



À partager

La planche de charcuterie, terrine, fromage, maquée et gressins	
- 2 personnes	18€
- 4 personnes	32€
La flammekueche parsemée de roquette légèrement huilée à la truffe	16€
La provoleta (fromage doux grillé aux herbes argentines)	12€

Entrées

Le saumon fumé, citron, échalotes et crème d'Isigny	17€
Les brochettes de scampis, sauce tartare (en plat : 28€)	21€
Le carpaccio de contrefilet de bœuf Hostein, chutney de fruits d'automne	19€
La terrine de marccassin et pistaches de la Boucherie Libotte de Rochefort	14€
La fricassée de champignons et tartuffata sur pain toasté	16€
Le trio de foie gras du Val de Magne : figue, spéculoos et nature 70%	20€
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€
Le vol-au-vent avec frites + une boule de glace	13€

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 cœur d'entrecôte de la région des lacs de Mazurie (Pologne) (350g) ...	32€
Le magret de canard, sauce à l'orange et pommes grenailles	24€

Sauces : béarnaise, poivre vert, beurre aux herbes, champignons, chimichurri (poivrons, épices argentines, persil, etc), sauce tartufatta

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

Salades

La salade de chèvre chaud entrelardé de Damien Avalosse	18€
La salade de frisée gourmande aux lardons croustillants	18€

Les plats

Notre filet américain haché minute (viande de bœuf de la boucherie Originelle d'Emines)	21€
Le vol-au-vent fermier préparé suivant la recette du chef, frites	21€
- A partir de 4 personnes : vol-au-vent servi en casserole	19€/pp
Le croustillant de ris de veau poêlé sur méli-mélo de champignons de saison (en entrée : 26€)	34€
Le jambonneau de chez Bechoux à Rendeux, moutarde Bister	26€
Les roulés de courgettes, sauce à l'oignon confit à la moutarde	20€
Le pavé de saumon grillé, mélange de légumes de saison, sauce mousseline, purée	26€
Le civet de biche façon grand-mère	34€
<i>Conseil d'accompagnement du civet de biche : Rhône, Vacqueyras, Domaine Fontsarade, 2023</i>	

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€

Du 1^{er} novembre au 15 mars : 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
- La fondue truffée	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 flan maison aux œufs de la ferme et dulce de leche	9€
Le moelleux au chocolat et boule de glace vanille	9€
La tarte tatin et boule de glace vanille	9€
La mousse de roquefort et cramique toasté (fromage)	9€
La dame blanche	9€
La coupe cookie (glace cookie, morceaux de cookies, caramel)	9€
La coupe yaourt, sirop d'amarena, crumble aux noix	9€
Le colonel (glace citron et vodka)	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€
Cécémel chaud	4€
Lait russe	4€
Irish coffee (whisky)	10€
Italian coffee (amaretto)	10€
French coffee (cognac)	10€





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

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€

Cocktails sans alcool

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

Softs

Jus 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€

Eaux

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€
Floreffe Double (bière brune – 6,5°)	4,5€
Dégustation des 3 bières de l'Abbaye (3 x 14 cl)	6€

En bouteille :

Bertinchamps passion (bière au gout de fruit de la passion - 0°)	4,5€
Chimay Verte (bière blonde - 10°)	5€
Floreffe Triple (blonde-ambree – 8°)	4,5€
Hoegaarden rosée (bière rosée - 3,5°)	4€
Leffe Blonde 0	4,5€
Leffe Brune (bière brune - 6,5°)	4,5€
Tripel Karmeliet (bière triple - 8,5°)	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 :

De France

Alsace – Pinot Gris - Henri Obermeyer - 2022	36€
Loire – Sauvignon - Domaine des Ouches - 2023	30€
Pays d'Oc – Chardonnay - Tout en équilibre - 2023	30€
Rhone – Vacqueyras – Domaine Fontsarade – 2023	30€

D'ailleurs

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€

Vin rouge :

De France

Bordeaux, Graves, Pont de Brion, 2023	35€
Cotes de Blaye - Château Haut-Terrier - Cabernet Sauvignon/Merlot – 2019	35€
Loire - Domaine des Ouches - Vin sur 20 - Bourgueil - 2021	40€
Pays d'Oc - Longue Route - Pinot noir - 2022	30€
Rhône - Les Figues - Grenache/Syrah - 2023	30€
Rhône, Vacqueyras, Domaine Fontsarade, 2023	35€
Rhône, Rasteau, La Ponce, Domaine des Escaravilles, 2023	36€

D'ailleurs

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€
Italie, Pouilles - Duca di carosino - Primitivo - 2021	30€

Cava/Champagne/Mousseux

Coupe de cava	6€
Bouteille de cava	28€
Demi bouteille de champagne André Chemin	30€
Champagne André Chemin, Reims	56€
Chant d'Éole, meilleur vin belge 2023	60€



ABBAYE
NOTRE-DAME DU VIVIER