

Les glaces

Les glaces et sorbets sont issus de la Ferme du Louvion

La coupe du Baron

Glaces spéculoos, pain d'épice, chicorée et brisures spéculoos

9,00 €

La dame blanche ou noire 8,00 €

Le café liégeois 8,00 €

* La Strudel 10,00 €

1 boule pomme, 1 boule nougat, 1 boule spéculoos, caramel et crumble amande, raisin, cannelle

* La dinguerie 10,00 €

1 boule cacahuète, 1 boule chocolat blanc, 1 boule caramel, chocolat chaud et chantilly

Le colonel houille 10,00 €

Sorbet citron, houille citron cassonade de la Distillerie Persyn

Coupe 2 boules 7,00 € Coupe 3 boules ... 9,00 €

↳ Chocolat - Chocolat blanc - Café - Vanille - Pistache - Cacahuète
Caramel - Spéculoos - Chicorée - Pain d'épice - Noix de coco
Fraise - Framboise - Citron - Passion - Myrtille - Ananas - Pomme

Suppléments : Chocolat - Caramel - Chantilly ... 1,00 €

Pot de glace 125 ml 4,50 €

↳ Vanille - Fraise - Chocolat - Spéculoos

Les desserts

La gaufre du ch'ti

Boule de glace spéculoos, nappage caramel et chantilly

9,00 €

Les crêpes (Sucre - Chocolat) 7,00 €

Les crêpes mikado 9,00 €

Boule de glace vanille, nappage chocolat chaud

La gaufre de Bruxelles (Sucre - Chocolat - Chantilly) ... 7,00 €

* Brioche perdue 10,00 €

Boule de glace vanille et caramel beurre salé

* Tarte tatin pommes et boule de glace vanille ... 10,00 €

* Nougat d'hiver à l'abricot, pistache et miel 10,00 €

* Riz au lait et son caramel beurre salé 9,00 €

Les digestifs

Le cognac 7,00 €

Le calvados 7,00 €

Le Grand Marnier 7,00 €

Le Rhum Don papa Baroko 7,00 €

Le Cointreau 7,00 €

L'Amaretto 7,00 €

La Belle Poire (poire cognac) 8,00 €

Les digestifs locaux

Les Houilles de la distillerie Persyn

↳ Le Houille 49° (carte noire) 8,50 €

↳ Le Houille brut de fût 47° 8,50 €

↳ Le Houille XIV 42° 8,50 €

↳ Le Houille cuvée Monbazillac 8,50 €

La gamme de la T.O.S distillerie à Wambrechies

↳ L'humulus eau de vie de bière 8,50 €

↳ Le boutefeu Genièvre des HDF 8,50 €

↳ Le boutefeu intense vieilli en fût 8,50 €

La gamme de la distillerie CQFD à Le Quesnoy

↳ O sole mio 8,50 €

↳ Pépé louis 8,50 €

Les boissons chaudes

L'expresso 2,50 €

Le café ou décaféiné 3,00 €

Le café viennois 4,00 €

Le chocolat chaud 4,00 €

Le chocolat viennois 4,50 €

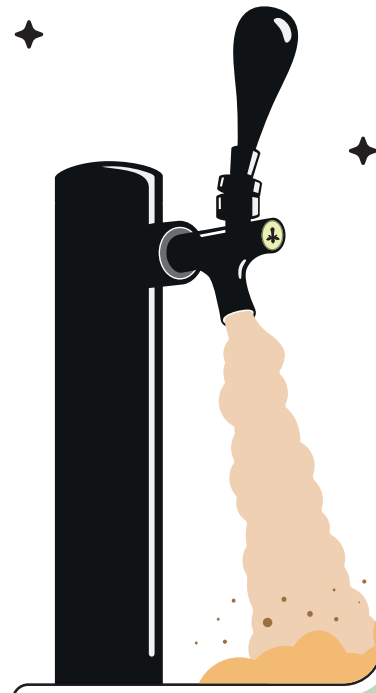
Le thé ou infusion 3,50 €

L'Irish coffee 8,50 €

Le fleur coffee 8,50 €

Le French coffee 8,50 €

✦ Nous acceptons un seul paiement par table uniquement ✦



Bienvenue à la Brasserie Au Baron, la famille Bailleux vous y accueille chaleureusement dans sa petite vallée pittoresque pour vivre une parenthèse bucolique autour du terroir Avesnois et ses bières artisanales brassées sur place.

Ici, nous sublimes les produits locaux et ses producteurs afin de vous faire partager notre amour du terroir.

f Brasserie Au Baron

@brasserieaubaron

brasserieaubaron.com

Les bières à la pression

Cuvée des Jonquilles

Blonde • 7°

Bière de garde traditionnelle du nord. Blonde, houblons locaux et corps malté. Notes florale & agrume.

Saison St-Médard

Ambrée • 7°

Bière ambrée « saison belge ». Corps malté et épicé. Saveurs de biscuit et céréales.

Noblesse Oblige

Blonde • 4,7°

Bière blonde légère, houblons exotiques, brassée avec du miel. Saveurs de litchi, fruits exotiques, amertume franche.

Lèse-Majesté

Fruitée • 4,7°

Bière surette et légère brassée à base de mûres.

Le verre
33 cl

4,50 €

4,50 €

4,80 €

4,80 €

Le pichet
1,5l

20 €

20 €

22 €

22 €

✦ La bière du moment est aussi disponible en pression ! ✦

Les bières à la bouteille • 75 cl

Cuvée des Jonquilles
Saison St-Médard Ambrée
Saison St-Médard Brune

11 €

Noblesse oblige
Lèse-Majesté

11,50 €

Les apéritifs

Amer bière	9,00 €
Le Kir Avesnois (crème mures et cidre)	6,00 €
Le Kir vin blanc (cassis - mûre - pêche)	6,00 €
Le Martini Blanc ou Rouge	6,00 €
Porto Rouge	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Campari	6,00 €
Ricard	6,00 €
Pisang	6,00 €
Le Picon vin blanc maison	9,00 €
Le Picon Cointreau maison	9,50 €
Le whiskys Artesia des HDF Distillerie T.O.S	10,00 €
↳ Pur malt vieilli en fût de chêne 5 cl	
↳ Rye whisky de seigle 5 cl	
Le champagne brut grande réserve « Jean Marniquet »	
↳ La coupe 10,00 € La bouteille 50,00 €	
Cidre doux du Verger bio d'Ohain	
↳ Le verre 4,50 € La bouteille 10,00 €	
Le nectar de rhubarbe des Vergers Tellier	5,00 €

L'eau

Saint Amand Villers plate ou pétillante	
↳ 20 cl 3,00 € 50 cl 4,80 € 1l 6,50 €	

Les vins aux verres et pichets

IGP « Les Costes » Pays d'OC Chardonnay blanc - Cinsault rosé - Merlot rouge
IGP Côte de Gascogne « Les Charmes » • Blanc moelleux

Le verre	Le pichet	Le pichet
12,5 cl	25 cl	50 cl
4,00 €	6,50 €	12,50 €

Les vins à la bouteille

Les Blancs 75 cl	Petit Chablis « Vibrant » • La Chablienne Verre : 6,50 € • Bouteille : 28,00 €
	IGP Côtes de Gascogne « Arcolan » • Maison Plaimont 19,50 €
	Chardonnay « ? » • Famille Maurel Vin de France Bio 20,50 €
Les Rosés 75 cl	Gris de Gris IGP Pays d'OC • Maison Castel 18,00 €
	Pinot Noir rosé IGP Pays d'OC • Maison Castel Verre : 6,50 € • Bouteille : 20,00 €
	AOC Saint Mont « Rosé d'Enfer » • Maison Plaimont 22,00 €
Les Rouges 75 cl	Saint-Estèphe « Héritage » • Château Le Boscq 36,00 €
	Crozes-Hermitage « L'oriental » • Maison Ogier 28,00 €
	Saumur Champigny « Clos des Moinains » Verre : 6,50 € • Bouteille : 22,00 €

Les cocktails

nouveau

Avec alcool

Le Mojito passion	11,00 €
Le Mojito fleur de sureau	11,00 €
L'apérol spritz	11,00 €
L'Hugo spritz (liqueur de sureau)	11,00 €
Le Gohelle - Gin tonic (distillerie T.O.S)	11,00 €
Le Shiso - Gin tonic (Birdie) frais et unique	12,00 €
Le Timut - Gin tonic (Birdie) long et complexe	12,00 €

Sans alcool

Le fresh bloom tonic (concombre - menthe)	9,00 €
Le glowing swing tonic (agrumes)	9,00 €

Les softs

Jus de fruits des Vergers Tellier 25 cl	4,00 €
↳ Pomme - Pomme fraise - Pomme poire - Pomme sanguine	
Les limonades Fines 33 cl	4,00 €
↳ Nature - Cola - Cola zéro - Orange	
Le Fine Thé pêche (non pétillant) 33cl	4,00 €
Jus d'orange 20cl	3,00 €
Jus d'ananas 20cl	3,00 €
Les sirops	1,00 €
↳ Grenadine - Fraise - Citron jaune - Violette - Menthe - Cerise	

Les apéritifs gourmands

Servis sans pain ni frites

La planche du Brasseur

Coppa, bacon, merguez séchées de boeuf Angus issues de la Ferme Angus à Trelon, Maroilles blanc assaisonnement bruschetta, tomme de chèvre de la chèvrerie Del Ferrière de Hon-Hergies, cornichons et oignons balsamique

Pour 2 **12,00 €** Pour 4 **20,00 €**

La planche gourmande 13,50 €
Saucisson à la Saison St-Médard de la Maison Salamone et part de fromage Le Mormal de la Ferme du Bois des Bouleaux à Robersart

La demi planche gourmande	7,20 €
Le Mormal 220 gr	6,00 €
Le saucisson sec à la Saison Saint-Médard	8,00 €
Les crottins Avesnois par 6	7,50 € Par 12 ... 14,00 €
Brioche fourrées au Maroilles de la Ferme de Cerfmont à Maroilles	
Supplément 1/2 baguette	1,50 €

Les plats

* nouveau plat

L'assiette de l'Avesnois

Escalope de veau grillée, tempuras de fromage Le Mormal et sa réduction à la cuvée des Jonquilles

20,00 €

L'entrecôte 400 gr	30,00 €
Le filet pur de boeuf	32,00 €
La planche de grillades	23,50 €
Brochette mixte, travers de porcs et steak de boeuf	
Le filet américain maison	20,00 €
L'andouillette 5A flambée	22,00 €
Le pavé de saumon sauce à l'oseille	22,00 €
Le travers de porc	24,00 €
Joue de boeuf confite	24,00 €
* Carré d'agneau et son jus au thym	28,00 €
* Râble de lapin	22,00 €
Cuisiné à la Saison St-Médard ambrée et sa poire pochée au vinaigre	
* Assiette choucroute	19,00 €
* Tartiflette au Maroilles	16,50 €
* Epaulé de porcelet rôti +/- 1kg	25,00 €
Servie avec sa sauce moutarde à l'ancienne	

Les entrées

La flamiche maison au Maroilles

Maroilles fermier de la Ferme du Pont des Loups et servi avec son champignon farci sur lit de salade

12,00 €

Les champignons farcis au Maroilles	12,00 €
* Oeuf cocotte au Maroilles	13,00 €
* Os à moelle (+/- 20 minutes)	13,00 €
* Escargots au beurre à l'ail	14,00 €
* Bruschetta des sous-bois	14,00 €
Pain de campagne, stracciatella à l'ail, poêlée champignons et speck	
* Saumon Gravlax	16,00 €

Les salades

La salade campagnarde	17,50 €
Salade, tomates, oeufs, lardons et toasts de fromage de chèvre de la chèvrerie Del Ferrière de Hon-Hergies	
La salade Caesar <small>disponible en version végétarienne</small>	17,50 €
Salade, tomates, oignons rouges, aiguillettes de poulet cornflakes, copeaux de parmesan et sauce Caesar maison	

À grignoter

Les roties avec salade	Maroilles fermier 7,00 €
	Maroilles et lardons 8,00 €
	Chèvre et huile à l'ail 7,50 €
La part de flamiche au Maroilles fermier	13,00 €
Le croque monsieur crudités	12,50 €
Le croque maison et béchamel gratinée	14,00 €

Le Menu enfant

12,00 €

Plat au choix servi avec frites :
Steak grillée • Pané de dinde • Croque monsieur • Travers de porc
Dessert au choix : Pot de glace • Crêpe • Gaufre

Les suppléments

Nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce

Accompagnement au choix Supplément +3€
Frites - Pomme de terre - Crudités

Sauce au choix Supplément +1,5€
Maroilles - Poivre - Béarnaise - Mayonnaise - Ketchup - Moutarde