

Menu à 25,00 Euros

Entrée, plat, dessert du jour
Suggestions sur l'ardoise



Du lundi au vendredi, midi uniquement
Menu express

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à : 17.50€



Salade verte : 4,00 Euros

Produits du terroir

Entrées :	Tartine de Maroilles et vinaigre balsamique	12,00 Euros
	Viandes séchées maison	16,50 Euros
Plats :	Salade aux lards Yves Coppens (selon saison)	16,50 Euros
	(salade cuite, lardons, pommes de terre, échalotes, déglacé au vinaigre)	

Spécialités de notre ferme biologique

Entrée :	Carpaccio de bœuf au basilic	13,50 Euros
Viande de bœuf :	Tripes au jus de pommes	16,50 Euros
	Fondue vigneronne de bœuf	19,00 Euros
	Pièce de bœuf poêlée	25,50 Euros
Mix de viandes :	Bœuf, agneau, porc	22,50 Euros

Autres suggestions

Entrées

<i>Ouf bio meurette, garniture campagnarde, gelée de vin rouge aux oignons</i>	<i>12.00 Euros</i>
<i>Crèmeux de haricots coco, haddock mariné et coulis d'oseille du jardin</i>	<i>12.00 Euros</i>
<i>Émincé de poulet au bouillon thaï, lait de coco, gingembre et citronnelle</i>	<i>12.00 Euros</i>
<i>Croustillant de tête et jarret de veau aux herbes, sauce gribiche</i>	<i>12.00 Euros</i>

Poisson

<i>Cabillaud sur risotto crémeux, avec ses petits légumes</i>	<i>19.00 Euros</i>
---	--------------------

Viande

<i>Carré de porclet cuisson lente, au vinaigre de xérès</i>	<i>19.00 Euros</i>
---	--------------------

Menu enfant

à 13,50 Euros

Assiette de saucisson
Cordon bleu maison, frites
Glace
Jus de fruit

Menu végétarien

à 25,50 Euros

Crèmeux de haricots coco, œuf poché bio et coulis d'oseille du jardin

Coucou végétarien, sauce aux raisins secs

Dessert au choix sur la carte

Nous consulter pour connaître les allergènes

Prix nets service compris

Menu de l'Abbaye à 35.00 Euros

Ouf bio meurette, garniture campagnarde, gelée de vin rouge aux oignons

Ou

Émincé de poulet au bouillon thaï, lait de coco, gingembre et citronnelle

Cabillaud sur risotto crémeux, avec ses petits légumes

Ou

Carré de porclet cuisson lente, au vinaigre de xérès

Dessert au choix sur la carte

Menu Terroir Logis à 35,00 Euros

Croustillant de tête et jarret de veau aux herbes, sauce gribiche

Ou

Crèmeux de haricots coco, haddock mariné et coulis d'oseille du jardin

Tajine d'agneau bio de notre ferme à l'orientale

Ou

Fondue vigneronne au bœuf bio de notre ferme

Dessert, au choix sur la carte

Les desserts

Dessert du jour : 9,00 Euros

Crème brûlée de l'Abbaye : 10,50 Euros

Sablé aux quatre épices, crème de pralin et glace artisanale bio fleur de lait : 10,50 Euros

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

Tartelette crème à la verveine et suprême de pamplemousse : 10,50 Euros

Colonel (sorbet citron, vodka) : 10.50 Euros

Crèmes glacées artisanales bio de la ferme du zoumie : 3 boules : 10,50 Euros

Café, chocolat, vanille, fleur de lait

Assiette de 3 fromages accompagnée d'une petite salade verte : 10,50 Euros