



À partager

La planche de charcuteries et fromages, olives, tapenades et grissinis	
- 2 personnes	18€
- 4 personnes	32€
La Flammekueche parsemée de roquette légèrement huilée à la truffe	15€
Provoleta et pain d'abbaye (fromage doux grillé aux herbes argentines)	12€

Supplément pain d'Abbaye

A votre demande et moyennant supplément de 2,5€/2 personnes nous vous servons notre excellent pain d'Abbaye – accompagné de beurre d'Isigny - en lieu et place du pain de service. Notre pain d'Abbaye est un pain aux levains sur céréales anciennes et paysannes de notre terroir. Ses farines sont produites par un moulin à meules de pierres alimenté par énergie solaire (Moulin du Maugretout, Clermont).

- 2 personnes	2,5€
- 4 personnes	5€

Entrées

La mousse de poisson accompagnée d'une sauce tomate maison et pain d'Abbaye	12€
La burrata sur petits pois au pesto et sa tuile de jambon cru	14€
Le feuilleté au chèvre, légèrement assaisonné au miel et accompagné d'une salade	12€
Le carpaccio de bœuf, huile à la truffe, parmesan et roquette	17€
Le saumon fumé, citron, échalotes, crème d'Isigny et pain d'Abbaye	17€
Le foie gras, confiture d'oignons et pain d'Abbaye	19€
La cassolette de scampis (décortiqués) au beurre et à l'ail persillés	15€
Le Vitello tonato de la tante Françoise, accompagné de pickles d'oignons	18€
Le ris de veau poêlé à l'argentine	25€

Salades

La traditionnelle salade César	16€
La salade de la mer (crevettes grises, scampis, saumon fumé)	22€
La salade composée (carottes râpées - betteraves rouges - maïs - roquette - jeunes pousses de salade - œuf dur - oignons rouges - petits pois - tomates)	14€

Menus enfants

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

Les plats

Notre filet américain haché minute, réalisé avec la viande de bœuf de la boucherie Originelle à Emines (La Bruyère)	21€
Les cannellonis ricotta épinards et sauce tomate	16€
Le filet de cabillaud sauce hollandaise, pommes de terre grenaille	28€
Les spareribs de porc laqué et sauce barbecue	24€
Les filets de rouget au pistou, riz argentin froid au chimichurri	24€
L'osso buco mijoté au miel et au vin rouge, accompagné de purée	26€
Le calamar à la plancha à l'ail et au persil	18€

Grillades au feu de bois

Le pavé de bœuf (250 gr) de la boucherie Originelle située à Emines (La Bruyère)	26€
L'entrecôte irlandaise (350 gr)	34€
La côte à l'os Holstein (600 gr)	38€
La brochette de volaille	20€
Le pavé de saumon grillé, accompagné de tomates cerises grillées au feu de bois	26€
La brochette de Gambas (non décortiquées), sauce tartare au paprika fumé (option : Gambas <u>et</u> chorizo : 22€)	24€

Sauces : béarnaise, poivre vert, beurre aux herbes, champignons, indienne (curry/poivron rouge), tartare, miel et citron vert

Accompagnement grillades : pommes grenailles sautées au romarin, frites ou purée

Servis en casserole

Les boulettes de l'Abbaye (à la Clem de Castro, bière de l'Abbaye **ou** sauce tomate), accompagnées de frites (supplément salade : +3€)

<i>Au choix : boulettes végétariennes sauce tomate</i>	
- pour 1 personne	14€
- pour 2 personnes (13,5€ /pers)	27€
- pour 3 personnes (13€/pers)	39€
- pour 4 personnes (12,5€ /pers)	50€

Le pot-au-feu aux crevettes sauvages d'Argentine et bisque de homard Farfalle et copeaux de parmesan	
- pour 1 personne	23€
- pour 2 personnes (22,5 € /pers)	45€
- pour 3 personnes (22 € /pers)	66€
- pour 4 personnes (21,5 € /pers)	86€

Fromages

Maître Corbeau, fromager à Bouge, vous propose un choix de 5 fromages, issus des 5 grandes familles de fromage :

- une croûte fleurie, fromage à pâte molle au duvet blanc caractérisé par sa douceur
- une croûte lavée, fromage à pâte molle, de caractère à la croûte orangée
- une pâte persillée, fromage bleu
- une pâte pressée, fromage de montagne à pâte dure
- un chèvre ou brebis

En plat ou à partager : 5 portions, accompagnées d'une salade et de pain d'Abbaye	18€
En dessert : 3 portions, accompagnées de pain d'Abbaye	12€

Desserts

La crème brûlée	9€
La mousse de yaourt à la menthe, citron vert et spéculoos	9€
La dame blanche	9€
Le colonel (glace citron et vodka)	9€
Le trio de sorbets et coulis de fruits	8€
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 banana split	10€
L'affogato (boule de glace vanille dans un café)	7€

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

Doggy bag à prix coutant (0,5€)





Vins Chapelle

Verre	5€
Bouteille	26€
Nestor (pichet) :	
- 20 cl	7€
- 60 cl	18€
- 90 cl	23€

Vins à la carte

Vin blanc :

Tout en équilibre - <i>Chardonnay</i> (Pays d'Oc, France)	30€
Alamos - <i>Chardonnay</i> (Mendoza, Argentine)	31€
Amalaya - <i>Torrantes / Riesling sucré</i> (Salta, Argentine)	31€
Amalaya - <i>Torrantes / Riesling sec</i> (Salta, Argentine)	31€
In Situ Signature – <i>Chardonnay / Viognier</i> (Aconcagua Valley, Chili)	37€
Passion de Los Andes - <i>Sauvignon blanc</i> (Mendoza, Argentine)	37€
François Crochet – <i>Sancerre / Sauvignon blanc</i> (Loire, France)	55€

Vin rouge :

Les Figues – <i>Grenache/Syrah</i> (Côtes du Rhône – France)	30€
Chakana Sobrenatural – <i>Bonarda bio</i> (Mendoza, Argentine)	31€
Cisplatino – <i>Tannat</i> (Progreso, Uruguay)	35€
Antucura – <i>Malbec</i> (Mendoza, Argentine)	35€
Chucaro – <i>Pinot noir</i> (Patagonie – Argentine)	38€
Longue Route - <i>Pinot noir</i> (Pays d'Oc, France)	35€
Passion de Los Andes – <i>Cabernet Sauvignon</i> (Mendoza, Argentine)	37€
In Situ Signature – <i>Syrah/Mourverde/Viognier</i> (Aconcagua Valley, Chili) ...	37€
Château Haut-Terrier – <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> (Blaye - Côtes de Bordeaux, France)	40€
Monteagrello – <i>Malbec</i> (Mendoza, Argentine)	55€

Cava

Coupe	6€
Bouteille	28€

Champagne/Mousseux

Coupe	10€
Bouteille André Chemin	52€
Bouteille de Chant d'Éole	60€

Apéritifs

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	9€
Aperol Spritz	9€
Caipirinha (cachaça, sirop de sucre de canne et citron vert)	9€
Cuba Libre (Havana-Cola)	9€
Gin Tonic (Bombay)	11€
Gin Tonic Raspberry (Buss n°509)	12,5€
Gin Tonic Elderflower (Buss n°509)	12,5€
Mojito	10€
Ti punch (rhum blanc, sirop de sucre de canne et citron vert)	9€

Cocktails sans alcool

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

Softs

Bru plate (50 cl)	5€
Bru pétillante (50 cl)	5€
Jus de pomme - fraise de Beez	3,5€
Looza pomme cerise	4€
Looza orange.....	4€
Pepsi	3€
Pepsi max	3€
Spa fruit orange	3€
Spa fruit citron	3€
Schweppes tonic	3€

Bières

Au fut (30cl) :

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€
To Touille (bière légèrement ambrée – triple - 8,5°)	4,5€
Tripel Karmeliet (bière triple - 8,5°)	4,5€
Guldenberg blonde (8°)	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€

Boissons chaudes

Expresso	3€
Café	3€
Décaféiné	3€
Thé Teatower (thé noir, thé vert, thé à l'hibiscus, thé au jasmin, thé citronnelle)	4€
Lait russe	4€
Irish coffee	10€
Italian coffee	10€



Marche-les-Dames. Église de l'abbaye noble des Cisterciennes, dédiée à Notre-Dame et où est vénérée N.-D. du Vivier.

