



À partager

|                                                                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La planche de charcuteries, fromages de l’Abbaye Notre-Dame du Vivier (tommette des converses et fromage des moniales), maquée et gressins |     |
| - 2 personnes                                                                                                                              | 19€ |
| - 4 personnes                                                                                                                              | 34€ |
| Les tapas de mini croquettes de crevettes grises, tartare de tomates                                                                       | 16€ |

Entrées

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le tartare de saumon frais d’Ecosse aux saveurs asiatiques                                    | 20€ |
| La brochette de crevettes d’Argentine grillée au feu de bois, sauce gribiche, mesclun         | 21€ |
| L’incontournable tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord (une pièce)                    | 20€ |
| La burrata di buffala, petits pois, pesto basilic et tuile et parmesan                        | 16€ |
| Les ravioles de bœuf Black Angus servis comme une tagliata, huile d’olive et vieux balsamique | 18€ |
| Le vitello tonnato revu par nos soins                                                         | 19€ |
| Les fondus au comté et emmental                                                               |     |
| - Une pièce                                                                                   | 12€ |
| - Deux pièces                                                                                 | 17€ |
| Les croquettes aux crevettes                                                                  |     |
| - Une pièce                                                                                   | 14€ |
| - Deux pièces                                                                                 | 19€ |
| Le mix de croquettes (une comté/emmental et une crevette)                                     | 18€ |

Grillades au feu de bois (dernière commande à 13h45 le midi et 20h45 le soir)

|                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le pavé de bœuf (250 gr) de la boucherie Originelle d’Emines                                                          | 26€ |
| La tagliata de rib eye argentin, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, tagliatelles                        | 32€ |
| La Tomahawk de bœuf irlandais de 1,2kg – 2 personnes (cuisson bleu/saignant)                                          | 82€ |
| La brochette de volaille                                                                                              | 21€ |
| L’entrecôte argentine (350g)                                                                                          | 30€ |
| La brochette de crevettes d’Argentine grillée au feu de bois, marinée au soja, citron vert et miel – sauce cacahuètes | 30€ |

Accompagnements grillades

|                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| L’assiette de légumes grillés                                                                                              | 6€ |
| Sauces : béarnaise, poivre vert, beurre aux herbes, champignons, chimichurri (poivrons, épices argentines, persil, etc)    |    |
| Accompagnements : pommes de terre grenailles sautées au romarin, frites, purée, croquettes de pomme de terre, tagliatelles |    |

Salades

|                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La salade de chèvre chaud entrelardé (ou non) de Damien Avalosse                                                   | 22€ |
| La salade niçoise : thon, olives, capres sauvages, haricots verts, œuf mollet, tomates, anchois, mesclun, croutons | 22€ |

Les plats

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Notre filet américain haché minute (viande de bœuf de la boucherie Originelle d’Emines)                                | 23€ |
| La noix de ris de veau cuite meunière déposée sur un lit de crème de champignons, pomme Anna                           | 34€ |
| La parmigiana d’aubergines, basilic, raisins de Corinthe et pignons de pin (plat végétarien) (avec tagliatelles : +2€) | 22€ |
| L’os à moelle taillé dans la longueur, rôti au four en persillade, pain à l’ail, mesclun                               | 24€ |
| Les pâtes fraîches du jour – création maison savoureuse et éphémère                                                    | 24€ |
| L’incontournable tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord (deux pièces)                                           | 32€ |
| La côte de porc fermière de Piétrain cuite en basse température – 350gr                                                | 26€ |
| Le pavé de saumon grillé, mélange de légumes de saison, sauce mousseline, purée                                        | 28€ |

Servis en casserole

|                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Les boulettes de l’Abbaye à la Clem de Castro, bière de l’Abbaye, frites et salade                            | 16€    |
| - A partir de 4 personnes                                                                                     | 14€/pp |
| Les boulettes de l’Abbaye sauce tomate, frites et salade (au choix : boulettes porc et bœuf ou végétariennes) | 16€    |
| - A partir de 4 personnes                                                                                     | 14€/pp |

Menus enfants

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Les boulettes sauce tomate avec frites + une boule de glace | 12€ |
| Les pâtes fraîches du jour + une boule de glace             | 12€ |

Allergènes : veuillez nous consulter sur la présence éventuelle d’allergènes dans les produits que nous utilisons

Doggy bag à prix coutant (0,5€)

Desserts

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| La crème brûlée                                        | 9€ |
| Le moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille   | 9€ |
| La tarte tatin et sa boule de glace vanille            | 9€ |
| Le pain perdu et sa boule de glace caramel beurre salé | 9€ |
| Le nougat glacé aux fruits secs et miel de fleurs      | 9€ |
| Le trio de sorbets                                     | 9€ |
| Le colonel (sorbet citron et vodka)                    | 9€ |
| La dame blanche                                        | 9€ |
| La dame noire                                          | 9€ |
| L’affogato (boule de glace vanille dans un café)       | 7€ |

Boissons chaudes

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Expresso                                                                            | 3€  |
| Café                                                                                | 3€  |
| Décaféiné                                                                           | 3€  |
| Cappuccino                                                                          | 4€  |
| Thé Teatower (thé noir, thé vert, thé à l’hibiscus, thé au jasmin, thé citronnelle) | 4€  |
| Café glacé                                                                          | 5€  |
| Lait russe                                                                          | 4€  |
| Irish coffee (whisky)                                                               | 10€ |
| Italian coffee (amaretto)                                                           | 10€ |
| French coffee (cognac)                                                              | 10€ |





Apéritifs

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Cidre des Terres de Crompechine (Marche-les-Dames) (37,5cl) ..... | 13€   |
| Campari orange .....                                              | 9€    |
| Kir/Kir Royal (champagne) .....                                   | 7/12€ |
| Martini (blanc ou rouge).....                                     | 7€    |
| Picon vin blanc .....                                             | 8€    |
| Pinneau des charentes .....                                       | 7€    |
| Porto .....                                                       | 7€    |
| Ricard.....                                                       | 7€    |

Cocktails

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Aperol Spritz (Aperol, cava, eau pétillante) .....                            | 9€  |
| Caipirinha (cachaça, sirop de sucre de canne, citron vert) .....              | 9€  |
| Cuba Libre (rhum brun, cola) .....                                            | 9€  |
| Gin Bombay, tonic .....                                                       | 10€ |
| Gin de Binche à l’orange, tonic .....                                         | 12€ |
| Mojito (rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante) ... | 10€ |
| Ti punch (rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert) .....             | 9€  |

Cocktails sans alcool

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Mojito sans alcool .....                                               | 7€  |
| Rosignol (sirop de rose, jus de citron, soda grenade et basilic) ..... | 7€  |
| Gin Floral Delight, tonic .....                                        | 10€ |

Softs

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Jus pomme - fraise de Beez .....          | 3,5€ |
| Looza pomme - cerise .....                | 4€   |
| Looza orange.....                         | 4€   |
| Jus de tomate .....                       | 4€   |
| Pepsi .....                               | 3€   |
| Pepsi max .....                           | 3€   |
| Spa fruit orange .....                    | 3€   |
| Spa fruit citron .....                    | 3€   |
| Schweppes tonic .....                     | 3€   |
| Lipton Ice Tea (pêche ou pétillant) ..... | 3€   |

Eaux

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La Boigneuse, source et eau de l’abbaye depuis une éternité - <b>70cl</b> (plate ou légèrement pétillante) ..... | 4,5€ |
| Bru plate ou pétillante - <b>50cl</b> .....                                                                      | 5€   |

Bières

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Au fut (33cl) :</b>                                   |      |
| Cister (bière de l’Abbaye – blonde - 4,5°) .....         | 3,5€ |
| Clem de Castro (bière de l’Abbaye – blonde - 6,5°) ..... | 4€   |
| Triple du Vivier (bière de l’Abbaye – blonde - 8°) ..... | 4,5€ |
| Floreffe Triple (blonde ambrée – 8°-) .....              | 4,5€ |
| Dégustation des 3 bières de l’Abbaye (3 x 14 cl) .....   | 6€   |

En bouteille :

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Bertinchamps passion (bière au gout de fruit de la passion - 0°) ..... | 4,5€ |
| Chimay Verte (bière blonde - 10°) .....                                | 5€   |
| Floreffe Double (bière brune – 6,5°) .....                             | 4,5€ |
| Hoegaarden rosée (bière rosée - 3,5°) .....                            | 4€   |
| Leffe Blonde 0° .....                                                  | 4,5€ |
| Leffe Brune (bière brune - 6,5°) .....                                 | 4,5€ |
| Tripel Karmeliet (bière triple - 8,5°) .....                           | 4,5€ |

À emporter

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Pack de 3 bières de l’Abbaye ..... | 11€ |
| Pack de 6 bières de l’Abbaye ..... | 18€ |

Digestifs

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Amaretto .....        | 6€ |
| Limoncello .....      | 6€ |
| Rhum brun .....       | 7€ |
| Baileys .....         | 7€ |
| Grappa .....          | 7€ |
| Whisky .....          | 7€ |
| Triple sec .....      | 7€ |
| Vodka .....           | 7€ |
| Digestif maison ..... | 7€ |
| Calvados .....        | 7€ |
| Cognac .....          | 7€ |

Cava/Champagne/Mousseux

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Coupe de cava .....                                                     | 6€  |
| Bouteille de cava .....                                                 | 30€ |
| Coupe de champagne André Chemin, Reims .....                            | 12€ |
| Champagne André Chemin, Reims .....                                     | 59€ |
| Vin effervescent Dièdre Noir – Brut - Marche-les-Dames .....            | 60€ |
| Vin effervescent Dièdre Noir - Blanc de Blancs – Marche-les-Dames ..... | 75€ |

Vins Chapelle

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Verre .....                 | 5€  |
| Verre de vin moelleux ..... | 6€  |
| Bouteille .....             | 25€ |
| Nestor (pichet) :           |     |
| - 20 cl .....               | 7€  |
| - 60 cl .....               | 18€ |
| - 90 cl .....               | 23€ |

Vins à la carte

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Vin blanc :</b>                                                                    |     |
| <u>De France</u>                                                                      |     |
| Alsace - Henri Obermeyer – <i>Pinot Gris</i> - 2022 .....                             | 36€ |
| Loire - Domaine des Hautes Ouches – <i>Sauvignon</i> - 2023 .....                     | 33€ |
| Pays d’Oc - Tout en équilibre – <i>Chardonnay</i> - 2023 .....                        | 30€ |
| Rhône – Le Penchant - <i>Vacqueyras</i> - 2023 .....                                  | 35€ |
| <u>D’ailleurs</u>                                                                     |     |
| Argentine, Mendoza - Alamos – <i>Chardonnay</i> – 2022 .....                          | 33€ |
| Chili, Do Curico Valley – La Tirana - <i>Sauvignon</i> - 2022 .....                   | 34€ |
| Chili, Aconcagua Valley - In Situ Signature - <i>Chardonnay/Viognier</i> - 2021 ..... | 40€ |
| Uruguay, Juanicó - Atlantico Sur - <i>Albariño</i> – 2024 .....                       | 40€ |

Vin rouge :

|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <u>De France</u>                                                                                    |     |
| Graves - Pont de Brion – <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot</i> - 2023 ...                   | 35€ |
| Loire - Château de Villeneuve – <i>Saumur Champigny</i> – 2022 .....                                | 48€ |
| Pays d’Oc - Longue Route - <i>Pinot noir</i> - 2022 .....                                           | 33€ |
| Rhône - Les Figues - <i>Grenache/Syrah</i> - 2023 .....                                             | 33€ |
| Rhône - Les Hauts de la Ponche – <i>Vacqueyras</i> - 2023 .....                                     | 39€ |
| Rhône - La Ponce – <i>Rasteau</i> - 2023 .....                                                      | 40€ |
| Saint-Emilion – Château Roc de Calon – Merlot/Cabernet franc/Cabernet Sauvignon/Malbec - 2022 ..... | 40€ |
| <u>D’ailleurs</u>                                                                                   |     |
| Argentine, Mendoza - Antucura - <i>Malbec</i> - 2022 .....                                          | 35€ |
| Argentine, Patagonie - Malma – <i>Pinot noir</i> - 2023 .....                                       | 38€ |
| Argentine, Mendoza - Passion de Los Andes – <i>Malbec</i> - 2021 .....                              | 43€ |
| Argentine, Mendoza – Barrandica – <i>Cabernet Sauvignon</i> – 2022 .....                            | 39€ |
| Chili, Aconcagua Valley - In Situ Signature - <i>Syrah/Mourvèdre/Viognier</i> - 2020 .....          | 40€ |
| Italie, Pouilles - Duca di Carosino - <i>Primitivo</i> - 2021 .....                                 | 33€ |



