

**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 en tulipe de brick,  
galette de pomme de terre et salade**

*Flemish-style carbonnade in brick tulip,  
potato pancake and salad*

\*\*\*\*\*

**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 €

**Queues de langoustines poêlées et leur émulsion  
tomate basilic**

*Pan-fried langoustines tails and their emulsion tomato basil*

ou/or

**1/2 Homard rôti (selon arrivage)  
au beurre blanc ou à la fondue de poireaux  
(selon arrivage)**

*1/2 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*

MENU GOURMAND

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 entrées :**

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

\*\*\*\*\*

**Les plats :**

<b>Marmite d'Aiglefin à la fondue de poireaux</b> <i>Haddock pot with melted leek</i>	15,00€
<b>Carbonnade à la flamande en tulipe de brick, galette de pomme de terre et salade</b> <i>Flemish-style carbonnade in brick tulip, potato pancake and salad</i>	15,00€
<b>Filet de bar au beurre blanc</b> <i>Sea bass fillet with white butter sauce</i>	18,50 €
<b>Carré d' agneau rôti à la française</b> <b>Roast rack of lamb « à la française »</b>	18.50€
<b>Tournedos de bœuf sauce marchand de vin</b> <i>Beef tournedos with marchand de vin sauce</i>	22,00€
<b>1/2 Homard grillé au beurre blanc (selon arrivage)</b> <i>1/2 Grilled lobster (depending on arrivals)</i>	22,00€
<b>Risotto aux crevettes sauvages de Madagascar</b> <i>Rissotto with wild shrimps from Madagascar</i>	22,00€
<b>Risotto aux légumes de saison</b> <i>Seasonal vegetables risotto</i>	15,00€
<b>Omelette nature ou fromage</b> <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**

13,50 €

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

16,00 €

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 !*

