



# La Table de l'Abbaye

— BISTROT GOURMAND —

• • •



## ENTRÉES

<b>Planche de charcuterie à partager</b> 7 13 .....	<b>8,00€ / personne</b>
<i>Charcuterie Board to Share</i>	<i>€8,00 / persone</i>
<b>Cassolette d'escargots à la crème d'ail (12 pièces)</b> 7 13 .....	<b>14,00€</b>
<i>Cassolette of Escargots with Garlic Cream (12 pieces)</i>	
<b>Terrine de foie gras au Pineau, confiture de figes</b> 7 9 13 .....	<b>17,00€</b>
<i>Foie Gras Terrine with Pineau, Fig Jam</i>	

## NOS SALADES

<b>Salade César</b> 7 13	
Chicken, parmesan, cherry tomatoes, bacon, croûtons	<b>Starter 9,00€   Plat 16,50€</b>
<i>Chicken, parmesan, cherry tomatoes, bacon, croutons</i>	<i>Starter €9,00   Main Course €16.50</i>
<b>Salade Italienne</b> 7	
Tomatoes, cured ham, corn, mozzarella	<b>Starter 9,00€   Plat 16,50€</b>
<i>Tomatoes, cured ham, corn, mozzarella</i>	<i>Starter €9,00   Main Course €16.50</i>
<b>Salade Norvégienne</b> 4 113	
Tomatoes, avocado, smoked salmon, herring, crayfish	<b>Starter 11,00€   Plat 18,00€</b>
<i>Tomatoes, avocado, smoked salmon, herring, crayfish</i>	<i>Starter €11.00   Main Course €18.00</i>
<b>Salade Périgourdine</b> 7 13	
Tomatoes, gizzards, mushrooms, magret, foie gras	<b>Starter 11,00€   Plat 19,00€</b>
<i>Tomatoes, gizzards, mushrooms, magret, foie gras</i>	<i>Starter €11.00   Main Course €19.00</i>

## ALLERGÈNES / ALLERGENS

1. Céréales contenant du gluten / Cereals (gluten), 2. Crustacés / Crustaceans • 3. Œufs / Eggs
4. Arachides / Peanuts • 6. Soja / Soy • 7. Lait / Milk • 8. Fruits à coque • 7. Lait / Milk / Freit nus
9. Céleri / Celery • 10. Moutarde / Mustard • 11. Graines de sésame / Sijsume seeds





# MENU DU JOUR

*de la Semaine*

18€90

## ENTRÉES

- Assiette de charcuterie
- Salade piémontaise
- Salade campagnarde
- Œuf meurette en cocotte



## PLATS CHAUDS

- Sauté de veau, tagliatelles
- Brochettes de bœuf mariné, frites
- Jambon braisé au porto
- Omelette à la crème de truffes



## FROMAGES & DESSERTS

- Assiette de fromages
- Crème caramel
- Île flottante
- Fromage blanc & coulis de fruits rouges



*Fait maison, produits frais ♡  
Régalez vous !*

# MENU

## 32€

### ENTRÉE

Cassolette d'escargots à la crème d'ail

*Snails in a garlic cream sauce*

OU

Salade italienne

*Italian salad*



### PLAT CHAUD

Suprême de poulet sauce forestière

*Chicken supreme with mushroom cream sauce*

9,50€

OU / OR

Onglet de bœuf à l'échalote

*Beef flank steak with Shallots*

9,50€

### FROMAGES

Assiette de 2 fromages

*Cheese platter of 2 cheeses*

OU / OR

Crème brûlée à la vanille de bourbon

*Crème brûlée with Bourbon Vanilla*

OU / OR

Île flottante et sa crème anglaise

*Floating island with custard sauce*



# MENU

47€

## ENTRÉE

Terrine de foie gras au ratafia

*Foie gras terrine with ratafia*

OU

Assiette de saumon

fumè et ses toasts

*Bneskends salad*



## PLAT CHAUD

Filet de taureau sauce au poivre

*Bull tenderloin with pepper sauce*

25,90€

OU

Filet de Saint-Pierre sauce champagne

*John Dory fillet with champagne sauce*



25,90€

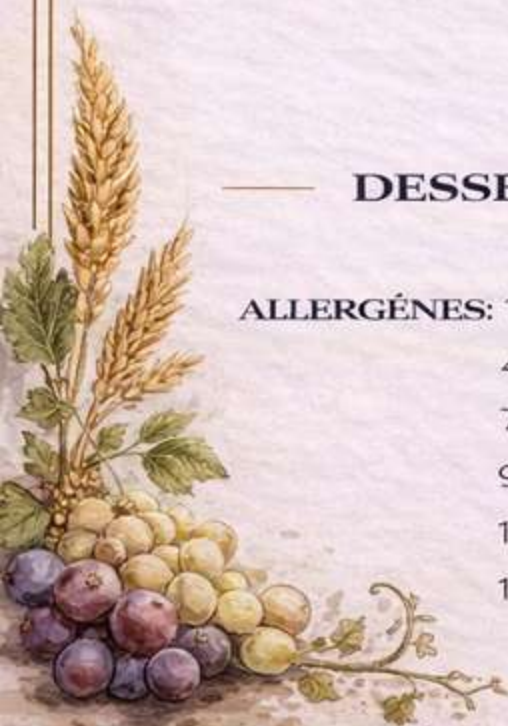
## FROMAGES

Assiette de 3 fromages

*Cheese platter of 3 cheeses*

## DESSERT AUX CHOIX À LA CARTE

ALLERGÈNES: 1 Céréales / Cereals 2. Crustacés / Crustaceans 3 Œufs / Eggs  
4. Poissons / Fish 5. Arachides / Peanuts 6. Soja / Soy  
7. Lait / Milk 8. Fruits à coque / Tree nuts  
9. Céleri / Celery 10. Moutarde / Mustard  
11. Graines de sésame / Sulphur dioxide 12. Anhur dioxide  
13. Lupin / Lupin 14. Mollusques / Molluscs



# Plats Chauds

— MAIN COURSES —

## NOS VIANDES

OUR MEATS

<b>Suprême de poulet sauce forestière</b> 7,13 <i>Chicken supreme with mushroom cream sauce</i>	<b>17,90€</b>
<b>Onglet de boeuf à l'échalote</b> 12 <i>Beef flank steak with Shallots</i>	<b>19,60€</b>
<b>Tartare de boeuf préparé par le chef</b> 3,10 <i>Steak tartare prepared by the chef</i>	<b>19,00€</b>
<b>Grenadin de veau, sauce foie gras &amp; girolles</b> <i>Veal grenadin with Foie Gras &amp; Chanterelle Sauce</i>	<b>23,60€</b>
<b>Filet de taureau sauce au poivre</b> 7 <i>Bull tenderloin with pepper Sauce</i>	<b>23,90€</b>
<b>Royal Burger</b> 1,3,7,10,13 <i>Bacon, cheddar, egg, potato rösti</i>	<b>17,00€</b>
<b>Maxi Royal Burger</b> 1,3,7,10,13 <i>Double steak, bacon, cheddar, egg, potato rösti</i>	<b>21,00€</b>
<b>Rognons de veau au Porto</b> 12 <i>Braised veal kidengs in port sauce</i>	<b>21,00€</b>

## NOS POISSONS

OUR FISH

<b>Médaille de sole &amp; saumon</b> 4,7 <i>Sole and salmon medallion</i>	<b>21€</b>
<b>Dos de cabillaud sauce champagne</b> 4,7,12 <i>Cod fillet with champagne sauce</i>	<b>22€</b>
<b>Filet de Saint Pierre au beurre blanc</b> 4,7 <i>John Dory fillet with beurre blanc</i>	<b>23€</b>

## ALLERGÈNES / ALLERGENS :

1. Céréales / Cereals 2. Crustacés / Crustaceans 3. Œufs / Eggs 4. Poissons / Fish 5. Arachides  
5. Arachides / Peanuts 6. Soja / Soy 7 Lait / Milk 8. Fruits à coque / Trée nuts  
9. Céleri / Céleri 10. Moutarde / Mustard 11. Graines de sésame / Sulphur dioxide 14. Mollusques / Molluscs



# FROMAGES

CHEESES



## FROMAGES

Assiette de 2 fromages \*7 ..... 5€  
*Cheese platter of 2 cheeses*

Assiette de 3 fromages \*7 ..... 7€  
*Cheese platter of 3 cheeses*

## DESSERTS

La Triples Profiteroles du Chef \*3,7,11,13 ..... 9,50€  
*The Chef's Triple Profiteroles*

Crème brûlée à la vanille de bourbon \*7,13 ..... 9€  
*Crème brûlée with Bourbon Vanilla*

BOUCHON AU MARC DE CHAMPAGNE \*7,8,13 ..... 9,50€  
*Marc de Champagne sponge cake*

Tiramisu italien \*7,8,13 ..... 9€  
*Italian Tiramisu*

Dame Blanche \*7 ..... 7€  
*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream*

Tarte citron meringuée \*7,9,13 ..... 9€  
*Lemon meringue tart*

Sorbet poire arrosé d'eau de vie \*9 ..... 9€

Colonel \*3,7 ..... 9€  
*Lemon sorbet with vodka*

Îles flottantes \*7,8,13 ..... 7€  
*Floating islands*



## ALLERGÈNES / ALLERGENS :

1. Céréales / Cereals
2. Crustacés / Crustaceans
3. Œufs / Eggs
4. Poissons / Fish
5. Arachides / Peanuts
6. Soja / Soy
7. Lait / Milk
8. Fruits à coque / Tree nuts
9. cèlen /
10. Moutarde / Mustard
11. Graines de sésame / Sesame seeds
12. Anhydride sulfureux / Sulphur dioxide
12. Lupin / Lupin
14. Mollusques / Moilsucs





# MENU DES PETITS LOUPS

★ 9,90€ ★

*Jusqu'à 10 ans / Up to 10 years old*

## EN ENTRÉE

*(Starter)*

- Tomates cerises, sauce cocktail  
*Cherry tomatoes with cocktail sauce*
- Assiette de deux saucissons  
*Plate of two dry sausages*



OU / OR

- Nuggets de poulet, frites  
*Chicken nuggets and fries*
- Steak haché, frites



OU

## EN DESSERT

*(Dessert)*

- Glace vanille  
*Vanilla ice cream*
- Glace fraise  
*Strawberry ice cream*

OU / OR



ALLERGÈNES: : Céréales / Cereals 2 Crustacés / Crustaceans 3 Œufs / Eggs  
4. Poissons / Fish 5. Arachides / Peanuts 6. Soja / Soy  
7. Lait / Milk 8. Fruits à coque / Tree nuts



LA TABLE DE L'ABBAYE

## GROUPES & AUTOCARS

SPÉCIAL AUTOCARISTES & AGENCES !

- ✓ Menu terroir fait maison & copieux
- ✓ Événements et réceptions
- ✓ Grands groupes jusqu'à 50 pers.
- ✓ Tarifs préférentiels



- ✓ Cuisine traditionnelle française
- ✓ Repas complet fait maison

- ✓ Parking bus & accès facile
- ✓ Devis rapide sous 24h



Obtenez un DEVIS SOUS 24H !

☎ 03 26 53 94 45

✉ [hubert-vincent7@bbox.fr](mailto:hubert-vincent7@bbox.fr)