

Les glaces

Les glaces et sorbets sont issus de la Ferme du Louvain

La coupe du Baron

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

9,00 €

La dame blanche ou noire 8,00 €

Le café liégeois 8,00 €

L'estivale 10,00 €

1 boule ananas, 1 boule noix de coco, 1 boule mangue passion, tartare d'ananas-mangue et chantilly

Le colonel houlle 10,00 €

Sorbet citron, houlle citron cassonade de la Distillerie Persyn

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

↳ Chocolat - Chocolat blanc - Café - Vanille - Pistache

Cacahuètes - Caramel - Spéculoos - Chicorée - Pain d'épice

Noix de coco - Fraise - Framboise - Citron - Passion

Rhubarbe - Myrtille - Ananas

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 €

Mousse au chocolat 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 €

Le nougat glacé d'été 10,00 €

Tarte tatin rhubarbe et sorbet rhubarbe 10,00 €

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 €

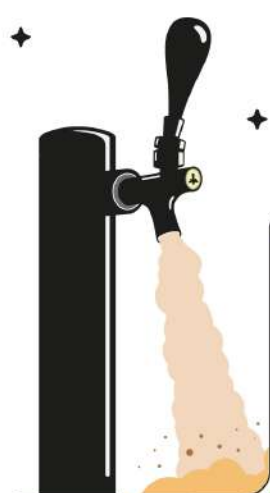
Le chocolat viennois 4,50 €

Le thé ou infusion 3,50 €

L'Irish coffee 8,50 €

Le fleur coffee 8,50 €

Le French coffee 8,50 €



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 sublimons les produits locaux et ses producteurs afin de vous faire partager notre amour du terroir.

Facebook: Brasserie Au Baron Instagram: @brasserieaubaron Website: 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 • 4,2°

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

Lèse-Majesté

Fruitée • 4,2°

Bière surette et légère brassée à base de mûres.

Le verre 33 cl Le pichet 1,5l

4,50 € 20 €

4,50 € 20 €

4,80 € 22 €

4,80 € 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 €

Nous acceptons un seul paiement par table uniquement

Fiers de l'identité culinaire de l'Avesnois, nous faisons parti du réseau des « Restaurateurs de l'Avesnois »

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 Chablisienne	Verre : 6,50 € • Bouteille : 28,00 €
	IGP Côtes de Gascogne « Arcolan » • Maison Plaimont	19,50 €
	Chardonnay « 7 » • 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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les cocktails

nouveau

Avec alcool

Le Gin Gohelle Tonic (distillerie T.O.S)	11,00 €
Le Gin Brockmans tonic (saveur fruits rouges)	12,00 €
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 €

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 assaisonné 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 sec artisanal à la Saison Saint-Médard de la Maison Salamone et la part de fromage de 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

Les plats

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 €

Les suppléments •

Nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce

Accompagnement au choix • Supplément +3€

Frites - Pomme de terre - Cruautés

Sauce au choix • Supplément +1,5€

Maroilles - Poivre - Béarnaise - Mayonnaise - Ketchup - Moutarde

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 €

Le Carpaccio de boeuf 18,00 €

Filet de boeuf fumé Lesage Prestige, huile d'olive et parmesan

La tomate-burrata 14,00 €

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 disponible en version végétarienne 17,50 €

Salade, tomates, oignons rouges, aiguillettes de poulet cornflakes, copeaux de parmesan et sauce Caesar maison

La salade jambon-melon 18,50 €

Salade, tomates, jambon, melon, burrata Di Buffalo, pesto et pignons de pin

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 €

Servie avec salade

Le croque monsieur crudités 12,50 €

Le croque maison avec béchamel gratinée 14,00 €

Servie avec salade

Le Menu enfant

12,00 €

Plat au choix servi avec frites

- Steak grillée
- Pané de dinde
- Croque monsieur
- Travers de porc

Pot de glace artisanal

La liste des allergènes est disponible sur simple demande