



À PARTAGER

L'assiette de charcuteries, fromages et tapenades

– Pain

- 2 personnes 15€
- 4 personnes 27€

 Les arrancinis à la truffe (4 pièces) 12€

Les calamars frits, sauce tartare 12€

ENTRÉES

 Le gaspacho de concombre, menthe et yaourt .. 8€

Le tataki de boeuf, mayonnaise au wasabi 14€

 La croquette au fromage
 • Une pièce 12€
 • Deux pièces 17€

La croquette aux crevettes
 • Une pièce 14€
 • Deux pièces 19€

SALADE - TOASTS

La salade italienne : burrata, jambon italien, pesto, parmesan, balsamique 16€

 La salade de chèvre pané, pommes, noix et avocat 16€

Le croque monsieur au fromage d'Abbaye, gratiné (truffé : + 2€) 12€

Le toast avocat, crème de ricotta et saumon fumé 14€

PLATS ENFANTS

Le croque monsieur (+ 1 boule de glace) 10€

Les pâtes bolognaise .(+ 1 boule de glace) 10€

PLATS

L'américain préparé, frites 19€

L'hamburger de boeuf au fromage d'Abbaye, frites 19€

Les pâtes au saumon, aneth et tomates cerises 20€

Le magret de canard, rosace de pomme de terre, sauce aux cerises et poivre noir 23€

La brochette de grosses crevettes, riz, sauce ananas, mangue et menthe 20€

Les ribs de porc, sauce barbecue, frites 22€

 Les gyozas de légumes, bouillon au lait de coco et herbes fraîches 17€

DESSERTS

La crème brûlée 8€

La tarte tatin aux abricots 8€

Le coulant au chocolat et boule de glace vanille . 8€

Le cheesecake sur spéculoos, coulis de framboise 7€

La pavlova aux fruits rouges 8€

L'orange givrée 7€

La dame blanche 9€

Les glaces/sorbets (vanille, chocolat, fraise, praliné, spéculoos, passion, framboise)
 • 1 boule 3,5€
 • 2 boules 6€
 • 3 boules 8€

Le milkshake (parfums des glaces) 7€

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



COCKTAILS/ALCOOLS

Le mojito	9€
Le Cuba libre (rhum brun - coca)	9€
La caipirinha (cachaca - citron vert - sucre de canne)	9€
Le gin tonic (Bombay)	10€
Le gin de Binche à l'orange, tonic	11€
Le pornstar Martini (vodka - fruit de la passion - jus de citron)	9€
La piña colada (rhum blanc - jus d'ananas - lait de coco)	9€
L'Aperol Spritz	9€
Le Hugo Spritz (sirop de sureau, cava, eau pétillante)	9€
Le tinto de verano (sangria et limonade)	6,5€
L'arancello (limoncello à l'orange)	6€

LIMONADA - ICED TEA

La Limonada (limonade maison au citron, miel, menthe et gingembre)	
• 33cl	5€
• 75cl	11€
L'iced tea au citron, poire et citronnelle	5€

BIÈRES

Les bières de l'Abbaye - au fut (33cl) :

Cister (bière blonde - 4,5°)	3,5€
Clem de Castro (bière blonde - 6,5°)	4€
Triple du Vivier (bière blonde - 8°)	4,5€

Les autres bières - en bouteille :

To Touille (bière triple - ambrée - 8,5°)	4,5€
Leffe brune (6,5°)	4,5€
Leffe blonde 0°	4,5€
Hoegaarden rosée (3°)	4,5€
Tripel Karmeliet (bière triple - 8,4°)	4,5€
La pêcheresse (bière à la pêche - 2,5°)	4,5€

À emporter

Pack de 3 bières de l'Abbaye	11€
Pack de 6 bières de l'Abbaye	18€

MOCKTAILS

Le mojito	7€
Le rossignol (sirop de rose, citron, soda grenade et basilic)	7€

SOFTS

Pepsi / Pepsi max	3€
Spa fruit orange / citron	3€
Schweppes Tonic	3€
Looza pomme cerise / orange	4€
Bru plate / pétillante (50 cl)	5€

VINS - CIDRE

Au verre

Verre de vin maison (blanc, rouge, rosé)	5€
Coupe de cava	6€

A la bouteille

Bouteille de vin maison (blanc, rouge, rosé)	25€
Bouteille de cidre des Terres de Crompechine (Marche-les-Dames) (37,5cl)	13€
Bouteille de cava	30€
Bouteille de champagne André Chemin, Reims	59€

Carte des vins

Si vous souhaitez la carte des vins, n'hésitez pas à la demander à notre personnel

CAFÉ/THÉ

Café	3€
Déca	3€
Expresso	3€
Cappuccino (crème fraîche)	4€
Thé (vert, rooibos, noir ou menthe fraîche)	4€
Café glacé (café, sucre de canne, crème fraîche, glaçons)	5€





VIN ROSÉ



ROSÉ "MAISON" : LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS - GRENACHE NOIR - DOMAINE CELLIER DES CHARTREUX (FRANCE) - 2024

25€

Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées. Idéal pour l'apéritif ou des plats méditerranéens/barbecue.

VINS BLANCS



BLANC "MAISON" : FERRET - UGNI/COLOMBARD - DOMAINE FERRET - COTES DE GASCogne, FRANCE - 2024

25€

Vin blanc exotique et juteux avec des arômes d'agrumes et de fleur de sureau. En bouche, on retrouve du pamplemousse et des fruits blancs juteux.



LE PENCHANT - VACQUEYRAS BLANC - DOMAINE FONT SARADE - RHONE, FRANCE - 2023

35€

Robe jaune pâle, notes florales et d'agrumes. Du gras en bouche, ce vin est complexe et fin. Idéal avec du poisson grillé, des crustacés ou viandes blanches et fromages.



TOUT EN ÉQUILIBRE - CHARDONNAY - PAYS D'OC, FRANCE - 2023

30€

Vin sec mais fruité présente des arômes intenses de poire et de pomme verte, avec un soupçon de fleur blanche et de chèvre-feuille.

VINS ROUGES



ROUGE "MAISON" : LES TERRES ROUGES - VENTOUX - DOMAINE FONT SARADE - RHONE, FRANCE - 2022

25€

Robe pourpre, nez délicat, notes d'épices et de chocolat. Ce vin est doté d'une belle fraîcheur. Idéal avec des grillades, viandes blanches et fromages.



LONGUE ROUTE - PINOT NOIR - DOMAINE LA RÉMÉJEANNE - PAYS D'OC, FRANCE - 2022

33€

Superbe robe rouge rubis, brillant et intense. Au nez, ce vin dégage des arômes de petites baies noires : cassis et myrtilles fraîches. Des notes de fleurs séchées apparaissent au second nez. En bouche, il s'agit d'un vin fruité, juteux et élégant avec un bel équilibre et une finale soyeuse.



LES FIGUES - GRENACHE/SYRAH/CARIGNAN - DOMAINE DE LA BASTIDE - RHONE, FRANCE - 2023

33€

Ce vin aux tanins ronds et fins et disposant d'une belle sucrosité dispose de notes de fruits rouges mûrs, de cerise, de griotte, de cassis, et de prune.



DUCA DI CAROSINO - PRIMITIVO - DOMAINE TINAZZI - POUILLES, ITALIE - 2021

33€

Ce vin, à l'acidité équilibrée, présente une douceur fruitée et des tanins structurés et fins ; il offre des arômes de cerises noires, de prunes, de chocolat noir et de tabac.