

# 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

*Nous consulter pour connaître les allergènes*

*Prix nets service compris*

# Produits du terroir

<b>Entrées :</b> Tartine de Maroilles et vinaigre balsamique	12,00 Euros
Viandes séchées maison	16,50 Euros
<b>Plats :</b> 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

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

Nous consulter pour les allergènes

Prix net service compris

# Autres suggestions

## Entrées

Saumon mi-cuit en ballotine, coulis d'algue et gelée de citron	12.00 Euros
Crèmeux de chèvre frais des Ardennes, tapenade d'olives et dattes	12.00 Euros
Gaspacho de melon et jambon sec des Ardennes	12.00 Euros
Croustillant de tête et jarret de veau aux herbes, sauce gribiche	12.00 Euros

## Poisson

Dorade marinée et poêlée, curry de légumes d'été	19.00 Euros
--	-------------

## Viande

Veau au romarin et miel, crumble de carottes et pommes de terre persillées	19.00 Euros
--	-------------

Nous consulter pour les allergènes

Prix nets service compris

# Menu enfant

à 13,50 Euros

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

# Menu végétarien

à 25,50 Euros

Crèmeux de chèvre frais des Ardennes, tapenade d'olives et dattes

Curry de légumes d'été, œuf poché bio

Dessert au choix sur la carte

*Nous consulter pour les allergènes*

*Prix nets service compris*

# Menu de l'Abbaye à 35.00 Euros

Saumon mi-cuit en ballotine, coulis d'algue et gelée de citron

Ou

Gaspacho de melon et jambon sec des Ardennes

Dorade marinée et poêlée, curry de légumes d'été

Ou

Veau au romarin et miel, crumble de carottes et pommes de terre persillées

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 chèvre frais des Ardennes, tapenade d'olives et dattes*

*Fajine 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 à la vanille bio de Madagascar : 10,50 Euros*

*Tartelette rhubarbe, mousse de fraise et crème glacée à la fraise bio : 10,50 Euros*

*Smoothie aux fruits de saison et sorbet framboise : 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, fraise*

---

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