RESTO ADAGIO PIZZA

RESTO ADAGIO PIZZA

Apéritifs - Aperitieven

Apéritif maison – Vin blanc sec et liqueur de fraise des bois	**5.00 €**
Kir des Macralles – Vin blanc sec et liqueur des Myrtilles	**4.50 €**
Kir – Vin blanc sec et liqueur de cassis	**4.00 €**
Genièvre	**3.50 €**
Martini blanc - rouge - Rosso antico - Cynar - Pisang	**4.00 €**
Pineau des Charentes - Porto blanc - Porto rouge	**4.00 €**
Picon	**4.00 €**
* Vin blanc, bière, tonic	**1.50 €**
* Sirop grenadine	**0.50 €**
Campari - Gancia – Ricard – Sherry dry	**4.50 €**
Baccardi - Batida de coco	**4.50 €**
Whisky – Vodka – Gin	**5.50 €**
Mixer	
Jus de tomates, oranges, ananas, coca-cola, tonic, soda, bière, vin blanc	**1.50 €**

Apéritifs sans alcool – Alcoholvrij aperitieven

Appeltiser	**3.50 €**
Pisang, Bitter sans alcool	**4.00 €**
Finley Mojito	**4.00 €**

Vin au verre et carafe – Wijn per glas en karaf

Vin blanc, rosé, rouge (verre)	**3.50 €**
Vin blanc moelleux (verre)	**5.00 €**
Vin blanc, rosé, rouge (25cl)	**5.50 €**
Vin blanc, rosé, rouge (50cl)	**9.50 €**

Bières – Bieren

Bières au fût – Van 't vat

Jupiler (25cl)	**2.00 €**
Jupiler (33cl)	**2.80 €**
Jupiler (50cl)	**4.00 €**
Tango – Panaché - Mazout (25cl)	**2.50 €**
Tango – Panaché - Mazout (33cl)	**3.30 €**
Tango – Panaché - Mazout (50cl)	**4.50 €**
La Vieille Salme 8.3° (33cl)	**4.00 €**

Trappiste - Trappist

Rochefort 8° (33cl)	**4.00 €**
Rochefort 10° (33cl)	**4.50 €**
Chimay Bleue 9° (33cl)	**4.50 €**
Orval 6.2° (33cl)	**5.00 €**
Westmalle triple 9.5° (33cl)	**5.00 €**

Régionales et spéciales – Regionale en Speciale

L'Aurore de la Salm 8.3° (33cl) – Brune	**4.50 €**
La Myrtille d'Amélie 6° (33cl) – aux fruits	**4.00 €**
Le TchaTcha d'Amélie (33cl) – *Myrtille + Limo*	**4.50 €**
Hoegaarden Blanche, Rosée, Agrume (25cl)	**3.00 €**
Pècheresse (25cl)	**3.00 €**
Kriek. Rodenbach, Liefmans Rocks (25cl)	**3.50 €**
Leffe Blonde 6.6° / Leffe Brune 6.7° (33cl)	**4.00 €**
Duvel 8.5° (33cl)	**4.00 €**
La Chouffe 8° - Mac Chouffe 8° (33cl)	**4.00 €**
Triple Karmeliet 8.4° (33cl)	**4.50 €**
Kwak 8.4° (25cl)	**4.50 €**

Etrangères - Buitenlandse

Carlsberg (25cl)	**2.80 €**
Scotch Gordon 8° (33cl)	**4.00 €**

RESTO ADAGIO PIZZA

Boissons fraîches – Fris dranken

Eau plate, pétillante (25cl)	**2.00 €**
Eau plate, pétillante (50cl)	**4.00 €**
Eau plate, pétillante (100cl)	**7.00 €**
Perrier, Ricqlès (20cl)	**2.50 €**
Tea glacé, pêche ou green (20cl)	**2.50 €**
Tonic, Agrume, Ginger (20cl)	**2.50 €**
Appeltiser (27.5cl)	**3.50 €**
Sprite, Fanta, Coca, Coca light, Coca zéro (20cl)	**2.50 €**
Cécémel, Fristi (20cl)	**2.50 €**
Jus de fruits (20cl) Ananas, Orange, Pommes, Pommes-Cerises, Tomates, Tropical	**2.50 €**

Sirop - Siroop

Grenadine, Menthe, Citron (5cl)	**0.50 €**

Italia

Puisque nous ne sommes pas partis cette année, et comme apparemment il semble que cela manque sur Vielsalm, nous avons décidé de vous faire découvrir un peu de l'Italie via la cuisine.

La carte que nous vous présentons variera pendant les 3 mois qui suivront et jusqu'à fin décembre. Et bien entendu en Italie, ils n'ont pas de frites, mais des pates.

Prenez votre temps pour la découvrir, car ici comme là-bas, la devise est la même :

Qui va piano, va sano.

Qui va sano, va lontano

Omdat dit jaar niet veel vertrokken zijn, en naar het schijnt, te missen op Vielsalm, hebben we besloten om u een beetje Italië te laten ontdekken via de keuken.

De kaart die wij u presenteren zal variëren in de komende 3 maanden en tot eind december.

Neem de tijd om het te ontdekken. Natuurlijk zijn er geen frietjes in Italie maar wel pasta.

Since we did not leave this year, and as you it seems that it is missing on Vielsalm, we decided to make you discover a little of Italy.

The card we present to you will vary during the next 3 months and until the end of December.

Take your time to discover it.

RESTO ADAGIO PIZZA

Suggestion de vins Italiens

Proscecco

Prosecco Spumante Brut Doc Treviso Balbino

100% Prosecco. La robe est jaune aux reflets verts très pales ; toute en transparence ; avec de très petites bulles. La bouche donne des arômes de pomme verte, de poire légèrement florale, un peu d'acacia et de miel. Il est aromatique et fruité. Sa mousse est douce et subtile. Excellent comme apéritif, mais aussi avec les entrées légères, les potages, les fruits de mer et les fromages doux.	**Btl (75Cl)** 28,00 €	**Verre** 4,50 €

Venetie

Valpolicella Classico Domini Veneti (Rge)

Robe rouge-rubis. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, avant d'évoluer vers les épices. La bouche est ronde, raffinée et bien équilibrée. Tannins veloutés. Se marie avec les plats de pates, les viandes et les fromages affinés.	**Btl (75Cl)** 28,00 €	

Ombrie

Orvieto Classico Berganorio Le Velette (Blc)

100% Trebbiano, 30% Grechetto, 20 % Malvoisie, 15 % Verdello et 5 % Drupeggio. Robe jaune paille, avec des reflets verdâtres. Aromes floraux délicats, relevés par une légère acidité. Bouche ronde et fruitée, avec une finale douce, fraiche et aromatique. Excellent à l'apéritif, mais aussi avec les salades et les poissons.	**Btl (75Cl)** 28,00 €	**Btl (37.5Cl)** 16,00 €

RESTO ADAGIO PIZZA

Toscane

Passaia Tuscan Domaine Cielo e Terra (Rge)

Sangiovese et Merlot. Robe rouge foncé, avec des reflets violets. Au nez, notes de fruits murs et chauds. En bouche, on retrouve les notes du nez. Tanins agréables et fins. Parfait avec les pâtes et grillades.	**Btl (75Cl)** 24,00 €	

Chianti Classico DOCG Domaine Rocca Della Macie (Rge)

95% Sangiovese 5% Canaiolo et 5% Merlot. Robe vive, couleur rubis pour ce vin de caractère, avec une belle fraicheur et toutes les caractéristiques de son terroir. Au nez, notes de cerise et violette. Parfait avec les pâtes et multitudes d'autres plats.	**Btl (75Cl)** 28,00 €	

Abruzzes

Montepulciano d'Abruzzo Domaine Gianni Masciarelli (Rge)

Jolie robe violette. Le nez est épicé, avec des notes de cerise rouge et de bois fumé. La bouche est douce et développe les notes du nez. Aime l'osso bucco, les grillades et les fromages.	**Btl (75Cl)** 23,00 €	**Btl (37.5Cl)** 12,00 € **Verre** 4,50 €

Cerasuolo d'Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli (Rosé)

Jolie robe limpide rose cerise. Le nez est raffiné. La bouche développe des notes de fruits rouges (cerises, cassis, baies et roses sauvages, …). Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les charcuteries , les légumes chauds ou froids et les viandes rôties.	**Btl (75Cl)** 22,50 €	

Pouilles

Cielo Sangiovese Primitivo Pouilles IGT (Rge)

Sangiovese et Primitivo. Belle robe rouge rubis. Parfum de fruits rouges mûrs avec de légères notes épicées. Bouche pleine et ronde, avec des arômes de fruits rouges mûrs. Aime les plats de pâtes élaborées, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.	**Btl (75Cl)** 21,00 €	

I.G.T. Puglia Salento Punta Aquila Primitivo Tenute Rubino (Rge)

100 % Primitivo. Vin fruité© et profond Ã la matière dense et précise. Bonne typicité du cépage. Au nez, il donne des notes de fruits noirs, d'épices, d'humus, de tabac, de gingembre et de poivre noir. En bouche, il est dynamique, avec des arômes minéraux qui se combinent avec la puissance du fruit. L'acidité et les tanins sont agréables. Sublimera les ragouts de lapin, de porc et de gibier, les viandes grillées, les plats Ã base de sauce tomate et les fromages affinés.	**Btl (75Cl)** 32,00 €	**Verre** 5,25 €

Sicile

I.G.T. Terre Siciliane Angelo Nero d' Avola IGT (Rge)

100 % Nero d'Avola. Robe rouge foncé. Vin puissant et élégant, avec des arômes de noix de muscade et de clou de girofle. Aimera la viande, le jambon, le fromage, mais aussi les pâtes et les pizzas.	**Btl (75Cl)** 18,00 €	

I. .G.T. Terre Siciliane Angelo Grillo IGT (Blc)

100% Grillo. A déguster afin d'en apprécier toute la qualité. Il représente toute la passion et l'habileté d'Antonio Dell ' Angelo à combiner traditions et innovation. Il dévoile d'agréables notes de citron et de fruits tropicaux. Agrémente l'apéritif, mais aussi les salades et les fruits de mer. aussi avec les entrées légères, les potages, les fruits de mer et les fromages doux.	**Btl (75Cl)** 17,50 €	

RESTO ADAGIO PIZZA

Pour les petits - Voor de kleinste - For kids – Fur Kindren

1-7	**Croquette au fromage** *** 1 croquette fromage**	**4.50 €**	**Kaaskroketten** *** 1 stuk kaaskrotte**	1-7
1-3 5-7	**Spirelli, jambon fromage** *** Petite pâtes torsadée, sauce jambon fromage**	**5.50 €**	**Spirelli met ham en kaas** *** Klein twisted pasta met een kaas en ham sausje**	1-3 5-7
1-3 5-7	**Spaghetti bolognaise**	**5.50 €**	**Spaghetti bolonese**	1-3 5-7
1-3	**Boulette sauce tomate** *** Servi avec frites**	**7.50 €**	**Vleesballetje en tomatensausje *** **Met frietjes**	1-3
3-9 11	**Filet de poisson pané** *** Servi avec pommes nature, sauce tartare**	**7.50 €**	**Fish stick** *** Met gebakken aardepelen, tartaar sausje**	3-9 11
1-3 4- 11	**Nuggets frites et compote de pommes**	**7.50 €**	**Kip nugget** *** Met frietjes en appelmoes**	1-3 4- 11
1	**Pizza au choix** *** Large choix de pizza au format enfant (+/-20cm)**	**Réduction** **-3.00 €** **Korting**	**Pizza naar keuze** *** Reuze keus van pizza's kindermaat (+/-20cm)**	1

Desserts – Nagerechten – Dessert – Nachtisch

7	**Cornet vanille+fraise ou chocolat**	**2.50 €**	**Cornetto vanille+ardbeien of chocolat**	7
7 7 7	**Max Vanille** **Max Chocolat** **Max Amandes**	**2.50 €**	**Max Vanille** **Max Chocolade** **Max Amandel**	7 7 7
7	**Glace aux choix** Vanille, Chocolat, Fraises * 1 Boule * 2 Boules * 3 Boules * Supplément Chantilly	**1.50 €** **2.30 €** **3.00 €** **0.50 €**	**IJs** Vanille, Chocolade, Aardbeien * 1 Bol * 2 Bollen * 3 Bollen * Toeslag Slagroom	7

Insalate – Salades – Sla – Salads

Antipasti freddi – Entrées froides - Koude voorgerechten – Cold first course

Insalata Caesar
1 3 4 7
* Salade romaine,blanc de volaille grillés, croutons, copeaux de parmesan, anchois, vinaigrette Caesar
* Roman salad, grilled poultrybreast, croutons, Parmesan shavings, anchovies, Caesar vinaigrette

15.00 €

Asperges fraîches
1 3 4 7
* Asperges de saison
* Fresh asparagus

Sauce Vinaigrette
Vinaigrette dressing 14.50 €

Jambon de Parme
With Parma ham 17.00 €

Insalate Mixte
1 3 4 7
* Salade mixte du marché sauce vinaigrette
* Verse mixte salade
* Fresh mixte vegetable salad

6.50 €

Carpaccio di Manzo
3 5 7
* Bœuf finement coupée, huile olive, roquette, parmesan, basilic, grissini
* Very finely chopped beef, olive oil, parmesan chip, grissini

14.50 €

Antipasti caldi – Entrées chaudes - Warme Voorgerechten – Warm first course

Minestrone
1 3 4 7
* Soupe mijotée de légumes frais, pates, pain à l'ail et parmesan
* Fresh vegetable soup, pasta, garlic bread and parmesan cheese

7,50 €

Bruschetta Adagio
1 3 4 7
* Sur une tranche de pain de campagne, tomates, champignons, jambon, fromage, ail
* On a slice of country bread, tomatoes, mushrooms, ham, cheese, garlic

9.50 €

Asperges fraîches
1 3 4 7
* Asperges de saison
* Fresh asparagus

Sauce Mousseline
Mousseline dressing 15.50 €

A la flamande
Flemish side 18.00 €

RESTO ADAGIO PIZZA

Il piatto del giorno
Notre plat du jour
Chef's plate of the day

Pour chaque service à l'exception du samedi soir et dimanche midi, le chef vous prépare un plat issu du marché du jour

Bij elke dienst, met uitzondering van zaterdagavond en zondagmiddag, stelt de chef-kok een gerecht van de markt voor

For each service, with the exception of Saturday evening and Sunday lunchtime, the chef suggests a dish from his daily market

Für jeden Service, met Ausnahme von Samstagabend und Sontagmittag, schlägt der Küchenchef ein Gericht vom Markt vor

Per oni servizio, ad eccesione del sabato sera e della Domenica a pranzo, lo chef suggerisce un piatto del mercato

13,50 €

Pesce - Poissons - Vis – Fish -Fische

1-37 **Scampis alla Diavola** — **18,50 €**

** Scampis décortiqués sauce crème, tomates, ail et piments*
** Scampis tomato cream sauce with garlic and peppers*

1-37 **Salmone con salsa Béarnaise** — **17,50 €**

** Filet de saumon sauce béarnaise*
** Salmon filet with bearnaise sauce*

1-37 **Trota ventosa** — **16,00 €**

** Truite meunière*
** Panfried trout*

Garniture - Garnituur - Beilagen

Patate

** Au four, in de oven, back pottaoes*
** Pomme de terre vapeur, gekooked aardapelen, boiled potatoes, Kartoffel natuur*
** En friture, selon la commande du chef, volgens de markt vna de chef*

Pasta

** Tagliatelle tomate et basilique ou nature et huile olive - Tagliatelle tomato en basilicum of olijve olie*
** Tagliatelle with tomate and basilicum or olive oil – Pasta tomaten und Basilicum oder Olivenol*

RESTO ADAGIO PIZZA

Carne - Viandes – Vlees – Meat - Fleisch

Osso bucco maison

** Préparation traditionnelle tomatée et aux légumes*
** Traditionele tomated en plantaardige voorbereiding*

20.50 €

Striscio di maiale Costolette di ricambo

** Coty de proc grille, sauce barbecue*
** Grilled Spare ribs, barbecue sauce*

18.50 €

Cotoletta di vitello alla milanese

1-7

** Tranche de veau, panée et frit, sauce tomate*
** Panfried veal scalop, with tomato sauce*

21.00 €

Tagliata de boeuf

1-7

** Pièce de bœuf grillée sur un lit de roquette émulsionnée ail et huile d 'olives et copeaux de parmesan*
** Piece of beef grilled on a bed of emulsionated arugula garlic and olive oil and Parmesan shavings*

20.50 €

Bistecca di manzo

1-7

** Entrecôte grille ou poëllée et sa sauce*
** Grilled or panfried Sirloin steak with a sauce*

Sauce Champignons
Sauce Béarnaise
Sauce Poivre
Sauce Provençale

21.50 €

Garniture - Garnituur - Beilagen

Patate

** Au four, in de oven, back pottaoes*
** Pomme de terre vapeur, gekooked aardapelen, boiled potatoes, Kartoffel natuur*
** En friture, selon la commande du chef, volgens de markt vna de chef*

Pasta

** Tagliatelle tomate et basilique ou nature et huile olive - Tagliatelle tomato en basilicum of olijve olie*
** Tagliatelle with tomate and basilicum or olive oil – Pasta tomaten und Basilicum oder Olivenol*

Pasta

Originale degli appennini
1-3 ** Spaghetti, œuf, parmesan, Pancetta*
** Spaghetti, egg, parmesan,Pancetta*

14.75 €

Spaghetti Bolonese
1-3 ** Spaghetti, sauce tomatée, herbes provences, haché boeuf, veau, porc*
** Spaghetti, tomato beef, veal and pork meat*

13.50 €

Penne quattro formaggi
1-3 9 ** Pennes, Gorgonzola, Parmezan, Herve, Chaumes*
** Pennes, Gorgonzola, Parmezan, Herve, Chames*

14.50 €

Orecchiette vegetariano
1-3 4-7 ** Orecchiettes, sauté de poivrons, brocolis, carottes, choux fleur, courgette*
** Orecchiettes, gebakken paprika's, broccoli, wortelen, bloemkool, courgette*

12.50 €

Tagliatelle e Scampis
** Tagliatelles, sauce vin blanc tomates crème, ail, scampis, champignons*
** Tagliatelle, wittewijn sausje met tomaten en look, scampis en paddenstoel*

17.00 €

Tagliatelle e Scampis e brocolis
** Tagliatelles, sauce vin blanc crème, scampis, brocolis*
** Tagliatelle, wittewijn sausje room en look, scampis en brocolis*

17.50 €

Pennes boscaiola
** Pennes, haché mixte, boeuf, porc, poivrons, petit pois, champignons, ail*
** Pennes, gemengde rund en varkensvlees, pepers, erwten, champignons, knoflook*

14.00 €

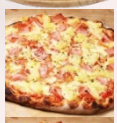
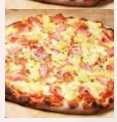
Lasagne bolognaise
** Pates, bolognaise, fromage*
** Pasta, bolognese, cheese*

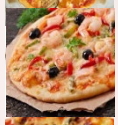
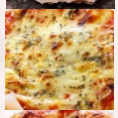
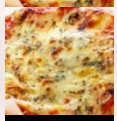
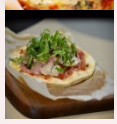
14.00 €

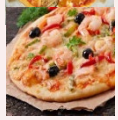
RESTO ADAGIO PIZZA

Pizza – Pastas

1-3 7	**Pizza Margherita classic** ** Purée de tomates et mozzarella, basilic*	9.75 €
1-3 7	**Pizza Proscuitto** ** Purée de tomates, mozzarella et jambon*	10.50 €
1-3 7	**Pizza Poulet** ** Purée de tomates, mozzarella et blanc de volaille*	10.50 €
1-3 7	**Pizza Hawai** ** Purée de tomates, mozzarella, jambon et ananas*	11.00 €
1-3 7	**Pizza Poulet Hawai** ** Purée de tomates, mozzarella, poulet et ananas*	11.50 €
	Pizza melanzana ** Purée de tomates, aubergines, tomates, basilic et parmesan*	12.50 €
1-3 4-7	**Pizza Speciale Salami piquante** ** Purée de tomates, mozzarella, salami piquant, jambon*	12.75 €
1-3 7	**Pizza Quattro Fromagi** ** Purée de tomates, mozzarella, magor, gorgonzola, tome savoie*	14.75 €
1-3 7	**Pizza fromage de Chèvre et miel** ** Purée de tomates, mozzarella, miel et fromage de chèvre*	14.75 €
1-3 7	**Pizza Manzo** ** Pizza blanche, carpaccio Bœuf, roquette, copeau parmesan*	16.50 €
	Pizza di Parme ** Purée de tomates, jambon Parme, tomates, basilic et parmesan*	15.50 €
	Pizza Duo ** Purée de tomates, ½ Hawai – ½ votre choix*	14.50 €
	Pizza della nonna ** Purée de tomates, scampis marinés, tomates, origan et parmesan*	15.50 €



Desserts – Nagerechten – Dessert – Nachtisch

Maison – Huisgemaakte – Home Made - Hausgemachte

3-7 **Tiramisu classico** — **6.00 €**

3-7 **Crêpe Mikado** — **7.00 €**
Glace vanille et chocolat chaud

3-7 **Tartuffo classico / bianco** — **6.50 €**

Classique – Klassiek

Trio de sorbet — **6.50 €**
** 3 Sortes de sorbet selon la saison*

3-6 7 **Dame blanche** — **6.50 €**
** Glace vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée*

3-6 7 **Dame noire** — **6.50 €**
** Glace chocolat, sauce chocolat chaud et crème fouettée*

3-6 7-8 **Brésilienne** — **6.50 €**
** Glace vanille et mokka, sauce caramel, crème fraîche, praline*

3-7 **Coupe 'Adagio'** — **8.00 €**
** Sorbet aux fruits, salade de fruits*

RESTO ADAGIO PIZZA

Café – Thé - Digestifs

Cafés – Thés – Koffie - Thee

	Espresso	**2.00 €**
	Café – Décaféiné	**2.00 €**
	Thé nature – aromatisé	**2.00 €**
	Infusion	**2.90 €**
	Double Espresso	**3.00 €**
7	Café Macchiato	**2.50 €**
7	Cappuccino (crème de lait)	**2.50 €**
7	Cappuccino (crème fraîche)	**3.00 €**
7	Chocolat chaud	**2.80 €**
7	Chocolat Viennois (chocolat chaud avec crème fraîche)	**3.30 €**

Autres café – Andere koffie

7	Belgian Café (Café, Sucre, Genièvre, crème fraîche)	**6.50 €**
7	Café Ardennais (Café, Sucre, liqueur de café, crème fraîche)	**6.50 €**
7	French Coffee (Café, Sucre, Cognac, crème fraîche)	**6.50 €**
7	Italian Coffee (Café, Sucre, Amaretto, crème fraîche)	**6.50 €**
7	Irish Coffee (Café, Sucre, Whisky Irlandais, crème fraîche)	**6.50 €**

Digestifs & Liqueurs – Digestief & Likeur

Amaretto - Cointreau - Grand Marnier	4.50 €
Sambuca	4.80 €
Limoncello – Grappa	5.00 €
Cognac - Calvados	5.00 €
Whisky	4.70 €
Eau de vie de Poire	5.00 €
Eau de vie de Framboise	5.00 €
Eau de vie de Mirabelle	5.00 €
Eau de vie de Quetsche	5.00 €

Vous célébrez un évènement. Naissance, baptême, communion, mariage, décès, …

Entre amis ou pour votre association, nous organisons votre repas, ici, ou dans notre salle privée (jusqu'à 50 personnes)

Menu sur demande et/ou sur mesure, notre proposition en accord avec votre budget ou nous nous adaptons.

N'hésitez pas à nous demander …

Vous avez des suggestions pour notre carte, nous restons à votre écoute.

Pour vos séminaires et réunions entre amis ou association, nous vous proposons notre salle de réunion. Jusqu'à 50 personnes.

Hotel Myrtilles
VIELSALM

Vous n'avez pas envie de rentrer ce soir, ou vous avez de la visite et ne pouvez les loger, nous vous proposons 19 chambres toutes équipées salle de bain et toilettes privées. TV, internet et petit déjeuner buffet.

Chambres standard, confort, familiale ou exécutive, à partir de 80€ nuit selon le type de chambre, l'occupation et la période.