
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

SALADES

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CÉSAR *13 *10	8€.	16€
SALADE DE GÉSIERS ET SON FOIE GRAS *3 *10	9€50	19€
SALADE NORVÉGIENNE (ÉCREVISSES, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, HARENGS) *4 *2 *10	9€50	19€

ENTRÉES

CASSOLETTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL *7 *13 *3	12€
NAGE DE SAINT JACQUES ET ÉCREVISSES À L'HOMARDINE *2 *8 *7	13€50
ARDOISE CAMPAGNARDE (CHARCUTERIE ITALIENNE ET FROMAGE AFFINÉ) *12 *7	15€50
ARDOISE GOURMANDE (FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ, JAMBON SERRANO) *4 *12 *13	19€

HAMBURGER

	SIMPLE	DOUBLE
HAMBURGER ROYAL *3 *7 *10 *13	17€	24€
HAMBURGER SAVOYARD *7 *10 *13	17€.	24€
HAMBURGER AU POIVRE *3 *7 *10 *13	17€.	24€
HAMBURGER AU POULET *7 *10 *13	16€	22€

PLATS CHAUDS

SUPRÈME DE POULET AUX GIROLLES SAUCE FOIE GRAS (ORIGINE FRANCE) *7 *13 *12	18€
ONGLET DE BOEUF SAUCE À L'ÉCHALOTES (ORIGINE FRANCE) *13	18€
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR LE CHEF (ORIGINE FRANCE) *3 *10	19€
FILET DE BOEUF SAUCE ROQUEFORT (ORIGINE FRANCE) *7 *13	26€
MARMITTE DU PÊCHEUR *2 *4 *13 (ST PIERRE, ÉCREVISSSES, ST JACQUES, MOULES, SAUMON)	28€
ANDOUILLETTE 5A À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE *10 *13	19€

ALLERGÈNES: 1 CÉRÉALES - 2 CRUSTACÉS - 3 OEUFS - 4 POISSONS - 5 ARACHIDES - 6 SOJA - 7 LAIT - 8 FRUITS À COQUES -
9 CÉLERI - 10 MOUTARDE - 11 GRAINES DE SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 GLUTENS - 14 MOLLUSQUES

FROMAGES

ASSIETTE DE 2 FROMAGES *7	3€50
ASSIETTE DE 3 FROMAGES *7	5€00
ARDOISE AU 7 FROMAGES RAFFINÉS *7	12€00

DESSERTS

LA TRIPLES PROFITEROLES DU CHEF *3 *7 *13	9€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE BOURBON *7 *13	8€
FRAISIER *7	9€
SMOOTHIE À LA FRAISE OU PISTACHE OU CAFÉ *7	7€
DAME BLANCHE *7	7€
TARTE CITRON MERINGUÉE *7 *3 *13	8€
SORBET POIRE ARROSÉ D'EAU DE VIE	8€
COUSTIMOUSSE AU CHOCOLAT D'ÉQUATEUR *3 *7	8€
VACHERIN REVISITÉ FRAISES ET CHOCOLAT *7 *13	9€



ALLERGÈNES: 1 CÉRÉALES - 2 CRUSTACÉS - 3 OEUFS - 4 POISSONS - 5 ARACHIDES - 6 SOJA - 7 LAIT - 8 FRUITS À COQUES - 9 CÉLERI - 10 MOUTARDE - 11 GRAINES DE SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 GLUTENS - 14 MOLLUSQUES

Menu Traditionnel

32€00

CASSOLETTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL *7 *13 *3

OU

SALADE DE GÉSIER *3



SUPRÊME DE POULET SAUCE FOIE GRAS ET GIROLLES *7 *13 *12

OU

ONGLET DE BOEUF À L'ÉCHALOTES *13



ASSIETTE DE 2 FROMAGES *7



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON *7 *13

OU

CROUSTIMOUSSE AU CHOCOLAT *7

ALLERGÈNES: 1 CÉRÉALES - 2 CRUSTACÉS - 3 OEUFS - 4 POISSONS - 5 ARACHIDES - 6 SOJA - 7 LAIT - 8 FRUITS À COQUES -
9 CÉLERI - 10 MOUTARDE - 11 GRAINES DE SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 GLUTENS - 14 MOLLUSQUES

Menu gastronomique

47€00

NAGE DE ST JACQUES ET ÉCREVISSES A L HOMARDINE *3

OU

TERRINE DE FOIE GRAS AU RATAFIA *12



FILET DE BOEUF SAUCE ROQUEFORT *13

OU

MARMITTE DU PÊCHEUR *2 *4 *13



ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION *7



FRAISIERS *7 *13 *3

OU

VACHERIN REVISITÉ FRAISES CHOCOLAT *7 *13 *3

ALLERGÈNES: 1 CÉRÉALES - 2 CRUSTACÉS - 3 OEUFS - 4 POISSONS - 5 ARACHIDES - 6 SOJA - 7 LAIT - 8 FRUITS À COQUES -
9 CÉLERI - 10 MOUTARDE - 11 GRAINES DE SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 GLUTENS - 14 MOLLUSQUES

Menu

BAMBINO*

MENU À 9€90

ASSIETTE AUX DEUX SAUCISSONS



NUGGETS MAISON FRITES

OU

STEAK HACHÉ FRITES



MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

POM'POTE

C'est moi le Chef !



*MENU JUSQU'À 12 ANS

ALLERGÈNES: 1 CÉRÉALES - 2 CRUSTACÉS - 3 OEUFS - 4 POISSONS - 5 ARACHIDES - 6 SOJA - 7 LAIT - 8 FRUITS À COQUES -
9 CÉLERI - 10 MOUTARDE - 11 GRAINES DE SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 GLUTENS - 14 MOLLUSQUES

CARTE DES BOISSONS

NOS BIÈRES PRESSIONS

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€

APÉRITIF ALCOOLISÉ

- 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€

LES WHISKIES

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

NOS BIÈRES BOUTEILLES

33CL

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

BOISSONS RAFRAICHISSANTES SANS ALCOOL

- 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

NOS EAUX

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

NOS CHAMPAGNES LOCAUX

- 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€

VIN ROSÉ

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

VIN BLANC

- 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€



VIN ROUGE

- 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€

VIN SPÉCIAUX UNIQUES

- 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 BOSCQ 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€



BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ		1€50
- CAFÉ ALLONGÉ		2€
- CAFÉ CRÈME		2€40
- DOUBLE EXPRESSO		3€
- CAPPUCINO		3€
- CAFÉ VIENNOIS		3€
- CHOCOLAT CHAUD		3€50
- CHOCOLAT VIENNOIS		4€
- INFUSION		1€60
- THÉ		2€40

DIGESTIFS

- LIQUEUR GOLDEN EIGHT	4CL	5€
- EAU DE VIE POIRE ST FLORIAN	4CL	5€
- RHUM ARRANGÉ FRUITS ROUGES	4CL	5€
- CALVADOS BEAUJOUR	4CL	5€
- IRISH CHOCOLAT DIPLOMATICO	4CL	10€
- COGNAC PRESTIGNAC	4CL	5€
- JET 27 / 31	4CL	5€
- BAILEYS	4CL	5€
- IRISH COFFEE	4CL	9€
- ARMAGNAC DUC DE BORZAC	4CL	9€
- BOURBON WISKEY WOODFORD RÉSERVE	4CL	9€
- DIPLOMATICO	4CL	9€

