

Produits du terroir

Entrées :	Tartine 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 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	18,50 Euros
	Pièce de bœuf poêlée	25,50 Euros
Mix de viandes :	Bœuf, agneau, porc	22,00 Euros

Autres suggestions

Entrées

Caviar d'aubergine au poivre de cassis et copeaux de haddock	11,50 Euros
Gaspacho de melon et chiffonnade de jambon sec des Ardennes	11,50 Euros
Terrine de campagne de Mattéo	11,50Euros
Conchiglioni farcis au chèvre frais de la ferme de Sart	11,50Euros

Poisson

Dorade mi-cuite aux algues et petits légumes du soleil	18,50 Euros
--	-------------

Viande

Piquillettes de canard, chutney d'ananas, jus de canard aux fleurs mauves	18,50 Euros
---	-------------

Menu enfant

à 13,00 Euros

Assiette de saucisson

Steak haché bio de notre ferme

Glace

Jus de fruit

Menu végétarien

à 24,50 Euros

Gaspacho de melon

Palet de légumes, brousse aux herbes et compotée d'oignons

Dessert au choix sur la carte

Nous consulter pour connaître les allergènes

Prix nets service compris

Menu de l'Abbaye à 34.00 Euros

Caviar d'aubergine au poivre de cassis et copeaux de haddock

Ou

Conchiglioni farcis aux orties et chèvre frais de la ferme de Sart

Dorade mi-cuite aux algues et petits légumes du soleil

Ou

Piquillettes de canard, chutney d'ananas, jus de canard aux fleurs mauves

Dessert au choix sur la carte

Menu Terroir Logis à 34,00 Euros

Gaspacho de melon et chiffonnade de jambon sec des Ardennes

Ou

Ferrine de campagne de Matléo

Agneau de notre ferme mijoté au vin rouge

Ou

Fondue vigneronne au bœuf bio de notre ferme

Dessert, au choix sur la carte

Nous consulter pour connaître les allergènes

Prix nets service compris

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

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