



À partager

La planche de charcuteries, fromages, maquée et gressins	
- 2 personnes	18€
- 4 personnes	32€
La flammekueche parsemée de roquette légèrement huilée à la truffe	16€

Entrées

Le tartare de saumon frais et fumé, kiwis, coriandre, gel d'agrumes	20€
Le boudin blanc Dierendonck, ris de veau, crème ciboulette	22€
Les brochettes de crevettes d'Argentine, sauce tartare (en plat : 28€)	21€
La fricassée de champignons et tartuffata sur pain toasté	16€
Le trio de foie gras du Val de Magne : figue, spéculoos et nature 70%	20€
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 côte à l'os Holstein (600 gr)	38€
La brochette de volaille	20€
L'entrecôte argentine (350g)	30€
Le magret de canard, sauce à l'orange et pommes grenailles	24€

L'assiette de légumes grillés 6€

Sauces : béarnaise, poivre vert, beurre aux herbes, champignons, chimichurri (poivrons, épices argentines, persil, etc)

Accompagnement grillades : pommes de terre grenailles sautées au romarin, frites, purée, croquettes de pomme de terre, tagliatelles

Salades

La salade de chèvre chaud entrelardé de Damien Avalosse	18€
La salade landaise : gésiers, magret de canard fumé, mousse de foie gras	22€

Les plats

Notre filet américain haché minute (viande de bœuf de la boucherie Originelle d'Emines)	21€
Le vol-au-vent fermier préparé suivant la recette du chef, frites	21€
- A partir de 4 personnes : vol-au-vent servi en casserole	19€/pp
Le ris de veau poêlé sur méli-mélo de champignons de saison	34€
L'onglet de bœuf Black Angus, échalotes confites au vin rouge et vinaigre de framboise (accompagnement au choix)	28€
La parmigiana d'aubergines, basilic, raisins de Corinthe et pignons de pin	22€
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 <i>(au choix : boulettes porc et bœuf ou végétariennes)</i>	16€
- A partir de 4 personnes	14€/pp
Le pot-au-feu de crevettes sauvages d'Argentine, bisque de homard, petits légumes printaniers, farfalles	27€
- A partir de 4 personnes	25€/pp

Menus enfants

Les boulettes sauce tomate avec frites + une boule de glace	12€
Le vol-au-vent avec frites + une boule de glace	13€

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€
La banane flambée au rhum et sa boule de glace vanille	9€
Le nougat glacé aux fruits secs et miel de fleurs	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€
Cécémel chaud	4€
Café glacé	5€
Lait russe	4€
Irish coffee (whisky)	10€
Italian coffee (amaretto)	10€
French coffee (cognac)	10€



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

Doggy bag à prix coutant (0,5€)



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)	6€
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	3€

Eaux

La Boigneuse, source et eau de l'abbaye depuis une éternité - 70cl (plate ou légèrement pétillante)	4,5€
Bru plate ou pétillante - 50cl	5€

Bières

Au fut (33cl) :

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

Vin blanc :

De France

Alsace - Henri Obermeyer – Pinot Gris - 2022	36€
Loire - Domaine des Hautes Ouches – Sauvignon - 2023	33€
Pays d'Oc - Tout en équilibre – Chardonnay - 2023	30€
Rhône – Le Penchant - Vacqueyras - 2023	35€

D'ailleurs

Argentine, Mendoza - Alamos – Chardonnay – 2022	33€
Chili, Do Curico Valley – La Tirana - Sauvignon - 2022	34€
Chili, Aconcagua Valley - In Situ Signature - Chardonnay/Viognier - 2021	40€
Uruguay, Juanicó - Atlantico Sur - Albariño – 2024	40€

Vin rouge :

De France

Graves - Pont de Brion – Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot - 2023 ...	35€
Loire - Château de Villeneuve – Saumur Champigny – 2022	48€
Pays d'Oc - Longue Route - Pinot noir - 2022	33€
Rhône - Les Figues - Grenache/Syrah - 2023	33€
Rhône - Les Hauts de la Ponche – Vacqueyras - 2023	39€
Rhône - La Ponce – Rasteau - 2023	40€
Saint-Emilion – Château Roc de Calon – Merlot/Cabernet franc/Cabernet Sauvignon/Malbec - 2022	40€

D'ailleurs

Argentine, Mendoza - Antucura - Malbec - 2022	35€
Argentine, Patagonie - Malma – Pinot noir - 2023	38€
Argentine, Mendoza - Passion de Los Andes – Malbec - 2021	43€
Argentine, Mendoza – Barrandica – Cabernet Sauvignon – 2022	39€
Chili, Aconcagua Valley - In Situ Signature - Syrah/Mourvèdre/Viognier - 2020	40€
Italie, Pouilles - Duca di Carosino - Primitivo - 2021	33€



