



À partager

La planche de charcuteries et fromages, olives, tapenade et gressins	
- 2 personnes	18€
- 4 personnes	32€
La flammekueche parsemée de roquette légèrement huilée à la truffe	15€
La provoleta (fromage doux grillé aux herbes argentines)	12€

Entrées

Le tataki de bœuf et légumes croquants	15€
Le saumon fumé, citron, échalotes et crème d'Isigny	17€
Les scampis « diaboliques »	15€
La cassolette de fruits de mer (en plat : 26€)	18€
La burrata sur petits pois au pesto et tuile de parmesan	14€
Le véritable gaspacho andalou glacé	12€
Le carpaccio de bœuf, huile à la truffe, parmesan et roquette	17€
Les fondus au fromage de Jeff's Croquette	
- Une pièce	12€
- Deux pièces	17€
Les croquettes aux crevettes de Jeff's Croquette	
- Une pièce	14€
- Deux pièces	19€
Le mix de croquettes (une fromage et une crevette)	18€

Menus enfants

Les boulettes sauce tomate avec frites + une boule de glace	12€
La brochette de volaille avec frites + une boule de glace	12€

Les plats

Notre filet américain haché minute (viande de bœuf de la boucherie Originelle d'Emines)	21€
Les spareribs de porc laqué et sauce barbecue	24€
Les filets de rouget au pistou et risotto crémeux aux tomates	24€
Le ris de veau poêlé, tout simplement (en entrée : 26€)	34€
L'os à moelle tranché dans la longueur, rôti au gros sel (en entrée : 18€) ..	23€
Les tagliatelles au saumon, sauce à l'aneth et poivre rose	19€
Les roulés de courgettes et légumes sur feuilles fraîches, sauce à l'oignon confit à la moutarde	20€
Les rognons croustillants sautés à l'ail et au persil	19€

Salades

La salade estivale au quinoa, mangue, grenade	18€
La salade de chèvre chaud	18€
La traditionnelle salade César	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€
L'entrecôte irlandaise (350 gr)	34€
La côte à l'os Holstein (600 gr)	38€
La brochette de volaille	20€
L'entrecôte argentine (350g)	32€
Le magret de canard, sauce à l'orange et pommes grenailles	24€
La brochette de Gambas (non décortiquées), sauce tartare au paprika fumé	24€
Le pavé de saumon grillé, accompagné de tomates cerises grillées au feu de bois	26€
<i>Conseil d'accompagnement du saumon grillé sur peau : Le Cidre des Terres de Crompechine (Marche-les-Dames)</i>	

Sauces : béarnaise, poivre vert, beurre aux herbes, champignons, indienne (curry/poivron rouge), tartare, chimichurri (poivrons, épices argentines, persil, etc)

Accompagnement grillades : pommes grenailles sautées au romarin, frites, purée ou croquettes de pomme de terre, tagliatelles à l'huile d'olive

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€/personne)	56€
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€/personne)	56€
Le pot-au-feu aux crevettes sauvages d'Argentine et bisque de homard, farfalle et copeaux de parmesan	23€
- A partir de 4 personnes (21€/personne)	84€

Desserts

La crème brûlée	9€
Le yaourt aux pommes caramélisées et spéculoos	9€
Le flan maison aux œufs de la ferme et dulce de leche	8€
Le moelleux au chocolat et boule de glace vanille	9€
La tarte tatin et boule de glace vanille	9€
Le crumble mangue et ananas (supplément glace vanille : +2€)	10€
La dame blanche	9€
Le colonel (glace citron et vodka)	9€
La tartelette citron meringuée du chef	10€
Le trio de sorbets	9€
L'affogato (boule de glace vanille dans un café)	7€

Boissons chaudes

Expresso	3€
Café	3€
Décaféiné	3€
Thé Teatower (thé noir, thé vert, thé à l'hibiscus, thé au jasmin, thé citronnelle)	4€
Café glacé	4€
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)	7/10€
Martini (blanc ou rouge).....	7€
Picon vin blanc	8€
Pinneau des charentes	7€
Porto	7€
Ricard.....	7€

Cocktails

Amaretto Fizz (amaretto, jus de citron, eau pétillante)	9€
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	11€
Gin de Namur	11€
Gin de Namur Ma Belle	11€
Gin Raspberry (Buss n°509)	12,5€
Gin Elderflower (Buss n°509)	12,5€
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€
Tequila Sunrise (tequila, jus orange, grenadine)	9€

Cocktails sans alcool

Mojito sans alcool	7€
Rosignol (sirop de rose, jus de citron, soda grenade et basilic)	6€

Softs

Jus de 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€

Eau

La Boigneuse, source et eau de l'abbaye depuis une éternité - 70cl (plate ou 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€
Scotch CTS (bière brune – 7,2°)	4,5€
Dégustation des 3 bières de l'Abbaye (3 x 14 cl)	6€

En bouteille :

Chimay Verte (bière blonde - 10°)	5€
Hoegaarden rosée (bière rosée - 3,5°)	4€
Leffe Brune (bière brune - 6,5°)	4,5€
Leffe Blonde 0	4,5€
To Touille (bière légèrement ambrée – triple - 8,5°)	4,5€
Tripel Karmeliet (bière triple - 8,5°)	4,5€
Guldenberg blonde (8°)	5€
Bertinchamps passion (bière ____ - 0°)	4,5€

À emporter

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

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€



la boigneuse

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 :

Argentine, Mendoza - Alamos – Chardonnay – 2022	31€
Argentine, Salta - Amalaya - Torrontes/Riesling sec – 2023	31€
Argentine, Mendoza - Passion de Los Andes - Sauvignon - 2021	37€
Chili, Aconcagua Valley - In Situ Signature - Chardonnay/Viognier - 2021	37€
France, Pays d'Oc - La Croisade - Chardonnay - 2022	28€
France, Pays d'Oc - Tout en équilibre - Chardonnay - 2023	30€
France, Alsace - Henri Obermeyer - Pinot gris - 2022	36€
France, Loire - Domaine des Ouches - Sauvignon - 2023	30€

Vin rouge :

Argentine, Mendoza - Antucura - Malbec - 2022	35€
Argentine, Patagonie - Malma – Pinot noir - 2023	36€
Argentine, Mendoza - Passion de Los Andes - Cabernet Sauvignon - 2020 ...	39€
Argentine, Mendoza - Monteagrello - Malbec - 2019	55€
Chili, Aconcagua Valley - In Situ Signature - Syrah/Mourverde/Viognier - 2020	37€
France, Rhône - Les Figues - Grenache/Syrah - 2023	30€
France, Pays d'Oc - La Croisade - Cabernet Sauvignon - 2023	28€
France, Pays d'Oc - Longue Route - Pinot noir - 2022	30€
France, Blaye - Château Haut-Terrier - Cabernet Sauvignon/Merlot – 2019	35€
France, Loire - Domaine des Ouches - Vin sur 20 - Bourgueil - 2021	40€
Italie, Pouilles - Duca di carosino - Primitivo - 2021	30€

Cava

Coupe	6€
Bouteille	28€

Champagne/Mousseux

Coupe de champagne André Chemin	10€
Champagne André Chemin, Reims	52€
Chant d'Éole, meilleur vin belge 2023	60€



LA CHAPELLE DE BETHLEEM

ABBAYE
NOTRE-DAME DU VIVIER