



# Brasserie L'Abbaye



RESTAURATION NON-STOP - 7 JOURS SUR 7 - DE 12H. À 1H. DU MATIN

## FRUITS DE MER

Fines de claires n°3

les 6 9,80€    les 9 14,70€    les 12 18,00€

6 Fines de claires de Marennes  
1 verre de Roussette  
12,00€

Plateau de Fruits de Mer  
Crevettes roses, Bulots, 1/2 tourteau  
6 Claires de Marennes n°3  
38,00€

Accompagnement : Pain - Beurre - Citron

## LES ENTRÉES

Saumon fumé maison, toasts, salade	13,80€
Foie gras de canard maison	19,00€
Terrine de campagne à l'ancienne	* <del>7,50€</del> 6,60€
Filets de harengs - Pomme à l'huile	8,00€
Omelette champignons, salade	8,50€
Croque-monsieur, salade et frites	8,50€
Croque-madame, œuf, salade et frites	9,50€

## LES SALADES

Tomates Mozzarella au basilic (huile d'olive)	12,00€
Savoyarde (salade, tomates, jambon cru, toasts grillés au fromage montagnard, cerneaux de noix)	11,80€
Norvégienne (salade, concombre, soja, champignons, saumon fumé maison, pomme fruit, tomates)	13,80€
Salade de chèvre chaud (salade, noix, raisins, tomates, toasts au chèvre)	11,50€
Salade César (salade, blanc de poulet, pain grillé, copeaux de Parmesan, huile d'olive)	11,80€
Salade niçoise (salade, pomme de terre, thon, anchois, olives noires, œuf dur, tomates, basilic)	11,80€
Salade Caraïbes aux gambas (salade, tomates confites, avocat, pamplemousse, gambas à l'ail)	17,50€
Salade périgourdine (salade, foie gras, magret de canard fumé, gésiers chauds, noix, pomme fruit, vinaigrette)	18,00€
Salade Roquefort (salade, Roquefort, pignons de pin, vinaigrette, raisins de Corinthe, tomates)	13,00€
Salade parisienne (salade, tomates, œuf dur, jambon de Paris, Emmental, maïs)	12,50€

## LES VIANDES & PLATS CHAUDS (viande d'origine C.E.)

T. Bone de veau (Filet et Faux-filet), frites et salade	18,00€
Aiguillette de canard sauce orange, frites	13,80€
Entrecôte grillée (250g.)	16,00€
Pavé de rumsteack grillé, frites	14,80€
Côte de bœuf (350g. - 1 personne - sauce au choix)	19,50€
Tartare de bœuf (viande hachée maison)	15,00€
Tartare "L'Abbaye" (viande de bœuf assaisonné et poêlé)	15,80€
Hamburger Royal "œuf à cheval", frites	14,00€
Andouillette AAAA tirée à la ficelle, frites	14,80€
Blanc de poulet sauce Aravis (crème, reblochon)	* <del>14,00€</del> 12,50€
Tajine d'agneau	17,00€
Tartiflette, jambon de pays, salade	16,00€
Carpaccio de bœuf, frites et salade	13,80€
Confit de canard du chef, pommes sautées	14,00€
Sauce au choix : béarnaise, poivre, roquefort	1,50€

## FORMULE EXPRESS

Sauf week-end et jours fériés de 12h. à 15h.  
PLAT DU JOUR + 1/4 VIN + CAFÉ

13,50 €

## LES POISSONS

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise	15,00€
Filet de féra poêlé, beurre blanc	18,00€
Tartare de saumon, frites et salade	14,50€
Tartare de thon méridional, frites et salade	13,80€

## LES GARNITURES

Pomme frites	4,50€
Légumes verts	4,20€
Riz	4,00€
Salade verte	3,50€
Pomme au four	4,50€

## LES MOULES

Moules à la Hoegaarden (bière blanche, crème, cumin, frites)	19,50€
Moules à la marinière (vin blanc, oignons, échalotes, ail, thym, frites)	14,00€
La Mouclade (grosses moules, sabayon persillé, vin blanc, frites)	15,80€
Moules forestière (champignons, ail, échalotes, vin blanc, crème, frites)	15,50€
Moules Roquefort (vin blanc, Roquefort, crème, noix, frites)	15,80€
Moules à la bruxelloise (lardons, poireaux, crème, persil, frites)	15,50€
Moules au curry (vin blanc, échalotes, crème, curry, frites)	15,50€
Moules au beurre d'escargot (vin blanc, persil, ail, anchois, noisettes, frites)	15,50€
Moules à la leffe brune (bière brune, crème, échalotes, noisettes, oignons, frites)	19,80€
Moules à la moutarde (moutarde à l'ancienne, échalotes, vin blanc, frites)	15,50€
Moules provençale (sauce tomate, ail, basilic, vin blanc, frites)	15,50€

## LES PÂTES

### LES TAGLIATELLES

Nature	8,50€
Carbonara (lardons, crème, jaune d'œuf)	10,00€
Au Saumon (crème, saumon, jaune d'œuf)	11,80€
Bolognaise maison (viande hachée, sauce tomate)	10,50€

## LES PIZZAS

Margharita (sauce tomate, Mozzarella, olive)	10,00€
Reine (sauce tomate, jambon Paris, champignons, Mozzarella)	11,00€
Poulet (sauce tomate, blanc de poulet, champignons, crème, Mozzarella)	12,00€
Napolitaine (sauce tomate, anchois, poivrons, Mozzarella, œuf)	11,00€
4 fromages (sauce tomate, chèvre, bleu, Reblochon, Mozzarella)	12,00€
Savoyarde (sauce tomate, jambon, champignons de Paris, Reblochon, crème)	12,00€
Tartiflette (sauce tomate, lardons, pomme de terre, Reblochon, crème)	12,00€
Chorizo (sauce tomate, oignons, poivrons, Chorizo, Mozzarella)	11,00€
Iles (sauce tomate, ananas, bacon, miel, Mozzarella)	11,00€
Végétarienne (sauce tomate, Mozzarella, aubergines et courgettes grillées, champignons de Paris, Artichaud)	12,00€
Saumon (saumon frais, crème fraîche, Mozzarella, Origan, citron)	12,00€

## LES FROMAGES

Tomme de Savoie	7,50€
Assiette de fromage (3 sortes)	10,00€
Fromage blanc, crème ou nature	4,50€
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	6,20€

## FORMULE ENFANT

Nuggets de volaille OU steak haché OU jambon blanc + frites  
Glace OU fromage blanc

\* ~~11,00 €~~ 9,70 €

\* Les prix marqués d'un astérisque bénéficient de la baisse de la TVA.

Prix nets en euros - Exigez votre ticket - Paiements acceptés : C.B. chèques bancaires, tickets restaurant - Pièces d'identité exigée pour les chèques



# Brasserie L'Abbaye



RESTAURATION NON-STOP - 7 JOURS SUR 7 - DE 12H. À 1H. DU MATIN

## LES DESSERTS

Dessert du jour	5,50€
Gratin de fruits frais, sabayon	8,00€
Tarte Tatin (glace vanille, chantilly)	7,00€
Crème brûlée à la vanille	6,00€
Profiteroles maison (choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly) * <del>8,50€</del>	7,50€
Fondant chocolat (servi chaud avec sa crème anglaise)	8,00€

## LES GLACES SELECTION ABBAYE

2 boules 4,00€      3 boules 6,00€

## NOS PARFUMS

CAFÉ	NOISETTE
CANNELLE	NOIX DE COCO (morceaux)
CARAMEL BEURRE SALÉ	NOUGAT
CHOCOLAT	PISTACHE
COOKIES	RHUM RAISIN
MENTHE CHOCOLAT	VANILLE

## SORBETS

ANANAS
BANANE
CASSIS
CITRON
FRAISE DES BOIS
FRAMBOISE
MARRON (morceaux)
PASSION
PÊCHE DE VIGNE
POIRE
MYRTILLE SAUVAGE



## LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 3 boules vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly	7,50€
EXOTIQUE 1 boules passion, 1 boule noix de coco, 1 boule ananas, chantilly	7,50€
DUCHESSE 1 boule nougat, 1 boule noisette, 1 boule caramel beurre salé, chantilly	7,50€
PLANTEUR 1 boule ananas, 1 boule banane, 1 boule rhum raisin, chantilly	7,50€
COUPE TENDANCE 1 boule cookies, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule cannelle, chantilly	7,50€
LIEGEOIS (café, caramel ou chocolat) 1 boule vanille, 2 boules café ou caramel BS ou chocolat, coulis, chantilly	7,50€
LAGON BLEU 1 boule passion, 2 boules noix de coco, arrosées de Curaçao bleu, chantilly	8,00€
COUPE FRUITS ROUGES 1 boule fraise des bois, 1 boule cassis, 1 boule framboise, fruits rouges, chantilly	8,00€
COUPE MELBA 1 boule vanille, 2 boules pêche de vigne ou fraise des bois, fruits, chantilly	8,00€
BANANA SPLIT 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise des bois, chocolat chaud, chantilly	8,30€
COUPE TÊTE À TÊTE 1 boule fraise des bois, 1 boule pêche de vigne, 1 boule poire, 1 boule cassis, 1 boule mangue, 1 boule banane, 1 boule cookies, 1 boule cannelle, fruits frais, meringue, chantilly	16,00€

## LES COUPES ALCOOLISÉES

WILLIAMINE 2 boules poire, alcool de Williamine (2cl)	8,80€
COLONEL 2 boules citron, Vodka (2cl)	8,80€
LA CHAMOINE 2 boules cassis, crème de cassis	8,80€
AFTER EIGHT 2 boules menthe-chocolat, Peppermint	8,80€

## LES VINS

	37,5cl	50cl	75cl
<b>VINS DE SAVOIE</b>			
<b>Rouge</b> Gamay de Chautagne	13,00€		19,00€
<b>Blanc</b> Apremont - Pierre Boniface	13,00€		19,00€
Roussette - Altesse de Savoie			19,00€
Chignin - Bergeron-Quenard	19,00€		32,00€
<b>Rosé</b> Rosé de Savoie "Eric Carrel"	14,00€		20,00€
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>Rouge</b> Bourgogne - Htes Côtes de Nuits	17,00€		29,00€
<b>Blanc</b> Chablis			32,00€
<b>CÔTES DU RHONE</b>			
Château des Quatre filles (bio)			20,00€
Saint-Joseph (AOC)		28,00€	36,00€
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Fitou (AOC)			22,00€
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
Cellier de Ramatuelle - St-Tropez	14,00€		20,00€
Clos Cisbonne (Grand Cru)		18,00€	29,00€
<b>ALSACE</b>			
Riesling			25,00€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<b>Rouge</b> St-Nicolas de Bourgueuil (AOC)		16,00€	20,00€
<b>Blanc</b> Pouilly Fumé			28,00€
<b>BORDEAUX</b>			
<b>Rouge</b> Château Gantonnet	14,00€		19,00€
Haut Médoc			22,00€
Saint-Emilion Grand Cru	22,00€		36,00€

Crémant rosé - Château Langlois 25,00€

<b>VINS EN PICHET</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Vins de table C.E. - Rouge, Rosé	3,50€	7,00€

<b>VINS AU VERRE</b>	<b>ROUGE</b>	<b>12cl</b>
<b>BLANC</b>	Haut-Médoc	5,00€
Roussette - Altesse	St-Emilion (Grand Cru)	6,50€
Chignin - Bergeron	St-Joseph (Côtes-du-Rhône)	6,00€
Riesling	Bourgogne Htes Côtes de Nuits	5,00€
Pouilly Fumé		
Côteaux du Layon (doux)		

<b>ROSÉ</b>	<b>12cl</b>	Crémant rosé Château Langlois 4,50€
Côtes de Provence		
Clos Cisbonne (Cru classé)	5,00€	

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>75cl</b>
Nicolas Feuillate brut	55,00€
Moët et Chandon	65,00€

<b>EAUX</b>	<b>litre</b>	<b>1/2 l.</b>
Evian	* <del>6,00€</del> 5,30€	3,80€
Badoit	6,00€	3,80€
Orezza	6,50€	4,50€

\* Les prix marqués d'un astérisque bénéficient de la baisse de la TVA.

Prix nets en euros - Exigez votre ticket - Paiements acceptés : C.B. chèques bancaires, tickets restaurant - Pièces d'identité exigée pour les chèques