

Champagne :

| | | |
|--|-------|--------|
| La coupe / <i>Glass</i> | 15 cl | 9,50 € |
| La coupette / <i>Small glass</i> | 10 cl | 6,50 € |
| La Coupe Royale / <i>Large glass « Royal »</i> | 25 cl | 16 € |

Apéritifs:

| | | |
|---|--------|--------|
| Porto rouge ou blanc / <i>Red or white porto</i> | 5 cl | 4,50 € |
| Ricard | 2,5 cl | 4,50 € |
| Suze | 5 cl | 4,50 € |
| Martini | 5 cl | 4,50 € |
| Picon bière ou vin blanc / <i>Picon beer or white wine</i> | 15 cl | 7,50 € |
| Campari | 5 cl | 4,50 € |
| Américano | 5 cl | 4,50 € |
| Muscat | 5 cl | 4,50 € |
| Pineau des Charentes | 5 cl | 4,50 € |
| Gin | 4 cl | 5,50 € |
| Vodka | 4 cl | 5,50 € |
| Guignolet Kirsh | 5 cl | 4,50 € |
| Cidre brut ou rosé / <i>raw or rose cider</i> | 25 cl | 3,50 € |
| Kir (cassis, mûre, pêche, cerise ou framboise) <i>(Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach ou cherry)</i> | 15 cl | 4,50€ |
| Whisky Clan Campbell | 4 cl | 5,50 € |
| Autres Whisky / <i>Other Whiskeys</i> (Glenfiddich, Cardhu, Aberlour, Chivas) | 4 cl | 9,50 € |

Cocktails :

| | | |
|---|-------|--------|
| Maison sans alcool / <i>without alcohol</i> | 35 cl | 5,50 € |
| Maison avec alcool / <i>with alcohol</i> | 35 cl | 9,50 € |

Bières / Beers :

| | | | | |
|--|-------|--------|-------|-----|
| Bière de l'Abbaye de Clairmarais* 4 % alcool <i>(bière locale blonde non filtrée / draft blond non filtered beer !)</i> | 25 cl | 3,50 € | 50 cl | 7 € |
| Bière pression Jenlain ambrée 4.5 % alcool <i>Draft amber beer Jenlain</i> | 25 cl | 3,50€ | 50 cl | 7 € |
| Kriek | 25 cl | 4,50€ | | |
| 1664 | 25 cl | 4.50 € | | |
| Leffe | 33 cl | 4,50 € | | |
| Gavroche | 33 cl | 4,50 € | | |
| La Goudale | 33 cl | 4,50 € | | |
| Belzebuth blanche / <i>Belzebuth white</i> | 33 cl | 4,50 € | | |
| Kasteel Rouge / <i>Kasteel red</i> | 33 cl | 4,50 € | | |
| Bière des 3 Monts | 33 cl | 4,50 € | | |
| Bière des 3 Monts | 75 cl | 9 € | | |
| Jupiler sans alcool / <i>Jupiler without alcohol</i> | 25 cl | 3,50 € | | |

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

Eaux minérales / Mineral waters :

| | | | |
|----------------|-------|-----|--------|
| Evian | 50 cl | 3 € | 11 5 € |
| Badoit | 50 cl | 3 € | 11 5 € |
| San Pellegrino | 50 cl | 3 € | 11 5 € |
| Thonon | 75 cl | | 5 € |
| Chateldon | 75 cl | | 5 € |

Boissons sans alcool / Alcohol free drinks :

| | | | |
|---|-------|--|-----|
| Orangina | 25 cl | | 3 € |
| Schweppes Agrumes / <i>Schweppes Citrus</i> | 25 cl | | 3 € |
| Schweppes Tonic | 25 cl | | 3 € |
| Perrier | 33 cl | | 3 € |
| Coca-cola (Light, Zéro, Classique rouge) (<i>Light, Zero, Red classics</i>) | 33 cl | | 3 € |
| Jus de fruits / <i>Juice</i> | 25 cl | | 3 € |
| (Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate) (<i>orange, pineapple, apple, apricot, tomato</i>) | | | |

Vin blanc rouge ou rosé / red, rosé or white wine :

| | | | |
|---|-------|--|--------|
| Verre de vin / <i>glass of wine</i> | 15 cl | | 4,50 € |
| Selection maison / <i>House selection</i> | 50 cl | | 10 € |

Digestifs / digestives :

| | | | |
|-----------------------|------|--|-----|
| Cognac | 4 cl | | 8 € |
| Armagnac | 4 cl | | 8 € |
| Calvados | 4 cl | | 8 € |
| Grand Marnier | 4 cl | | 8 € |
| Cointreau | 4 cl | | 8 € |
| Bénédictine | 4 cl | | 8 € |
| Mandarine Napoléon | 4 cl | | 8 € |
| Poire Williams | 4 cl | | 8 € |
| Mirabelle | 4 cl | | 8 € |
| Genièvre de Houille * | 4 cl | | 8 € |
| Get 27 | 4 cl | | 8 € |
| Baileys | 4 cl | | 8 € |

Boissons chaudes/ hot drinks :

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--------|
| Café – Thé / <i>Coffee - Tea</i> | | | 3 € |
| Grand Café / <i>Large coffee</i> | | | 3,50 € |
| Vlams Coffee au Genièvre de Houille | | | 10 € |
| Irish Coffee | | | 10 € |

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

27,50 €

Crumble d'endives au Maroilles *

Endive's crumble with Maroilles cheese

ou /or

Tarte fine de sardines sur lit de salade fraîche

Sardine's pie on fresh salad

ou/or

Galette de sarazin et sa poêlée de champignons de saison

Sarazin pancake and pan-fried seasonal mushrooms

Marmite d'aiglefin à la fondue de poireaux

Haddock pot with melted leek

ou / or

Carbonnade à la flamande

Beef stew with beer

Fromages de nos provinces

Selection of local cheese

ou/or

Carte des desserts page 8

Desserts card page 8

MENU DU TERROIR

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

38,50 €

**Mijoté d'escargots* aux ris de veau
mode de l'abbaye (lardons, champignons, tomate)**

*Simmered snails with sweetbreads abbey mode
(smoked bacon, mushrooms, tomato)*

ou / or

Foie gras de canard maison et chutney au miel

Homemade duck foie gras with honey chutney

ou / or

**Poêlée de saint-jacques, purée de céleri rave
et mousse poire et fenouil**

*Pan-fried scallops, celery root purée
and pear and fennel mousse*

Filet de bar au beurre blanc

Sea bass fillet with white butter sauce

ou / or

Carré d' Agneau Rôti à la française

Roast Rack of Lamb « à la française »

Fromages de nos provinces *

Selection of local cheese

ou / or

Carte des desserts page 8

Desserts card page 8

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

MENU DETENTE

49,50 €

Ris de veau à la Forestière

Sweetbread à la Forestière

ou/or

**½ Homard rôti (selon arrivage)
au beurre blanc ou à la fondue de poireaux
(selon arrivage)**

*½ Grilled lobster white butter sauce or with melted leek
(depending on arrivals)*

ou/or

Escalope de foie gras de canard chaud au porto et miel

Hot duck foie gras escalope with Port and Honey

Risotto aux crevettes sauvages de Madagascar

Risotto with wild shrimps from Madagascar

ou / or

Tournedos de bœuf Sauce Marchand de vin

Beef tournedos with Marchand de vin sauce

Fromages de nos provinces*

Selection of local cheese

ou/or

Carte des desserts page 8

Desserts card page 8

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

MENU GOURMAND

Les entrées :

| | |
|---|--------|
| Galette de sarazin et sa poêlée de champignons de Saison <i>Sarazin pancake and pan-fried seasonal mushrooms</i> | 14.50€ |
| Crumble d' endives au Maroilles <i>Endives crumble with Maroilles cheese</i> | 14.50€ |
| Tarte fine de sardines sous lit de Salade <i>Sardine's pe on fresh salad</i> | 14,50€ |
| Mijoté d'escargots de Radinghem * aux ris de veau <i>Simmered snails with sweetbread</i> | 18.50€ |
| Foie gras de canard maison et chutney au miel <i>Homemade foie gras whith honey chutney</i> | 18,50€ |
| Poelée de Saint-Jacques, purée de céleri rave et mousse poire fenouil <i>Pan-fried scallops, celery root purée and pear and fennel mousse</i> | 18,50€ |
| Ris de Veau à la forestière <i>Sweetbread à la forestière</i> | 22,00€ |
| 1/2 Homard grillé au beurre blanc (selon arrivage) <i>1/2 grilled lobster with white butter sauce (Depending on arrivals)</i> | 22,00€ |
| Escalope de foie gras de canard chaud au porto et miel <i>Hot duck foie gras escalope woth Port and honey</i> | 22,00€ |

Les plats :

| | |
|---|---------|
| Marmite d'Aiglefin à la fondue de poireaux <i>Haddock pot with melted leek</i> | 15,00€ |
| Carbonnade à la flamande <i>Beef stew with beeer</i> | 15,00€ |
| Filet de bar au Beurre blanc <i>Sea bass fillet with white butter sauce</i> | 18,50 € |
| Carré d' agneau rôti à la française Roast rack of lamb « à la française » | 18.50€ |
| Tournedos de bœuf sauce marchand de vin <i>Beef tournedos with marchand de vin sauce</i> | 22,00€ |
| 1/2 Homard grillé au beurre blanc (selon arrivage) <i>1/2 Grilled lobster (depending on arrivals)</i> | 22,00€ |
| Risotto aux crevettes sauvages de Madagascar <i>Rissotto with wild shrimps from Madagascar</i> | 22,00€ |
| Risotto aux légumes de saison <i>Seasonal vegetables risotto</i> | 15,00€ |
| Omelette nature ou fromage <i>Omelette or Cheese Omelette</i> | 15,00€ |

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Menu enfants / children's menu



Jambon blanc, frites salade / white ham fries and salad

ou/or

Steak haché / minced beef

Glace / ice cream

ou/or

Chamallow sauce chocolat / Chamallow in chocolate sauce

Formule du jour / Lunch offer

Formule servie uniquement le midi (hors dimanche et jours fériés)

Served only at midday (excluding Sunday and bank holidays)



Plat du jour
Dish of the day

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

1 Boisson incluse (au choix : 1 eau, 1 soft, 1 biere pression ou 1 verre de vin)
1 drink included (1 mineral water, 1 soft, 1 draft beer or 1 glass of wine)

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Les délices de Flora

Hors menus : + 9,50 €
Outside menus : + 9,50€

Tous nos desserts sont faits maison

Panna cotta et coulis de fruits rouges

Panna cotta and red fruits coulis

ou/or

Gâteau nuage au citron meringué

Lemon merignue cloud cake

ou/or

**Gratin de segments d'orange et pamplemousse
au Cointreau**

Orange and grapefruit segments gratin with Cointreau

ou/or

Crumble pommes cannelle

Apple cinnamon crumble

ou/or

Tartelette sablée au chocolat et caramel beurre salé

Chocolate shortbread tartlet and salted butter caramel

ou/or

Profiteroles

Profiteroles

ou/or

Fromages de nos provinces *

Selection of local cheese

**Vous souhaitez
faire plaisir à vos proches ?
N'hésitez pas à demander vos
chèques cadeaux à la réception !**

*Please your loved ones !
offer them a gift voucher !*

