



## 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€

## 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€

## SALADE

- La salade italienne : burrata, jambon italien, pesto, parmesan, balsamique ..... 15€

## PLATS

- L'américain préparé, frites ..... 18€
- L'hamburger de boeuf au fromage d'Abbaye, frites ... 16€
- Le pavé de saumon teryaki, riz rouge de Camargue, légumes de saison ..... 19€
- Le demi poulet roti, compote, frites ..... 17€
- Les pâtes au pesto de pistache, mortadelle, straciatella. 18€
- La côte de porc cuite en basse température, sauce au thym ..... 21€

## PLATS ENFANTS

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

## DESSERTS

- Les glaces (vanille, chocolat, fraise, 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 *ou* coulis de framboise) ..... 7€
- La pavlova aux fruits rouges ..... 8€

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

Doggy bag à prix coutant (0,5€)



## COCKTAILS/ALCOOLS

Le mojito .....	9€
Le cuba libre .....	9€
La caipirinha .....	9€
Le gin tonic (Bombay) .....	10€
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 .....	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 .....
- 75cl .....

	5€
	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€

**À 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.