

RESTO

RESTO
ADA

ADA
GO

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)	2.50 €
Ananas, Orange, Pommes, Pommes-Cerises, Tomates, Tropical	

Sirop - Siroop

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





RESTO ADAGIO PIZZA



Pour les petits - Voor de kleinste

For kids – Fur Kindren

1-7 **Croquette fromage** 4.50 €

1-7 **Pâtes bolognaise** 5.50 €

1-3 **Spirelli jambon fromage** 5.50 €
5-7 * Petite pâtes torsadée, sauce jambon fromage

1-3 **Boulette sauce tomate** 5.50 €
5-7 * Servi avec de la purée

Kaaskroquet 1-7

Spaghetti bolonese 1-7

Spirelli met ham en kaas 1-3 5-7
* Klein twisted pasta met een kaas en ham sausje

Vleesballetje in tomatensausje 1-3 5-7
* 1 Vleesballetje met puree geserveerd

Desserts – Nagerechten – Dessert - Nachtisch

7 **Cornet vanille+fraise ou chocolat**

7 **Max Vanille**
7 **Max Chocolat**
7 **Max Amandes**

Glace aux choix

Vanille, Chocolat, Fraises

7 * 1 Boule
* 2 Boules
* 3 Boules
* Supplément Chantilly



**Cornetto vanille+ardbeien of
chocolat** 7

2.50 €

2.50 €

1.50 €

2.30 €

3.00 €

0.50 €

Max Vanille 7
Max Chocolade 7
Max Amandel 7

IJs

Vanille, Chocolade, Aardbeien

* 1 Bol 7
* 2 Bollen
* 3 Bollen
* Toeslag Slagroom

RESTO ADAGIO PIZZA

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 pâtes.

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.



Hotel Myrtilles

RESTO ADAGIO PIZZA

CAFÉ FAUSTINE

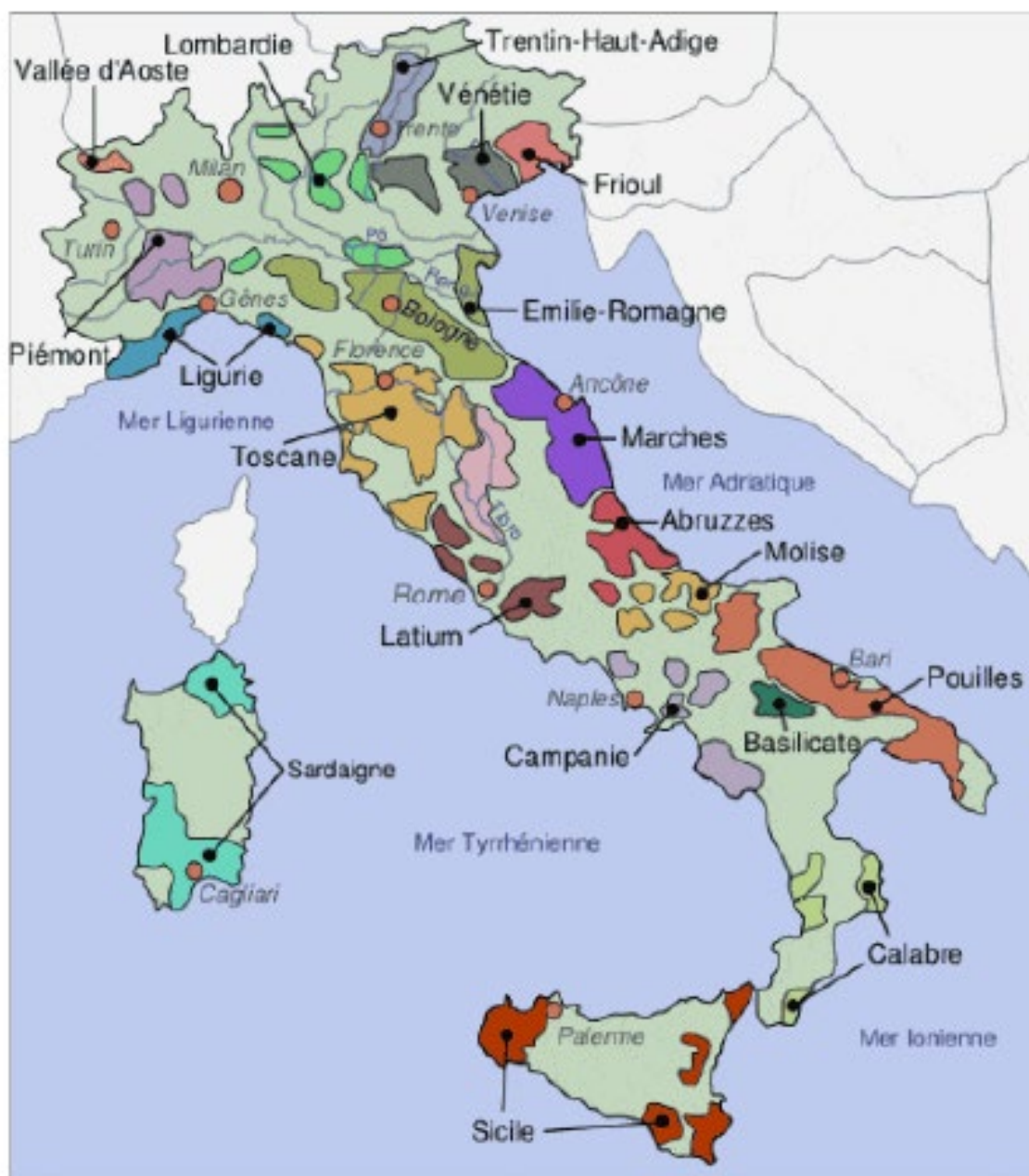
Vous servir, c'est nc





Suggestion de vins Italiens

RESTO



RESTO ADAGIO PIZZA

Prosecco

Prosecco Spumante Brut Doc Treviso Balbino

100% Prosecco. La robe est jaune aux reflets verts très pâles ; 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 pâtes, les viandes et les fromages affinés.	Btl (75Cl) 28,00 €	
---	----------------------------------	--

Ombrie

Orvieto Classico Berganorio Le Velelle (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, fraîche et aromatique. Excellent à l'apéritif, mais aussi avec les salades et les poissons.	Btl (75Cl) 28,00 €	Btl (37.5Cl) 16,00 €
--	----------------------------------	------------------------------------





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 fraîcheur 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 €	
---	------------------------------	--

RESTO ADAGIO PIZZA

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 à 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 à 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. Aimer 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 €	
--	------------------------------	--





Insalate – Salades

– Sla – Salads

Insalata Caesar

* Salade romaine, blanc de volaille grillés, croutons, copeaux de parmesan, anchois, vinaigrette Caesar

* Romeense Sla, gegrilde kipborst, croutons, parmezaanse scheeffje, Caesar topping

* Roman salad, grilled poultrybreast, croutons, Parmesan shavings, anchovies, Caesar vinaigrette

* Romer-Salat, gegrillte Hachenbrust, Croutons, Parmesan, Sardellen, Ceasardressing

15.00 €



Tonno vitellato

* Fine tranche de veau, vinaigrette capres et thon

* Fijn gesneden kalfsmeel vergezeld van tonijn mayonaisesaus, kappertjes

* Finely cut veal accompanied by tuna mayonnaise sauce capres

* Fein geschnittenes Kalbefleisch von Thunfisch-Mayonaisesauce, Capres

14.00 €



Insalate Mixte

* Salade mixte du marché sauce vinaigrette

* Verse mixte salade

* Fresh mixte vegetable salad

6.50 €



RESTO ADAGIO PIZZA

Antipasti Freddi – Entrées froides – Koude Voorgerechten – Cold first course

Carpaccio di Manzo

* Bœuf finement coupée, huile olive, roquette, parmesan, basilic,

3-
5-
7 grissini

* Fijngehakt rundvlees, olijfolie, parmesan, grissini

* Very finely chopped beef, olive oil, parmesan chip, grissini

* Rindercarpaccio, Olivenöl, Rucola, Parmesan, Grissini

14.50 €



Antipasti de Adagio per il tavolo

* Assiette d'antipasti, jambon Parme, Salami Italien, Piquant, crudités, pizza blanche, mortadelle

1-
3-
9-
1
1 * Gevarieerde charcuterie, Parma, Salami, rauwe groenten, witte pizza

* Selection of Italian charcutery, vegetables, with pizza

* Antipasti teller, Parma-Schinken, Italian und pikante Salami, gemuse

1 Pers

9.00 €

2 Pers

16.00€

3 Pers

21.00€

4 Pers

24.00€



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

Minestrone

* Soupe mijotée de légumes frais, pâtes, pain à l'ail et parmesan

11 * Verse gestoofd groentesoep, pasta, knoflookbrood en Parmezaanse kaas

* Fresh vegetable soup, pasta, garlic bread and parmesan cheese

* Frische Gemüsesuppe, Paten, Knoblauchbrot und Parmesan

7.50 €



Bruschetta Adagio

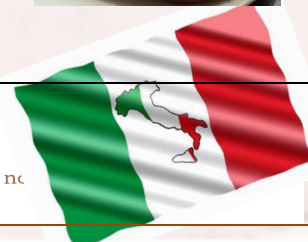
* Sur une tranche de pain de campagne, tomates, champignons, jambon, fromage, ail

7-9 * Op een sneetje boerenbrood, tomaten, champignons, ham, kaas, knoflook

* On a slice of country bread, tomatoes, mushrooms, ham, cheese, garlic

* Auf einer Scheibe Landbrot, Tomaten, Champignons, Schinken, Käse, Knoblauch

8.50 €





Pesce - Poissons - Vis – Fish - Fische

Scampis alla Diavola

- * Scampis décortiqués sauce crème, tomates, ail et piments
- * Scampis tomatoreumsausje met look en pepers
- * Scampis tomato cream sauce with garlic and peppers
- * Scampis Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch und Paprika

18,50 €



Merluzzo alla Livornese

- * Filet de cabillaud sauce tomates, capres, olives, basilic
- * Kabeljauwfilet met tomatensaus, kappertjes, olijven, basilicum
- * Cod fillet with tomato sauce, capres, olives, basilicum
- * Kabeljau-Sauce Tomaten, Capres, Oliven, Basilikum

17,50 €



Filetto di orata al forno

- * Filet de dorade, tomates cerises, vin blanc, olives, capres, ail, basilic
- * Zeebrasemfilet, witte wijn, olijfolie, knoflook, basilicum
- * Sea bream fillet, white wine, olive oil, garlic, basil
- * Brassenfilet, Weißwein, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum

21,00 €



Garniture - Garnituur - Beilagen

Patate

- * Au four, in de oven, back pottatoes
- * Pomme de terre vapeur, gekookte 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 tomato and basilicum or olive oil – Pasta tomaten und Basilicum oder Olivenöl

RESTO ADAGIO PIZZA

Carne - Viandes - Vlees - Meat - Fleisch

Osso bucco maison

- * Préparation traditionnelle tomagée et aux légumes
- * Traditionele tomaten en plantaardige voorbereiding
- * Traditional tomatoed and vegetable preparation
- * Traditionelle Kalbshaxe mit Marktgemüse

20.50 €



Pollo con scampis

- * Blanc de volaille en dés, scampis, haricots verts, sauce ail et crème
- * Blokjes gevogelte wit, scampis, sperziebonen, lookroomsausje
- * Diced poultry white, scampis, green beans, curry, garlic and cream
- * Gewürfeltes Geflügel weiß, Scampis, grüne Bohnen, knoflaulkroomsaus

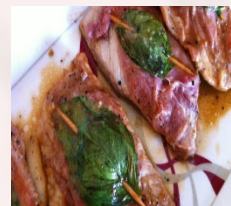
18.50 €



Saltimbocca alla Romana

- ¹⁻⁷ * Tranche de veau, jambon de Parme, sauge et son jus au vin blanc,
- * Plakje Kalfvlees, parme ham, salie, et witte wijnsausje
- * Slice of veal with parme ham, sage and white wine sauce
- * Kalbfleischscheibe, Parmaschinken, Salbei und Salbei 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
- * Rundvlees gegrild op een bed van geëmuleerde rucola knoflook en olijfolie en Parmezaanse spaanders
- * Piece of beef grilled on a bed of emulsified arugula garlic and olive oil and Parmesan shavings
- * Geröstetes Rindfleischstück auf einem Bett mit Knoblauch emulgiertem Roquette und Olivenöl und Parmesan-Späne

20.50 €



Garniture - Garnituur - Beilagen

Patate

- * Au four, in de oven, back pottatoes
- * Pomme de terre vapeur, gekookte 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 tomato and basilicum or olive oil - Pasta tomaten und Basilicum oder Olivenöl



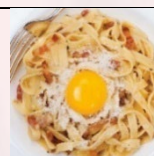


Pasta

Originale degli appennini

- 1-
3
* Spaghetti, œuf, parmesan, Pancetta
* Spaghetti, egg, parmesan, Pancetta

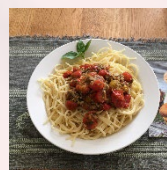
14.75 €



Spaghetti Bolonese

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

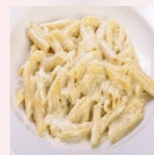
13.50 €



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

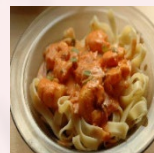
12.50 €



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

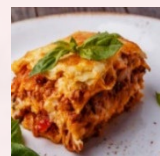
14.00 €



Lasagne bolognaise

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

14.00 €



RESTO ADAGIO PIZZA

Pizza – Pastas

Pizza Margherita classic

- * Purée de tomates et mozzarella, basilic
- * Tomatenmark, Mozzarella, basilicum

9.75 €



Pizza Proscuitto

- * Purée de tomates, mozzarella et jambon
- * Tomato puree, mozzarella, ham

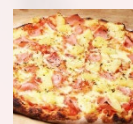
10.50 €



Pizza Hawai

- * Purée de tomates, mozzarella, jambon et ananas
- * Tomatenpuree, mozzarella, ham en ananas

11.00 €



Pizza Speciale Salami piquante

- * Purée de tomates, mozzarella, salami piquant, jambon
- * Tomatenpuree, mozzarella, piquante salami, ham

12.75 €



Pizza Quattro Fromagi

- * Purée de tomates, mozzarella, magor, gorgonzola, tome savoie
- * Tomatenpuree, mozzarella, magor, gorgonzola, tome de savoie

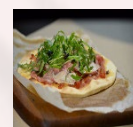
14.75 €



Pizza Manzo

- * Pizza blanche, carpaccio Bœuf, roquette, copeau parmesan
- * Witte pizza, rundercarpaccio, rucola, parmesan scheeffes

16.50 €



Pizza di Parme

- * Purée de tomates, jambon Parme, tomates, basilic et parmesan
- * Tomatenpuree, Parmaham, tomaten, basilicum en parmezan

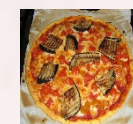
15.50 €



Pizza melanzana

- * Purée de tomates, aubergines, tomates, basilic et parmesan
- * Puree van tomaten, aubergines, tomaten, basilicum en Parmezaanse kaas

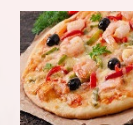
12.50 €



Pizza della nonna

- * Purée de tomates, scampis marinés, tomates, origan et parmesan
- * Tomatenpuree, ingelegde scampi, tomaten, oregano en Parmezaanse kaas

15.50 €





Desserts – Nagerechten – Dessert - Nachtisch

Maison – Huisgemaakte – Home Made - Hausgemachte

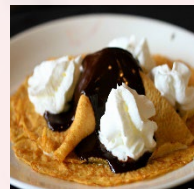
3-7 **Tiramisu classico**

6.00 €



3-7 **Crêpe Mikado**
Glace vanille et chocolat chaud

7.00 €



3-7 **Tartuffo classico / bianco**

6.50 €



7

Classique – Klassiek

Trio de sorbet

* 3 Sortes de sorbet selon la saison

6.50 €

3-6 **Dame blanche**

* Glace vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée

6.50 €

3-6 **Dame noire**

* Glace chocolat, sauce chocolat chaud et crème fouettée

6.50 €

3-6 **Brésilienne**

* Glace vanille et mokka, sauce caramel, crème fraîche, praline

6.50 €

3-7 **Coupe 'Adagio'**

* Sorbet aux fruits, salade de fruits

8.00 €

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 €





RESTO ADAGIO PIZZA



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 pas 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.