Toute l'équipe de l'Auberge de l'Abbaye vous souhaite de passer un agréable moment et un bon appétit

Pour votre plaisir gourmand, Sophie et Frédéric privilégient les produits de leur ferme et les meilleurs fournisseurs régionaux.

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous vous remercions de ne pas nous lenir riqueur si l'une des proposilions de nolre carle venail à manquer.

La viande de bœuf "Blonde d'Aquitaine" et le mouton, de race "Texel" que nous vous proposons dans cette carle sont élevés sur notre ferme dans le respect des règles propres à l'agriculture biologique.

Contrôlé et certifié par Ecocert.

La viande de porc est labélisée « Ardennes de France »

Produits	`	<i>\uldalpha</i>
Troduns	OU	rerrorr

Entrées: Farline de Maroilles et vinaigre balsamique

11,50 Euros

Viandes séchées maison

16,00 Euros

Plats: Salade aux lards Yves Coppens (selon saison)

16,50 Euros

(salade cuite, lardons, pommes de l'erre, échaloles, déglacé au vinaigre)

Spécialités de notre ferme biologique

Entrée: Carpaccio de bœuf au basilic

13,50 Euros

Viande de boeuf: Tripes au jus de pommes

16,50 Euros

Fondue vigneronne de bœuf

18,50 Euros

Pièce de bœuf poêlée

25,50 Euros

Mix de viandes: Boenf, agneau, porc

22,00 Euros

Nous consulter pour connaître les allergènes

Prix nel service compris

Autres suggestions

<u>Entrées</u>

Taglialelles d'oignons doux façon carbonara	11,50 Euros
Crozels de sarrasin au maroilles el coulis d'orlie	11,50 Euros
Terrine de campagne de Malléo	11,50 Euros
Royale de poireaux, duxelles de champignons et brick croustillante	11,50 Euros
<u> Paisson</u>	
Filet de truite, crème de fenouil et écrasé de pomme de terre persillé	18,50 Euros
<u>Viande</u>	
Suprême de poulet jaune et lentillons de Champagne au cidre	18,50 Euros
<u>Viande</u>	

Menu enfant

à 13,00 Euros

Assiette de saucisson Steak haché bio de notre ferme Glace Jus de fruit

Menu régélarien

à 24,50 Euros

Royale de poireaux, duxelles de champignons et brick croustillante

Crozels au maroilles, œuf poché et légumes variés

Dessert au choix sur la carle

Nous consulter pour connaître les allergènes

Prix nels service compris

Menu de l'Abbaye à 34.00 Euros

Faglialelles d'oignons doux façon carbonara

Royale de poireaux, duxelles de champignons et brick croustillante

Filet de truite, crème de fenouil et écrasé de pomme de terre persillé Ou

Suprême de poulet jaune et lentillons de Champagne au cidre

Dessert au choix sur la carte

Menu Terroir Logis à 34,00 Euros

Crozets de sarrasin au maroilles et coulis d'ortie

Terrine de campagne de Malléo

Agneau de notre ferme mijolé au vin rouge

Ou

Fondue vigneronne au bœuf bio de notre ferme

Dessert, au choix sur la carle

Les desserts

Dessert du jour : 9,00 Euros

Crème brûlée de l'Abbaye : 10,50 Euros

Macaron au café fourré à la crème de mascarpone : 10,50 Euros

Milk-shake aux fruits de saison : 10,50 Euros

Biscuit, confit de citron à l'estragon et chocolat praliné : 10,50 Euros

Glaces, 3 boules, chantilly à la demande : 9,50 Euros Café, chocolat, vanille, framboise, citron vert, rhum/raisins

Assielle de 3 fromages accompagnée d'une pelile salade verle : 10,50 Euros

Apéritifs

Bières et limonades

Prix nets service compris

Γεροινίζο		Dicto ci illicianos	
Apéritif maison :	4.75 €uros		
Kir:	4.25 €uros	Locale Bière bio de l'Abbaye de Signy (Blonde 33 cl)	5.50 €uros
Porto (8cl) :	5.25 €ur os	Bière locale Ardwen (blonde 33 cl):	5.40 €uros
Suze, Martini, (6cl):	4.75 €uros	Bière locale Ardwen (ambrée 33 cl):	5.40 €uros
Campari (6cl) :	5.75 €ur os	Bière locale Ardwen Cerise (33 cl):	5.50 €uros
Pastis (3cl) :	4.75 €uros	Bière locale Oubliette (ambrée 33 cl):	5.40 € <i>uros</i>
Vodka, Whisky (6cl) :	5.75 €ur os	Bière locale Oubliette (blonde 33 cl):	5.40 €uros
Baby (3cl) :	3.75 €uros	Bière locale Oubliette (blanche 33 cl):	5.40 euros
Gin tonic (6cl):	7.25 €ur os	1664 à la pression (25 cl):	3.80 € <i>uros</i>
Coca, jus d'orange en complément :	2.00 €uros	Leffe blonde (33 cl):	5.00 €uros
Picon bière :	5.25 €ur os	Chimay bleue (trappiste brune 33cl):	5.40 €uros
Picon vin blanc :	4.75 €uros	Panaché (25 cl):	<i>4.30</i> € <i>uros</i>
Américano (Gin, Campari, Martini rouge) (7.5 cl) :	7.25 €ur os	Jupiler sans alcool (25cl):	<i>3.50 €uros</i>
		Orangina (25 cl):	<i>3.30 €uros</i>
		Perrier (33 cl):	<i>3.80 €uros</i>
Digestifs (6cl)		Ice tea (25 cl):	<i>3.80 €uros</i>
		Coca cola (20 cl):	2.80 €uros
Eau de vie : mirabelle, framboise, poire :	7.25 €ur os	Coca zéro (20 cl):	2.80 €uros
Cointreau, Grand Marnier, Cognac, Armagnac,	7.25 €uros	Jus d'orange(25cl) :	<i>3.30 €uros</i>
Calvados :		Verre de jus de pomme bio :	2.60 <i>€uros</i>
Get 27 :	5.75 €ur os	Limonade (20cl):	2.80 €uros
Digestifs ardennais « Pavy »		Schweppes (25cl):	3.80 €uros
Ratafia de cidre :	7.60 €uros	Diabolo (25 cl):	<i>3.30 €uros</i>
Cerisette :	7.00 €ur os	Badoit (50 cl):	3.80 €uros
		Badoit (100 cl):	4.80 €uros
		Eau minérale (50 cl):	<i>3.80 €uros</i>
Boissons chaudes		Eau minérale (100 cl):	4.80 €uros
Doissons chaudes		Coca cola (100 cl):	8.80 €uros
Café, thé et infusions :	2.00 €uros	Jus de pomme bio (75cl):	7.80 €uros
Cappuccino:	<i>3.00</i> € <i>uros</i>		
	2 2 2 2		

Chocolat:

3.00 €uros

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de blanc Serge Demière Ambonnay :	75 <i>cl</i>	46.00 €
zemiere i imizemia,	Coupe 12 cl	9.50 €

VINS BLANCS

Alsace: KIENTZ

Gewurztraminer 20	75 cl	26.50 €
	37.50cl	
Pinot gris 21	75 cl	25.50 €
	37.50cl	16.00 €
<u>Loire</u>		
Vin du pays du jardin de la France		
Domaine de la Bregeonette	75 cl	23.50 €
Bio Chardonnay	73 61	23.30 €
Pouilly fumé Treuillet 21	75 cl	35.00 €
	37.50cl	19.50 €
Bourgogne		
BIO Santenay Dom Chapelle 20	75cl	48.50€
	37.50cl	28.50€

VINS ROSES		
Alsace Kientz PINOT Noir 21	75cl	25.50€
	37.50cl	16.00€
<i>Méditerranée</i> perle Roseline 20	75cl	
	37.50cl	16.00€
	75cl	23.50€
Paysd'Oc Vendeole 20	7501	23.50€
Lubéron La grande toque 19	75cl	23.50 €

VINS ROUGES		
Bordeaux rouges		
BIO Château Renaissance 19	75 cl	23.50 €
<u>Côtes de Castillon</u> <i>BIO</i> Château Raynaud Dunesme 15	75 cl	24.50 €
Puisseguin Saint Emilion		
Bio Château Beauséjour 20	75 cl	30.00 €
	37.50 cl	17.50 €
<u>Pommerol</u>		
Château Thibeaud Maillet 18	75 cl	60.00 €
<u>Beaujolais</u>		
Morgon cuvée vieilles Vignes 21	75 cl	23.50 €
_	(20) 37.5 cl	14.00 €
<u>Bourgogne</u>		
Hautes Cotes de Beaune Jolivode 19	75.1	25.00.6
ridates cotes de Dedane Jonvoue 19	75 cl	35.00 €
BIO Santenay Dom Chapelle 18	75 cl	
	(15 - 18) 37.5 cl	28.50€
Mercurey Vieilles vignes Dom Temeaux 19	75 cl	43.00 €
<u>Côtes du Rhône</u>		
	75.1	20.50.6
BIO Rasteau Dom Trapadis Les Gras 19	75 cl	30.50 €
BIO Dom le Garrigon 21	75 cl	23.00 €

75 cl

28.00 €

BIO Dom le Garrigon VISAN rouge 20

Autres vins rouges

Saint Nicolas de Bourgueil		
BIO La Croisée 20	75 cl	
	37.5 cl	19.00 €
Saumur Champigny		
BIO Le petit St Vincent 19	75 cl	33.00 €
	(17) 37.5 cl	18.50 €
Terrasses du Larzac AOP	75cl	38.00 €
Bronc 19	750	38.00 €
0.111		
<u>Gaillac</u>		
BIO Herbe folle 18	75 cl	23.00 €
	(17) 50 cl	16.50 €
Pichet Mélange de vins de la Com. Européenne		
Blanc/rouge/rosé	100 cl	12.50 €
Blatterrougerrose	50 cl	7.50 €
	25 cl	7.50 € 5.50 €
	23 0.	3.30 0
BIO Cidre Ardennes – Mr. Portier	75 cl	12.50€
· · · · · · · · · · · · · · · ·		

Nos propositions de vins au verre

Blanc 16cl

BIO Vin de Loire Chardonnay : 5.50€

Vin de Loire Pouilly fumé Treuillet : 7.00€

Rouge 16cl

Saumur Champigny Bio Le Petit St Vincent : 7.00 €

BIO Le petit St Vincent 19

BIO Bordeaux Château Renaissance : 5.50 €

