



À partager

La planche de charcuteries et fromages, olives, tapenade 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€
Les petits gris de Namur à l'ail (12 pièces)	19€

Entrées

La terrine campagnarde et petite salade	11€
Le feuilleté au chèvre, légèrement assaisonné au miel	12€
Le saumon fumé, citron, échalotes, crème d'Isigny	17€
Le foie gras, confitures d'oignons et brioche grillée	19€
Les scampis à l'indienne (crème, curry, poivron)	15€
Le minestrone, basilic et parmesan	10€
La fricassée de champignons sur pain complet toasté	13€
Le ris de veau poêlé, tout simplement (en plat : 34€)	26€
L'os à moelle tranché dans la longueur, rôti au gros sel (en plat : 23€)	18€
Les fondus au fromage de Jeff's Croquette	
- Une pièce	
- Deux pièces	12€
Les croquettes aux crevettes de Jeff's Croquette	17€
- Une pièce	
- Deux pièces	14€

Salades

La salade campagnarde aux lardons, pommes et croutons	14€
La salade hivernale à la betterave chioggia, grenade, orange et noix de pécan	14€

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 cannellonis ricotta épinards et sauce tomate	16€
Les spareribs de porc laqué et sauce barbecue	24€
Les filets de rouget au pistou et risotto crémeux aux tomates	24€
L'osso buco mijoté au miel et au vin rouge, purée au beurre	26€
Le lard confit et purée crémeuse de butternut	19€
Le filet pur de biche, jus corsé au cacao	34€

Conseil vin pour le gibier : La Bastide Saint-Vincent – Vacqueyras

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€
Le pavé de saumon grillé, accompagné de tomates cerises grillées au feu de bois	26€
L'entrecôte argentine (350g)	32€
Le magret de canard, sauce à l'orange et pommes grenailles	24€

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

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

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€
Le vol-au-vent fermier préparé suivant la recette du chef, frites	17€
- A partir de 4 personnes (15€/personne)	60€

La fondue savoyarde – pain et charcuterie (minimum 2 personnes)

- La fondue classique (avec ou sans moutarde)	25€/pp
- La fondue comme à Gornergrat (oignon, bacon, champignons)	28€/pp

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

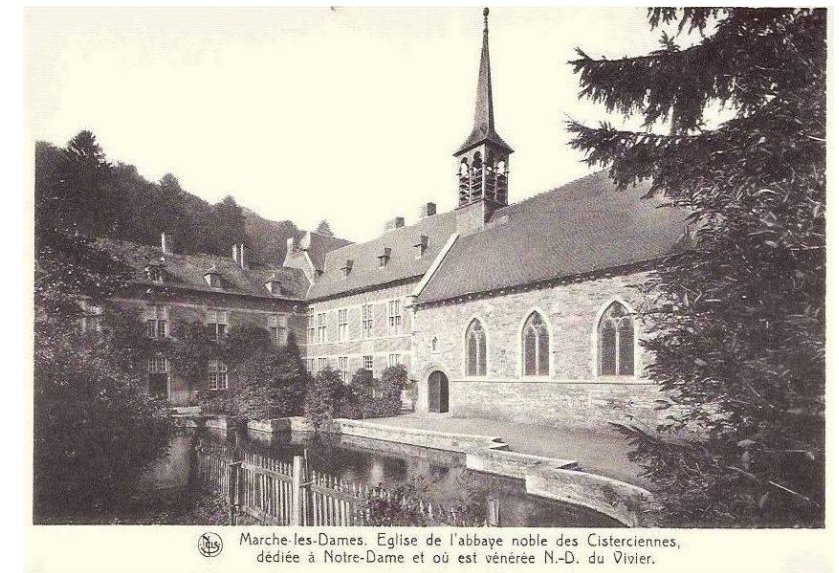
Doggy bag à prix coutant (0,5€)

Desserts

La crème brûlée	9€
Le yaourt aux pommes caramélisées et spéculoos	9€
La dame blanche	9€
Le colonel (glace citron et vodka)	9€
Le petit Camembert d'Isigny au four	12€
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€
L'affogato (boule de glace vanille dans un café)	7€
Le café liégeois	9€
Le trompe l'œil du moment de « Le Gout Emoi »	13€

Boissons chaudes

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



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



Apéritifs

Cidre des Terres de Crompechine (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	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 de Namur	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€
Ice Tea	3€

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€
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€



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 :

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

Vin rouge :

Côtes du Rhône - Les Figues – Grenache/Syrah	30€
Chakana Sobrenatural – Bonarda bio (Mendoza, Argentine)	31€
Cisplatino – Tannat (Progreso, Uruguay)	35€
Antucura – Malbec (Mendoza, Argentine)	35€
Chucaro – Pinot noir (Patagonie – Argentine)	38€
Pays d'Oc - Longue Route - Pinot noir	35€
Passion de Los Andes – Cabernet Sauvignon (Mendoza, Argentine)	37€
In Situ Signature – Syrah/Mourverde/Viognier (Aconcagua Valley, Chili)	37€
Côtes de Blaye - Château Haut-Terrier – Cabernet Sauvignon, Merlot	40€
Vaqueyras - La Bastide Saint-Vincent	50€
Monteagrello – Malbec (Mendoza, Argentine)	55€

Cava

Coupe	6€
Bouteille	28€

Champagne/Mousseux

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

