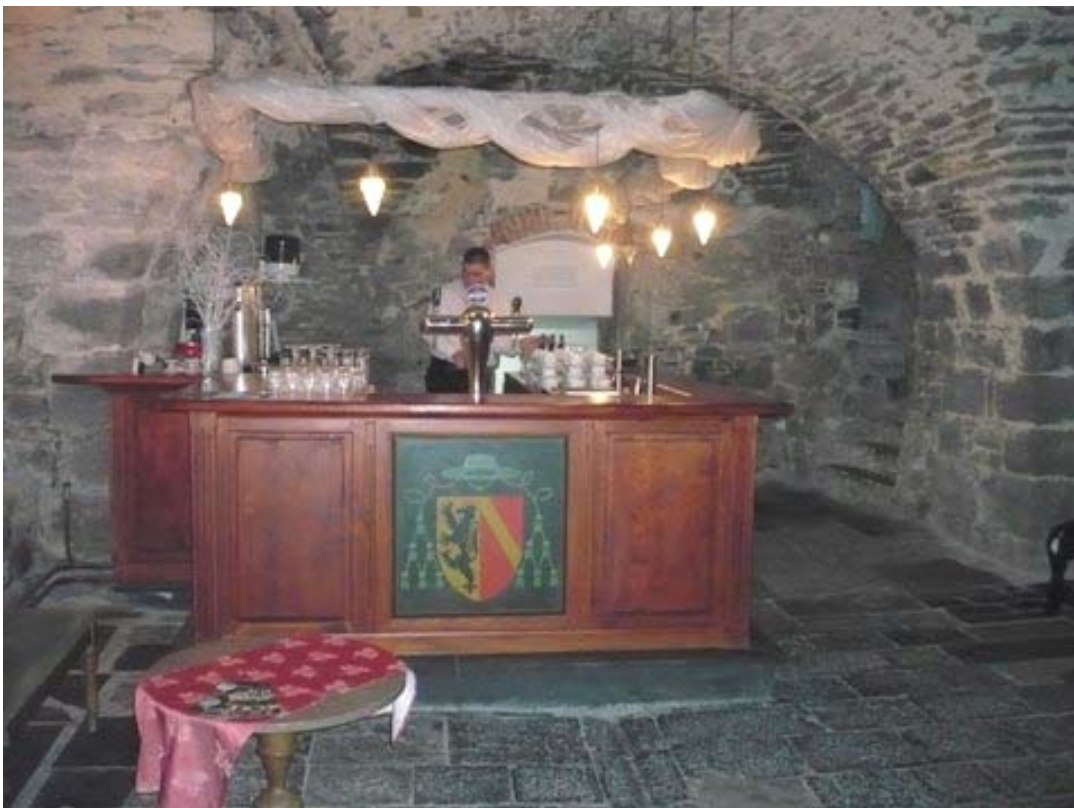


The image shows a restaurant interior with a rustic, stone-arched ceiling and walls. The room is filled with tables covered in red tablecloths, each set with white napkins, glassware, and silverware. The lighting is warm and focused on the tables, creating a cozy atmosphere. A large, white, teardrop-shaped callout box is overlaid on the right side of the image, containing the text 'CARTE RESTAURANT'.

CARTE RESTAURANT

La Table de L'Abbaye



Les Apéritifs, les Bières,

Les Softs, les boissons chaudes

Les Alcools

***Lors de votre anniversaire :
1 semaine avant et
une semaine après la date :
un repas vous sera offert***

***Vendredi midi : menu lunch: 13€
Entrée-plat-café***

Vendredi soir:

- Fondue viandes: 15€

- Fondue poissons: 18€

A volonté

Et bien d'autres choix...

Mais encore notre menu à 25€

***Restaurant ouvert vendredi,
samedi, dimanche***

*Mais encore notre service traiteur,
Demandez notre livre journal*

*Organisation de tout événement :
baptême, mariage, communion,
séminaire, anniversaire,
fête de famille barbecue.*

*Pour les particuliers et les
entreprises, vous souhaitez
adapter un menu en fonction de
vos goûts ou de votre budget ?*

*Un buffet, un menu ou un
cocktail avec une animation par
un disc-jockey.*

Tout est possible



Les Apéritifs

<i>L'Apéritif Arc en Ciel</i>	<i>6,50€</i>
<i>Kir vin blanc</i>	<i>4,00€</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>7,50€</i>
<i>Coupe Champagne</i>	<i>7,50€</i>
<i>Gin</i>	<i>4,50€</i>
<i>JB</i>	<i>4,50€</i>
<i>Johnny Walker</i>	<i>4,50€</i>
<i>Martini blanc</i>	<i>4,00€</i>
<i>Martini rouge</i>	<i>4,00€</i>
<i>Picon</i>	<i>4,50€</i>
<i>Campari</i>	<i>4,50€</i>
<i>Gancia</i>	<i>4,50€</i>
<i>Porto rouge, blanc</i>	<i>4,50€</i>
<i>Pineau charente</i>	<i>4,50€</i>
<i>Suggestion du chef : Martini-gini</i>	<i>5,50€</i>

Les Bières

<i>Jupiler</i>	<i>1,50€</i>
<i>Carlsberg</i>	<i>2,50€</i>
<i>Blanche</i>	<i>2,50€</i>
<i>Kriek</i>	<i>2,50€</i>
<i>Duvel</i>	<i>3,00€</i>
<i>Leffe</i>	<i>3,00€</i>
<i>Maredsous</i>	<i>3,00€</i>
<i>Chimay</i>	<i>3,00€</i>
<i>Brogne</i>	<i>3,00€</i>

Les boissons chaudes

<i>Café, décaféiné</i>	<i>2,00€</i>
<i>Expresso</i>	<i>2,00€</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50€</i>
<i>Lait Russe</i>	<i>2,00€</i>
<i>Thé nature, citron</i>	<i>1,50€</i>
<i>Infusion</i>	<i>2,00€</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>6,00€</i>
<i>Italian Coffee</i>	<i>6,00€</i>



A la découverte du Chef

*La Méthode champenoise et la crème violette
Mise en bouche chaude et froide*

~~~

*Noix St. Jacques rôties au paprika,  
Emulsion aux beurre de boursins et fines herbes*

*Ou*

*Cœur de ris veau en croûte de pistache,  
Rosace d'asperges vertes et beurre de carottes*

~~~

Parmentier de cabillaud à la soupe crémeuse du Chef

Ou

*Tournedos à la Rossini, tourelle de gratin en habit vert,
Fricassée de chicons*

~~~

*L'Assiette de fromages  
(4 variétés) et accompagnements*

*Ou*

*La Pomme fruit farcie à la crème pâtissière  
Et glace vanille*

*Ou*

*La tarte tatin tiède, glace spéculoos,  
Caramel de crème anglaise*

~~~

Café et mignardises

*Prix du menu : 42,50€/pers (1/2 bouteille de
vin/pers, eaux, compris)*

Uniquement sur réservation

Menu de l'Abbaye

*Carpaccio de bœuf infusé à l'huile de truffe,
Copeaux foie gras et parmesan*

Ou

*Médallions de sole pochés au court bouillon,
Jus de moules au safran et basilic*

Ou

*Profiteroles de foie gras,
Coulis d'abricots secs et caramel au muscat*

~~~~

*Chateaubriand en sauce  
( poivre crème, archiduc)*

*Ou*

*Dos de saumon, jus corsé à l'ail,  
Ecrevisse à la nage, carottes glacées*

*Ou*

*Filet d'agneau, jus de veau moutardé,  
Gratin de charlotte, concassé d'épinards*

~~~~

Moelleux au chocolat, glace vanille aux copeaux de chocolat

Ou

Bavarois framboise, coulis fruits rouges et glace pistache

Prix du menu : 25€/pers (apéritif et café compris)



Les Softs

<i>Coca</i>	<i>1,50€</i>
<i>Coca light</i>	<i>1,75€</i>
<i>Orangeade</i>	<i>1,50€</i>
<i>Eau plate</i>	<i>1,50€</i>
<i>Eau pétillante</i>	<i>1,50€</i>
<i>Schweppes tonic</i>	<i>2,00€</i>
<i>Villers plate (50cl)</i>	<i>3,50€</i>
<i>Villers pétillante (50cl)</i>	<i>3,50€</i>
<i>Jus de tomate</i>	<i>2,00€</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>1,70€</i>

Les Alcools

Sec

<i>Jack Daniels</i>	<i>6,00€</i>
<i>Cognac</i>	<i>5,00€</i>
<i>Calvados</i>	<i>5,00€</i>
<i>Armagnac</i>	<i>5,00€</i>

Blanc

<i>Poire William</i>	<i>6,00€</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>6,00€</i>
<i>Eau de Villée</i>	<i>6,00€</i>

Doux

<i>Amaretto</i>	<i>4,50€</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>4,50€</i>
<i>Cointreau</i>	<i>5,00€</i>
<i>Bailey's</i>	<i>4,50€</i>
<i>Crème Amaretto</i>	<i>4,50€</i>
<i>Crème de Melon</i>	<i>4,00€</i>
<i>Mandarine Napoléon</i>	<i>4,50€</i>
<i>Poire Cognac</i>	<i>6,00€</i>

Carte Restaurant

*Croquant de fromage de chèvre et lard
sur Salade croquante* 11,00€

La cassolette de scampis :

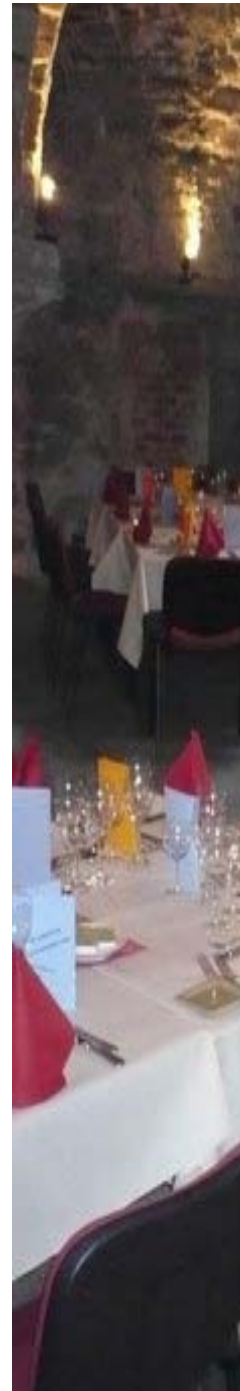
- *A la crème d'ail* 14,50€
- *Diabolique* 14,50€
- *A la San Daniel* 14,50€
- *Au curry « madras doux »* 14,50€

Le Coin Grillade

La Brochette de Scampis et ses 3 sauces froides 14,50€
La Brochette de Bœuf mariné au lard 15,50€
La Brochette d'Agneau aux oignons et herbes 16,00€
La pièce de Bœuf (250gr) 14,50€
Entrecôte Irlandaise aux herbes de Provence 17,00€

*Accompagnements aux choix : Pomme au Four,
Croquettes, frites, crudités, sauce Oustalet*

*Sauce : Archiduc, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise,
Poivre vert crème, Roquefort : suppl. 2,50€*



Les Formules à volonté : 18€/pers

- *Fondue de Poissons : (saumon, loup de mer, médaillon de sole, écrevisse, moules et crevette pandalus) sauces froides, crudités, riz*
- *Metzé Royal: (scampis et calamars frits, sauce cocktail)*
- *La Fondue Bourguignonne: (bœuf : bleu, blanc, belge : 2 pers.*
- *La Fondue Royal: (poulet, porcelet, bœuf, agneau (suppl. 2€/pers).*
- *Le mixed grill: (assortiment viandes grillées, pomme au four, crudités, sauce Toscane)*
- *La Pierrade: (magret de canard (supplément 2€/pers, poulet, saucisse, porcelet, mini brochette de bœuf, lard*

