
LA TABLE DE L'ABBAYE



RESTAURANT



MENU

12 Rue Gambetta 51270 Orbais l'Abbaye

Tel : 03 - 26 - 53 - 94 - 45

Port : 07 - 63 - 66 - 40 - 42

SALADS

	ENTRÉE	PLAT
CAESAR SALAD *13 *10	8€	16€
SALAD OF GIZZARDS AND FOIE GRAS *3 *10	9€50	19€
NORWEGIAN SALAD (CRAYFISH, SMOKED SALMON, AVOCADO, HERRING) *4 *2 *10	9€50	19€

ENTRIES

CASSOLETTE OF SNAILS WITH GARLIC CREAM *7 *13 *3	12€
SCALLOP AND CRAYFISH NAGE WITH LOBSTER SAUCE *2 *8 *7	13€50
COUNTRY-STYLE SLATE (ITALIAN CHARCUTERIE AND MATURE CHEESE) *12 *7	15€50
GOURMAND SLATE (FOIE GRAS, SMOKED SALMON, SERRANO HAM) *4 *12 *13	19€

ALLERGENS: 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGGS - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS - 9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 GLUTEN - 14 MOLLUSCS

BURGER

	SIMPLE	DOUBLE
ROYAL BURGER *3 *7 *10 *13	17€	24€
SAVOYARD BURGER *7 *10 *13	17€.	24€
PEPPER BURGER *3 *7 *10 *13	17€.	24€
CHICKEN BURGER *7 *10 *13	16€	22€

HOT MEALS

CHICKEN SUPREME WITH CHANTERELLE MUSHROOMS AND FOIE GRAS SAUCE (FRENCH ORIGIN) *7 *13 *12	18€
BEEF ONGLET WITH SHALLOT SAUCE (FRENCH ORIGIN) *13	18€
BEEF TARTARE PREPARED BY THE CHEF (FRENCH ORIGIN) *3 *10	19€
BEEF TENDERLOIN WITH ROQUEFORT SAUCE (FRENCH ORIGIN) *7 *13	26€
FISHERMAN'S POT *2 *4 *13 (ST PIERRE, CRAYFISH, SCALLOPS, MUSSELS, SALMON)	28€
ANDOUILLETTE 5A WITH OLD-FASHIONED MUSTARD *10 *13	19€

ALLERGENS: 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGGS - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS -
9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 GLUTEN - 14 MOLLUSCS

CHEESES

PLATE OF 2 CHEESES *7	3€50
PLATE OF 3 CHEESES *7	5€00
SLATE WITH 7 FINE CHEESES *7	12€00

DESSERTS

THE CHEF'S TRIPLE PROFITEROLES *3 *7 *13	9€
CRÈME BRULÉE WITH BOURBON VANILLA *7 *13	8€
STRAWBERRY CAKE *7	9€
STRAWBERRY, PISTACHIO OR COFFEE SMOOTHIE *7	7€
VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM *7	7€
LEMON MERINGUE PIE *7 *3 *13	8€
PEAR SORBET DRIZZLED WITH BRANDY	8€
EQUATORIAL CHOCOLATE COUSTIMOUSSE *3 *7	8€
STRAWBERRY AND CHOCOLATE VACHERIN REVISITED *7 *13	9€

ALLERGENS: 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGGS - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS -
9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 GLUTEN - 14 MOLLUSCS

Traditional menu

32€00

CASSOLETTE OF SNAILS WITH GARLIC CREAM *7 *13 *3

OR

GIZZARD SALAD *3



CHICKEN SUPREME WITH CHANTERELLE MUSHROOMS AND FOIE

GRAS SAUCE *7 *13 *12

OR

BEEF ONGLET WITH SHALLOTS *13



PLATE OF 2 CHEESES *7



BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE *7 *13

OR

CHOCOLATE CROUSTIMOUSSE *7

ALLERGENS: 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGGS - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS -
9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 GLUTEN - 14 MOLLUSCS

Gourmet menu

47€00

SCALLOP AND CRAYFISH WITH LOBSTER SAUCE *2 *3 *8 *7

OR

FOIE GRAS TERRINE WITH RATAFIA *12



BEEF TENDERLOIN WITH ROQUEFORT SAUCE *7 *13

OR

FISHERMAN'S POT *2 *4 *13



PLATE OF 3 LOCAL CHEESES *7



STRAWBERRY CAKE *7 *13 *3

OR

STRAWBERRY AND CHOCOLATE VACHERIN REVISITED *7 *13 *3

ALLERGENS: 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGGS - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS -
9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 GLUTEN - 14 MOLLUSCS

Kid's menu*

MENU À 9€90

PLATE WITH TWO SAUSAGES



HOMEMADE NUGGETS AND FRENCH FRIES

OR

CHOPPED STEAK AND FRENCH FRIES



CHOCOLATE MOUSSE

OU

COMPOTE

C'est moi le Chef !



*UP TO 12 YEARS

ALLERGENS: 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGGS - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS -
9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 GLUTEN - 14 MOLLUSCS

DRINKS MENU

OUR DRAUGHT BEERS

	25CL	50CL
- JUPILER	2€50	4€80
- LEFFE BLONDE	4€	7€80
- LEFFE RUBY	4€80	9€40
- PANACHÉ	3€	6€
- PICON BIÈRES	3€00	5€80
- MONACO	3€00	6€

ALCOHOLIC APERITIF

- SUZE	8CL	5€
- RATAFIA	8CL	6€
- COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	7€
- KIR VIN BLANC		4€
- KIR ROYAL AU CHAMPAGNE		8€00
- RICARD	2CL	2€50
- PASTIS	2CL	2€50
- MARTINI BLANC OU ROUGE	8CL	5€00
- CAMPARI SPRITZ	8CL	8€
- CAMPARI ORANGE	8 CL	8€00
- PORTO ROUGE OU BLANC	8CL	5€00
- GIN	4CL	5€
- GIN TONIC	4CL	8€
- VODKA	4CL	5€
- VODKA ORANGE	4CL	8€
- MUSCAT RIVESALTES	8CL	5€50
- LIMONCELLO	4CL	5€00
- APEROL SPRITZ		8€

WHISKIES

- CLAN CAMPBELL BABY	2CL	3€
NORMAL	4CL	5€
- JACK DANIEL'S APPLE		
- JACK DANIEL'S BABY	2CL	3€00
NORMAL	4CL	5€00

OUR BOTTLED BEERS

	33CL
-DUVEL	6€
CHOUFFE	5€
- 1625 BLONDE DE REIMS	5€

ALCOHOL-FREE AND SOFT DRINKS

- SCHWEPES	4€
- DIABOLO	4€
- LIMONADE	3€
- JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE	3€50
- COCA COLA	4€
- COCA COLA ZÉRO	4€
- ORANGINA	4€
- SCHWEPES AGRUMES	4€
- LIPTON ICE TEA	25CL 4€
- SIROP VITTEL	2€50

OUR WATERS

- VITTEL	50CL	4€
- VITTEL	1L	5€
- ST PELLEGRINO	50CL	4€
- ST PELLEGRINO	1L	5€
- PERRIER	33CL	4€

OUR LOCAL CHAMPAGNES

- CHAMPAGNE DIDIER DÉPIT BRUT	42€
- CHAMPAGNE DIDIER DÉPIT ROSÉ	48€
- CHAMPAGNE PHILIPPE MIGNON BRUT	44€
- 1/2 BOUTEILLE CHAMPAGNE PHILIPPE MIGNON ROSÉ	32€
- CHAMPAGNE PHILIPPE MIGNON CUVÉE PRESTIGE	49€
- CHAMPAGNE PIERRE MIGNON GRANDE RÉSERVE BRUT	49€
- CHAMPAGNE PIERRE MIGNON BLANC DE BLANC	59€
- CHAMPAGNE JEAN LUC VINCENT BRUT	44€
- CHAMPAGNE MOUTARDIER BRUT	45€
- CHAMPAGNE THIENOT BRUT	62€
- CHAMPAGNE LIÉBART-TOURNANT	44€
- CHAMPAGNE SENDRON DESTOUCHES	44€

ROSÉ WINE

- IGP COTE DE PROVENCE CHÂTEAU MONTAUD	21€
- IGP BORDEAUX N°1 DOURTHE CABERNET FRANC	28€
- IGP TAVEL CHATEAU D'AQUERIA	32€
- IGP COROLLE	17€

WHITE WINE

- IGP VIOGNIER PAUL MAS	24€
- AOP RIESLING KUENTZ BAS	24€
- AOP CHEVERNY P.BELLIER	26€
- AOP GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE 2018	58€
- AOP PETIT CHABLIS PAS SI PETIT	34€
- AOP MEURSAULT DOMAINE LOUIS JADOT	79€
- AOP CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME"	98€
- AOP SANCERRE LA MERCI-DIEU	35€
- AOP MACON UCHIZY	26€



RED WINE

- AOP CÔTE DU RHÔNE LES FOUQUIÈRE	25€
- AOP PIC SAINT LOUP GÉRARD BERTRAND HÉRITAGE	30€
- AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE	35€
- AOP SAINT ÉMILION DOURTHE N°1	34€
- AOP CHÂTEAU DU RICAUD CADILLAC CÔTE DE BORDEAUX	32€
- AOP CROZE HERMINAGE DOMAINE PRADELLE	39€
- AOP SAINT ESTÈPHE GRAND CRU CLASSE DAME DE MONTROSE	78€
- AOP POMMARD CLOS DE LA COMMARAIN "LOUIS JADOT "	94€
- AOP CHÂTEAU RAHOUL 2017	39€
- AOP CHÂTEAU NEUF DU PAPE "CLOS ORATOIRE DES PAPES"	72€
- AOP COTE ROTIE GUIGAL	98€
- AOP St JULIEN CONNÉTABLE DE TALBOT	78€
- AOP NUIT St GEORGES LOUIS JADOT	82€
- AOP LE VERSANT CASTILLON COTES DE BORDEAUX	59€
- AOP St NICOLAS DE BOURGUEIL LES ÉCHAILLONS	28€
- AOP ORIEL SAINT EMILION 2004 "EXCEPTION	78€
-AOP COTEAUX CHAMPENOIS DIDIER DEPIT 50CL	32€

UNIQUE SPECIAL WINES

- AOP HERMITAGE DOMAINE POCHON. 1998	190€
- AOP CHATEAU RICAUD BORDEAUX 1998	110€
- AOP CLOS ROUGEARD SAUMUR CHAMPIGNY 2015	620€
- AOP LES CRESSSES VIN DE PAYS D OC 2000	240€
- AOP CHATEAU PREUILLAC MÉDOC 2013	118€
- AOP ST ESTEPHE HERITAGEDE LE BOSQ 2013. BORDEAUX	142€
- AOP CHATEAU HAUT LOUILLEAU 2002 HAUT DE GIRONDE	138€
- AOP CHATEAU LA MENOTTE RÉSERVE DES CHEVALIERS 2008	138€
- AOP CHATEAU RAHOUL 2010	78€
- AOP CHATEAU RAHOUL 2002	92€
- AOP CHATEAU RAHOUL 2000	104€



DRINKS MENU

HOT DRINKS

- COFFEE
- LONG COFFEE
- LATTE COFFEE
- DOUBLE ESPRESSO
- CAPPUCINO
- VIENNESE COFFEE
- HOT CHOCOLATE
- VIENNESE CHOCOLATE
- INFUSION
- TEA



1€50
2€
2€40
3€
3€
3€
3€50
4€
1€60
2€40

LIQUOR

- LIQUOR GOLDEN EIGHT
- PEAR BRANDY ST FLORIAN
- ARRANGED RED FRUIT RUM
- CALVADOS BEAUJOUR
- IRISH CHOCOLATE DIPLOMATICO
- COGNAC PRESTIGNAC
- JET 27 / 31
- BAILEYS
- IRISH COFFEE
- ARMAGNAC DUC DE BORZAC
- BOURBON WHISKEY WOODFORD RÉSERVE
- DIPLOMATICO

4CL 5€
4CL 5€
4CL 5€
4CL 5€
4CL 10€
4CL 5€
4CL 5€
4CL 5€
4CL 9€
4CL 9€
4CL 9€
4CL 9€

