sorbet rhum raisin mikado au chocolat</i>	7,00 €.
<i>Palette de fines gourmandises</i>	8,50 €.
<i>Poire confite au vin blanc aux senteurs de vanille Bourbon et miel des Ardennes, boule glacée au Marc de Champagne</i>	7,50 €.
<i>Crumble de fruits frais aux spéculoos bille de glace caramel au beurre salé</i>	6,50 €.
<i>Fromage blanc ( coulis de fruits rouges ou sucre )</i>	5,00 €.



**HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR**  
**LE VAL DE VENICE**



**NOS GLACES**

<i>Café ou chocolat liégeois</i>		6,50 €
<i>Colonel</i> ( Glace citron et Vodka )		6,50 €
<i>Dame blanche</i> ( Glace vanille, chocolat chaud, chantilly )		6,50 €
<i>Coupe Blizzard</i> ( Glace chocolat, chocó-menthe, Jet 27, chantilly )		7,00 €
<i>L'amiral</i> ( glace chocolat, Whisky, chantilly )		7,00 €
<i>Glace au choix :</i>		
	<i>1 boule</i>	2,00 €
	<i>2 boules</i>	4,00 €
	<i>3 boules</i>	5,00 €
<i>Supplément chantilly</i>		0,50 €
<i>Supplément coulis</i>		0,50 €

**NOS PARFUMS**

*Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, chocó-menthe,  
caramel au beurre salé, café, rhum raisin, marc de Champagne,  
citron, fraise, framboise, cassis, pistache, noix de coco*



# HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

## LE VAL DE VENGE



### NOTRE CARTE BRASSERIE

#### NOS ENTRÉES

<i>Salade verte</i>	4,00 €.
<i>Champignons de paris farcis au Maroilles</i>	9,00 €.
<i>Assiette de saumon fumé et toasts grillés</i>	10,00 €.
<i>Terrine de gibier, compotée d'oignons au vin rouge</i>	9,00 €.

#### NOS PLATS

<i>Salade au lard</i>	12,00 €.
<i>Tagliatelles à la carbonara</i>	11,00 €.
<i>Civet de sanglier à l'ancienne</i>	13,00 €.
<i>Pavé de saumon</i>	12,00 €.

#### NOS PLATS accompagnés de frites et salade verte

<i>Andouillette " 5 A " au Chaource</i>	14,00 €.
<i>Filet de bœuf sauce au poivre OU beurre Maître d'hôtel</i>	17,00 €.
<i>Le CH'TI Burger Maison ( pain Bun's, steak façon bouchère, sauce burger, salade, oignon, cornichon, jambon d'Ardenne, maroilles</i>	12,90 €.

#### NOS PLATS accompagnés de frites ou pommes de terre vapeur

<i>Tripes maison</i>	12,00 €.
<i>Tête de veau, sauce ravigote,</i>	12,00 €.



# HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

## LE VAL DE VENGE



### NOTRE CARTE BRASSERIE

#### NOS TARTINES accompagnées de frites et salade verte

*Tartine Norvégienne : crème fraîche, saumon fumé  
oignons, tomate fraîche, aneth, mozzarella* 10,50 €.

*Tartine Ardennaise : crème, pommes de terre, tomate,  
jambon d'Ardennes, boudin blanc, maroilles* 10,50 €.

#### NOS OMELETTES, accompagnées de frites et salade verte

*Omelette nature* 7,00 €.

*Omelette paysanne  
( Lardons, oignons, pommes de terre )* 10,00 €.

*Omelette jambon OU fromage* 9,00 €.

*Omelette aux trompettes de la Mort* 10,00 €

*Omelette mixte  
( Jambon et fromage )* 9,50 €.

*Omelette " Ardennaise "  
( pommes de terre, boudin blanc, oignons )* 10,00 €.

#### NOS DESSERTS

DESSERT A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS  
VOIR CARTE DES DESSERTS

*Pour tout végétarien une formule vous sera  
proposée sur simple demande*





# HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

## LE VAL DE VENCE



### MENU *Enfant 8 euros*

#### ENTRÉES

*Assiette de charcuterie*

*ou*

*Assiette de jambon d'Ardennes*

*ou*

*Assiette de crudités*

.....

#### SUITES

*Filet de poisson*

*ou*

*Steak haché de la ferme de Jandun*

*ou*

*Nugget's*

*ou*

*Jambon blanc*

*( Garnitures : Purée, frites, riz, légumes )*

.....

#### DESSERTS

*Coupe de glace ( 2 boules, parfum au choix )*

*ou*

*Fromage blanc ( sucre ou coulis )*

*ou*

*Salade de fruits frais*

*Les desserts sont à commander en début de repas*