



À PARTAGER

L'assiette de tapenades, fromage et saucisson – Pain	
• 2 personnes	13€
• 4 personnes	24€
La planche de charcuteries, fromages, noix de cajou, raisins, olives, ricotta aux fines herbes – Pain	
• 2 personnes	15€
• 4 personnes	27€
Calamars frits et sauce tartare maison.....	13€

ENTRÉES

Le gaspacho de concombre, menthe et yaourt	8€
La croquette au fromage	
• Une pièce	12€
• Deux pièces	17€
La croquette aux crevettes	
• Une pièce	14€
• Deux pièces	19€

PETITE RESTAURATION

Le croque-monsieur au fromage d'Abbaye, gratiné ..	11€
✓ Le Poke Bowl au saumon, mangue, avocat, concombre et fèves de soja	14€

SALADES

✓ La salade italienne : burrata, jambon italien, pesto, parmesan, balsamique	15€
La salade de scampis, quinoa, mangue et cacahuète..	16€

PLATS

L'américain préparé, frites	17€
L'hamburger de boeuf au fromage d'Abbaye, frites ...	16€
Le pavé de saumon teryaki, riz rouge de Camargue, légumes de saison	19€
Les Rigatonis tartufatta, parmesan et truffes d'été.....	20€
✓ Les pâtes au pesto de pistache, mortadelle, straciatella	18€
La côte de porc cuite en basse température, sauce au thym	21€
L'os à moelle et son pain grillé au beurre à l'ail.....	23€

PLATS ENFANTS

Le croque Monsieur (+ 1 boule de glace)	10€
Les pâtes bolo (+ 1 boule de glace)	10€

DESSERTS

Les glaces (vanille, chocolat, banane, praliné, spéculoos, passion, framboise)	
• 1 boule	3€
• 2 boules	5€
• 3 boules	7€
Le milkshake (parfums des glaces)	6€
Le brownie et boule de glace vanille	7€
Le cheesecake sur spéculoos (au caramel <i>ou</i> coulis de framboise)	7€
La pavlova aux fruits rouges	8€
La panna cotta et coulis de fruits rouges.....	7€
La pêche rôtie et glace vanille.....	8€

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

Doggy bag à prix coutant (0,5€)

✓ Adaptation végé possible



COCKTAILS/ALCOOLS

Le mojito	9€
Le cuba libre	9€
La caipirinha	9€
Le Gin Tonic	10€
Le Gin Tonic à l'orange (Gin de Binche).....	11€
Le martini passion	9€
La piña colada	9€
L'Aperol Spritz	9€
Le Yusibi Spritz (alcool à base de miel)	10€
Le tinto de verano (Sangria et limonade)	6,5€
Le pastis ardent (pastis belge)	7€
L'arancello (limoncello à l'orange)	6€

MOCKTAILS

Le mojito	6,5€
Le rossignol (sirop de rose, citron, soda grenade et basilic)	6,5€

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.....	13€
Bouteille de cava	28€
Bouteille de champagne André Chemin, Reims	52€

Carte des vins : si vous souhaitez la carte des vins, vous pouvez scanner le QR code ou demander la carte à notre personnel.



LIMONADA

La Limonada (limonade maison au citron, miel, menthe et gingembre)

• 33cl	5€
• 75cl	11€

SOFTS

Pepsi	3€
Pepsi max	3€
Spa Fruit orange	3€
Spa Fruit citron	3€
Schweppes Tonic	3€
Looza pomme cerise	4€
Looza orange	4€
Bru plate (50 cl)	5€
Bru pétillante (50 cl)	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 belges - en bouteille :

To Touille (bière triple - légèrement ambrée) (8,5°) .	4,5€
Leffe brune (6,5°)	5€
Leffe blonde 0%	4,5€
Guldenberg blonde (8°)	5€
Hoegaarden rosée (3°)	4,5€
Tripel Karmeliet (bière triple) (8,4°)	4,5€

A emporter

Pack de 3 bières de l'Abbaye	9€
Pack de 6 bières de l'Abbaye	16€

CAFÉ/THÉ

Expresso	3€
Café	3€
Déca	3€
Thé (vert, rooibos, noir ou menthe fraîche)	4€





VIN ROSÉ



FRANCE, LES COSTIÈRES DE POMEROLS - HB CHEVALIER - GRENACHE - 2022 30€

Ce vin sec et frais, aux saveurs de fraises, de minéraux et d'agrumes rafraîchissants vous surprendra par son fruité dès l'apéritif.

VINS BLANCS



FRANCE, LOIRE - DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - SAUVIGNON BLANC - 2022 28€

Ce vin sec, vivant et aromatique, frais, rond et doux a des notes de fleur de sureau, de groseille et un soupçon de pêche.



FRANCE, PAYS D'OC - LA CROISADE - CHARDONNAY - 2022 28€

Ce vin sec dégage des arômes de pêche et de vanille, avec des notes de fleurs, une acidité citronnée et une texture crémeuse.



FRANCE, PAYS D'OC - TOUT EN ÉQUILIBRE - CHARDONNAY - 2023 30€

Ce vin sec mais fruité présente des arômes intenses de poire et de pomme verte, avec un soupçon de fleur blanche et de chèvrefeuille.

VINS ROUGES



FRANCE, LOIRE - DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - PINOT NOIR - 2022 28€

Ce vin délicat aux arômes de framboise, de cassis, de cerises rouges et des notes minérales qui apportent de la complexité.



FRANCE, PAYS D'OC - LA CROISADE - CABERNET SAUVIGNON - 2022 28€

Ce vin de couleur pourpre et profonde offre des arômes, notamment de cassis, de clou de girofle et de tannins mûrs.



FRANCE, RHÔNE - LES FIGUES - DOMAINE DE LA BASTIDE - GRENACHE/SYRAH/CARIGNAN - 2023 30€

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.



ITALIE, POUILLES - PRIMITIVO - DUCA DI CAROSINO - 2021 30€

Ce vin à l'acidité équilibrée avec une douceur fruitée, des tanins structurés et fins dispose d'arômes de cerises noires, de prunes, de chocolat noir et de tabac. Un vrai plaisir pour les papilles.