

LA TABLE DE L'ABBAYE



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

Convivialité, générosité et saveurs du terroir ! ♥





La table de l'abbaye

de la Semaine

18€90

ENTRÉES

- Cassolette de calamar à la provençale
- Tourte au jambon de Reims et champignons
- Terrine de lapin façon grand mère
- Œuf au four au chorizo



PLATS CHAUDS

- Cassoulet maison
- Poulet au curry
- Sauté de porc aux oignons
- Pièce de bœuf sauce poivre



FROMAGES & DESSERTS

- Assiette de fromages
- Paris Brest
- Craquant au chocolat et fraise
- Sabayon framboise



Fait maison, produits frais 
Régalez vous!



— BISTROT GOURMAND —

• • •

ENTRÉES

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

NOS SALADES

Salade César 7 13	
<i>Ceasar Salad</i>	Starter 9,00€ Plat 16,50€
Poulet, parmesan, tomates cerises, bacon, croûtons	<i>Starter €9.00 Main Course €16.50</i>
<i>Chicken, parmesan, cherry tomatoes, bacon, croutons</i>	
Salade Italienne 7	
<i>Italian Salad</i>	Starter 9,00€ Plat 16,50€
Tomates, jambon cru, maïs, mozzarella	<i>Starter €9.00 Main Course €16.50</i>
<i>Tomatoes, cured ham, corn, mozzarella</i>	
Salade Norvégienne 4 11 13	
<i>Norwegian Salad</i>	Starter 11,00€ Plat 18,00€
Tomates, avocat, saumon fumé, hareng, écrevisses	<i>Starter €11.00 Main Course €18.00</i>
<i>Tomatoes, avocado, smoked salmon, herring, crayfish</i>	
Salade Périgourdine 7 13	
<i>Périgord Salad</i>	Starter 11,00€ Plat 19,00€
Tomates, gésiers, champignons, magret, foie gras	<i>Starter €11.00 Main Course €19.00</i>
<i>Tomatoes, gizzards, mushrooms, duck breast, foie gras</i>	

ALLERGÈNES / ALLERGENS

1. Céréales contenant du gluten / Cereals (gluten)
2. Crustacés / Crustaceans
3. Œufs / Eggs
4. Arachides / Peanuts
5. Soja / Soy
6. Lait / Milk
7. Fruits à coque / Nuts
8. Céleri / Celery
9. Moutarde / Mustard
10. Graines de sésame / Sesame seeds
11. Anhydride sulfureux et sulfites / Sulphur dioxide and sulphites
12. Lupin / Lupin
13. Mollusques / Molluscs



Plats Chauds

— MAIN COURSES —

NOS VIANDES

OUR MEATS

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

NOS POISSONS

OUR FISH

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

ALLERGÈNES / ALLERGENS :

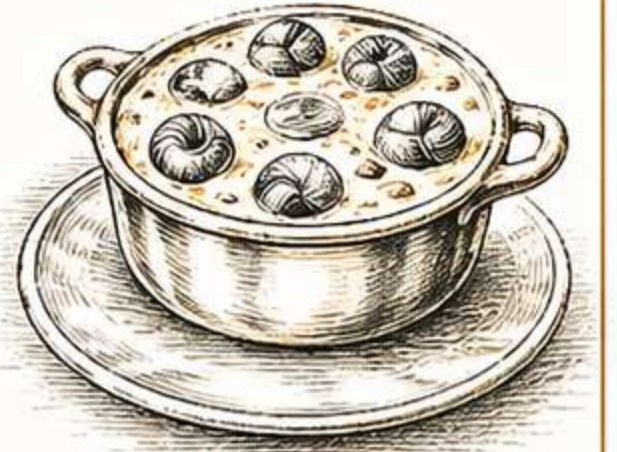
1. Céréales / Cereals 2. Crustacés / Crustaceans 3. Œufs / Eggs 4. Poissons / Fish 5. Arachides
5. Arachides / Peanuts 6. Soja / Soy 7 Lait / Milk 8. Fruits à coque / Trée nuts
9. Céleri / Célerly 10. Moutarde / Mustard 11. Graines de sésame / Sulphur dioxide 14. Mollusques / Molluscs





MENU

36€



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

— OU / OR —

Onglet de bœuf à l'échalote

Beef flank steak with Shallots

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





La table
de l'abbaye

MENU

47€

CUISINE TRADITIONNELLE
FAITE MAISON & COPIEUSE



ENTRÉES

Terrine de foie gras au ratafia (7, 12)

Foie gras terrine with ratafia

— OU —

Assiette de saumon fumé et ses toasts (1, 4, 7)

Smoked salmon with toast



PLAT CHAUD

Filet de taureau sauce au poivre (7, 10)

Bull tenderloin with pepper sauce

— OU —

Filet de Saint-Pierre sauce champagne (4, 7, 12)

John Dory fillet with champagne sauce



FROMAGES

Assiette de 3 fromages (7)

Cheese platter of 3 cheeses



DESSERT

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

Dessert of your choice

ALLERGÈNES / ALLERGENS

- | | | | | | |
|---|--|---------------------------------------|----|--|--------------------------------------|
| 1 | | Gluten (céréales contenant du gluten) | 8 | | Fruits à coque / Tree nuts |
| 2 | | Crustacés / Crustaceans | 9 | | Céleri / Celery |
| 3 | | Oeufs / Eggs | 10 | | Moutarde / Mustard |
| 4 | | Poissons / Fish | 11 | | Sésame / Sesame seeds |
| 5 | | Arachides / Peanuts | 12 | | SO ₂ Sulfites / Sulphites |
| 6 | | Soja / Soy | 13 | | Lupin / Lupin |
| 7 | | Lait / Milk | 14 | | Mollusques / Molluscs |



Passion, partage & authenticité au cœur de l'abbaye



CARTE DES BOISSONS

la table de l'abbaye



COCKTAILS

Aperol Spritz	9€
Gin Tonic	9€
Campari Spritz	9€
Mojito Maison	9€
French Martini	9€
Vodka Red Bull	9€



NOS BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Jupiler	2,90€	5,60€
Leffe Blonde	4,50€	9,00€
Blanche Rosé	4,50€	9,00€
Panaché	3,00€	6,00€
Picon bière	3,20€	6,00€
Monaco	3,50€	6,80€



APÉRITIFS

Suze (8cl)	5€
Ratafia (8cl)	5€
Kir vin blanc	4€
Coupe de Champagne (12cl)	7€
Ricard ou Pastis (2cl)	3€
Martini rouge ou blanc (8cl)	5€
Porto rouge ou blanc (8cl)	5€



SPIRITUEUX

Gin (4cl)	5€
Vodka (4cl)	5€
Limoncello (4cl)	5€
Clan Campbell (3cl)	5€
Jack Daniel's Apple (4cl)	5€



NOS BIÈRES BOUTEILLES

Duvel	6€
Chouffe	5€
Bières de Reims 1625	5€
Leffe sans alcool	4,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito maison	7€
Virgin Spritz cassis	7€
Virgin Spritz pêche	7€
Virgin Spritz violette	7€
Virgin Fresh	7€
Green Fresh	7€



BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits	3,50€	Orangina	4€
Diabolo	4€	Schweppes Agrumes	4€
Limonade	4€	Lipton Ice Tea (25cl)	4€
Coca-Cola / Zéro	4€	Sirop à l'eau	2,50€

NOS EAUX

Vittel 0,5L	4,00€	St Pellegrino 0,5L	4,00€	Perrier 33cl	4,00€
Vittel 1L	5,00€	St Pellegrino 1L	5,00€		



CARTE DES VINS




VINS ROUGES

- AOP Saint Nicolas de Bourgueil Les Chaillons 28€
- AOP Côtes du Rhône - Les Fouquières 25€
- AOP Pic Saint-Loup - Gérard Bertrand Héritage 30€
- AOP Cadillac Côtes de Bordeaux Château du Ricaud 32€
- AOP Hautes Côtes de Beaune 35€
- AOP Saint-Émilion Dourthe N°1 34€
- AOP Crozes-Hermitage Domaine Pradelle 39€
- AOP Château Rahoul 2017 39€
- AOP Saint-Estèphe Dame de Montrose 78€
- AOP Saint Joseph E. Guigal 2021 72€
- AOP Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire des Papes" 72€
- AOP Le Versant Georges Louis Jadot 78€
- AOP Oriel Saint Emilion Exception 2004 78€
- AOP Pommard - Clos de la Commaraine "Louis Jadot" 94€
- AOP Côte-Rôtie Guigal 98€



VINS D'EXCEPTION

- Château Rahoul 2010 78€
- Château Rahoul 2002 92€
- Château Rahoul 2000 104€
- Château Ricaud Bordeaux 1998 110€
- Château Preuillac Médoc 2013 118€
- Saint-Estèphe Heritage Le Boscq 2013 Bordeaux 142€
- Château Haut Louilleau 2002 Haut de Gironde 138€
- Château La Menotte Réserve des Chevaliers 2008  138€
- Hermitage Domaine Pochon 1998 190€
- Les Cresses Vin de Pays d'Oc 2000 240€
- Clos Rougeard Saumur Champigny 2015 620€



NOS CHAMPAGNES



- Champagne Vollereaux Rosé de Saignée 59€
- Champagne Viard Blanc de Blanc 49€
- Champagne Didier Dépit Brut 45€
- Champagne Didier Dépit Rosé 49€
- Champagne Philippe Mignon Brut 56€
- Champagne Moutardier Brut 59€
- Champagne Sendron De-touches 49€
- Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2006 210€
- Champagne Dom Perignon 2015 399€

VIN ROSÉ

- IGP côte de Provence Château Montaud 21€
- IGP Bordeaux N°1 Dourthe Cabernet Franc 28€
- IGP Tavel Château d'Aqueria 32€
- IGP Corolle Rosé de Méditerranée 17€
- 1/2 Bouteille Cabernet d'Anjou Domaine Regnard 16€
- 1/2 Bouteille C.de Prov Golf St Tropez 17€
- 1/2 Bouteille de Tavel Domaine Lafond 18€

VIN BLANC

- IGP Viognier Paul Mas 24€
- AOP Riesling Kuentz Bas 24€
- AOP Cheverny P.Bellier 28€
- AOP Gewurztraminer vendange tardive 2018 39€
- AOP Petit Chablis Pas si Petit 36€
- AOP Meursault Domaine Louis Jadot 75€
- AOP Chablis 1^{er} cru "Fourchaume" 58€
- AOP Sancerre La Merci-Dieu 48€
- AOP Macon Uchizy 26€
- 1/2 Bouteille Cheverny P Bellier 18€
- 1/2 Bouteille Chablis 1^{er} cru La Sereine 39€

1/2 BOUTEILLES DE VINS ROUGES

- 1/2 Bouteille Côtes du Rhône - Les Fouquieres 14€
- 1/2 Bouteille Crozes-Hermitage Domaine Pradelle 25€
- 1/2 Bouteille Bourgogne Pinot Noir 14€
- 1/2 Bouteille Côtes de Bourg Grand Chemin Bordeaux 17€