

Les glaces

Nos parfums de glaces et sorbets sont issus de la Ferme du Louvion

• La dame blanche	8,00 €
• La dame noire	8,00 €
• Le café liégeois	8,00 €
• La coupe du Baron	9,00 €
Glaces spéculoos, pain d'épice, chicorée et brisures de spéculoos	
• La gourmande	10,00 €
1 boule vanille et éclat de chocolat, 1 boule chocolat blanc, 1 boule nocciatella, chocolat chaud, chantilly et cookies	
• Le colonel Houle	10,00 €
Sorbet citron, houille citron-cassonade de la Distillerie Persyn	
• Pot de glace 125 ml : Vanille • Fraise • Chocolat • Spéculoos	4,50 €
• Coupe 2 boules	7,00 €
• Coupe 3 boules	9,00 €
Chocolat • Chocolat blanc • Café • Pistache • Fraise • Praliné-noisette • Caramel • Chicorée • Spéculoos • Pain d'épice • Noix de coco • Framboise • Citron • Poire • Passion • Rhubarbe • Melon • Cerise • Cassis • Myrtille	
• Suppléments : Chocolat • Caramel • Chantilly	1,00 €

Les desserts

Le coup de coeur du brasseur • 8,50 €

Le brownie à la bière : À la saison St-médard et servi avec une boule de glace vanille et sur lit de crème anglaise

• 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 €

Les digestifs (5cl)

• Le Cognac	7,00 €
• Le Calvados	7,00 €
• Le Grand Marnier	7,00 €

Nos digestifs locaux coup de coeur

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 gaufre du ch'ti	9,00 €
Boule de glace spéculoos, nappage caramel et chantilly	
• Le dôme façon rocher	10,00 €
Avec son coeur au caramel	
• Le nougat d'hiver avec fruits secs et caramel	10,00 €
• La tarte fine aux pommes et sa boule vanille	9,00 €
• Le baba au rhum	10,00 €
Mascarpone au citron et tartare de fruits exotiques	

• Le Rhum Don Papa Baroko	7,00 €
• Le Cointreau	7,00 €
• L'Amaretto	7,00 €
• La Belle Poire (poire-cognac)	8,00 €

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 €

Les boissons chaudes

• L'expresso	2,50 €	• Le chocolat viennois	4,50 €
• Le café	3,00 €	• Le thé ou infusion	3,50 €
• Le décaféiné	3,00 €	• L'Irish coffee	8,50 €
• Le café viennois	4,00 €	• Le fleur coffee	8,50 €
• Le chocolat chaud	4,00 €	• Le French coffee	8,50 €

Au
BARON
Brasserie

La carte du Baron

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



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 de ses bières artisanales brassées sur place.

Ici, nous sublimons les produits locaux et ses producteurs afin de vous faire partager notre amour du terroir. Vous découvrirez, entre autres, les fromages de la Ferme du Pont des Loups, les cidres bio du verger d'Ohain, les jus des vergers Tellier, les glaces de la ferme du Louvion.

N'hésitez pas à venir visiter notre boutique, vous y trouverez toutes nos bières artisanales ainsi que de nombreux produits locaux et artisanaux !

Nous suivre

- Facebook: Brasserie Au Baron
- Instagram: @brasserieaubaron
- Website: brasserieaubaron.com

N'hésitez pas à demander la bière du moment !

Ici, on brasse !

1989
100% local

Depuis 1989, la brasserie Au Baron produit ses propres bières. Depuis des générations la famille Bailleux perpétue un savoir-faire et une réputation à travers des bières telles que la « Cuvée des jonquilles » mais aussi de nombreuses recettes tantôt subtiles, savoureuses ou originales.

Le saviez-vous ?

Nos bières sont exportées jusqu'en Suède, aux États-Unis et en Italie.

Cuvée des Jonquilles 7° **Blonde**

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

75cl 10,00 € OU 33cl 4,50 € À la pression

Saison St-Médard 7° **Ambrée**

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

75cl 10,00 € OU 33cl 4,50 € À la pression

Saison St-Médard 7° **Brune**

Bière brune brassée avec des baies de sureau. Notes de café, fève de cacao et fruits confits.

75cl 10,00 € OU 33cl 4,50 € À la pression

Noblesse Oblige 4,7° **Blonde**

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

75cl 10,50 € OU 33cl 4,80 € À la pression

Lèse-Majesté 4,7° **Fruitée**

Bière acidulée et légère brassée à base de mûres.

75cl 10,50 € OU 33cl 4,80 € À la pression

Les apéritifs

• Amer bière	8,00 €	• Le Picon vin blanc maison	8,50 €
• Le Kir Avesnois (crème de mûres et cidre)	5,80 €	• Le Picon Cointreau maison	9,00 €
• Le Kir vin blanc (cassis • mûre • pêche)	5,80 €	• Le Whiskys Artesia des HDF Distillerie T.O.S 5cl :	
• Le Martini Blanc ou Rouge	5,80 €	- Pur malt vieilli en fût de chêne	9,00 €
• Porto Rouge	5,80 €	- Rye whisky de seigle	9,00 €
• Pineau des Charentes	5,80 €	• Le Gohelle Gin des HDF Distillerie T.O.S 5cl	9,00 €
• Campari	5,80 €	Supplément : coca-cola • tonic • jus d'orange	2,00 €
• Ricard	5,80 €	• Le Champagne brut grande réserve « Jean Marniquet »	
• Pisang	5,80 €	La coupe	10,00 €
		La bouteille	50,00 €

Et pour Bob, sportifs, femmes enceintes....

L'Apéritif sans alcool « Nectar de rhubarbe » Verger Tellier à Le Quesnoy 4,50€

Les boissons softs

• Les jus de fruits 25cl	3,80 €	• Les sirops	1,00 €
Découvrez les jus de fruits des Vergers Tellier à Le Quesnoy :		Savourez nos sirops :	
Pomme • Pomme-Poire • Pomme Sanguine • Pomme-Fraise		Grenadine • Fraise • Citron jaune • Violette • Menthe • Cerise	
• Les limonades 33cl	3,80 €	• Les classiques 20cl	2,80 €
Sirotez les limonades de la marque Fine :		Etanchez votre soif avec nos divers softs :	
Nature • Orange • Cola • Cola Zero • Thé pêche non pétillant • Tonic		Jus d'orange (Looza) • Jus d'ananas (Looza)	

Le cidre

Dégustez le cidre doux du Verger bio d'Ohain à Ohain

Le verre 12cl	4,50 €
La bouteille 75cl	10,00 €

Les eaux

Appréciez l'eau de Saint Amand Villers plate ou pétillante

20cl	2,80 €	50cl	4,80 €
1 litre	6,20 €		

Les vins

Les vins aux verres et aux pichets :

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

 12,5 cl	3,80 €
 25cl	6,50 €
 50 cl	12,50 €

Les vins à la bouteille :

Blanc
Rosé
Rouge

• Petit Chablis « Vibrant » - La Chablisienne	25,00€
• IGP Côtes de Gascogne « Arcolan » 2022 Maison Plaimont	18,80€
• AOC Saint Mont « Béret Blanc » 2020 Maison Plaimont	19,50€
• AOC Saint Mont « Rose d'enfer » 2022 Maison Plaimont	22,00€
• IGP Côtes de Gascogne « Corolle » Condomois	18,00€
• Saint-Estèphe « Héritage » - Château Le Boscq	32,00€
• AOC Madiran « Plénitude » 2018 Maison Plaimont	35,00€
• AOC Madiran « Maestria » 2020 Maison Plaimont	22,00€

Médaille d'or concours général agricole de Paris 2022

Les apéritifs gourmands

♦ Servis sans pain

- La planche du Brasseur Pour 2 : 12 € • Pour 4 : 20 €
Coppa, bacon, merguez séchées de bœuf Angus issues de la Ferme Angus à Trélon, Maroilles blanc assaisonnement bruschetta, tomme de chèvre de La chèvrerie Del Ferrière de Hon-Hergies, cornichons et oignons balsamiques
- La planche gourmande 13,50 €
Saucisson sec artisanal à la Saison St-Médard de la Maison Salamone et la part de fromage 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 St-Médard 8,00 €
- Les crottins Avesnois Par 6 : 6,80 € • Par 12 : 12,20 €
Brioche fourrée au Maroilles de la Ferme de Cerfmont à Maroilles

Les entrées

Le coup de coeur du brasseur • 12,00 €

La flamiche maison au Maroilles fermier : de la Ferme du Pont des Loups et servi avec son champignon farci

- Les escargots au beurre à l'ail 14,00 €
- Les champignons farcis au Maroilles 12,00 €
- L'os à moelle et pain grillé (+/- 20 min) 12,00 €
- Saumon Gravlax 16,00 €
Mariné au gin Gohelle de la distillerie T.O.S de Wambrechies
- Carpaccio de bœuf 18,00 €
Filet de bœuf fumé Lesage Prestige, huile d'olive et parmesan
- Bruschetta des sous bois 14,00 €
Pain de campagne, straciatella à l'ail, poêlée champignons et speck
- Oeuf cocotte au Maroilles 12,00 €
Maroilles de la Ferme du Pont des Loups et mouillettes toastées
- Salade gésiers de volailles et magret de canard fumé .. 14,00 €

À grignoter

- Les rôties
 - Maroilles fermier 6,50 €
 - Maroilles et lardons 7,50 €
 - Chèvre et huile à l'ail 7,00 €
- La part de Flamiche au maroilles fermier .. 13,00 €
Servie avec sa salade
- Le croque-monsieur crudités 12,50 €
- Le croque maison avec béchamel gratiné .. 14,00 €
Servie avec sa salade
- La brusch'tiflette 15,50 €
Pommes de terre, lardons, oignons et maroilles de la Ferme du Pont des Loups

Les plats

♦ Nouveau plat de saison

Le coup de coeur du brasseur • 20,00 €

L'assiette de l'Avesnois : Escalope de veau grillée, tempuras de fromage Le Mormal et sa réduction à la Cuvée des Jonquilles

- La Côte à l'os 750 gr 38,00 €
- L'entrecôte 400 gr 30,00 €
- Le carré d'agneau et son jus au thym 26,50 €
- Le filet pur de boeuf 32,00 €
- Le filet américain maison 20,00 €
- L'andouillette 5A flambée 22,00 €
- Le Pavé de saumon sauce à l'oseille 22,00 €
- La côte de porc des Hauts de France 22,00 €
- Le magret de canard et poêlée 4 saisons 25,00 €
- Râble de lapin 22,00 €
Cuisiné à la Saison St-Médard ambrée et sa poire pochée au vinaigre
- L'assiette choucroute 18,50 €

Les cuissons à basses températures « Lesage »

- Travers de porc Caraïbéen aux 26 épices 24,00 €
- Joue de Bœuf confite 24,00 €
Servie avec sa poêlée de légumes du moment
- Jarret d'agneau 25,00 €
Servie avec ses légumes rôtis et pommes de terre grenailles

Les planches

- La planche de grillades 23,50 €
Brochette mixte, travers de porc et steak de bœuf
- La planche chaud biloute ou chèvrefour 22,50 €
Servie avec jambon à la truffe, serrano, bresaola, chorizo ibérique, pommes de terre grenailles au romarin, crudités et condiments

Les salades

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

Menu enfant • 12€

Plat au choix servi avec frites

Steak grillé • Pané de dinde • Croque-monsieur • Travers de porc
Pot de glace artisanale

♦ Les suppléments...

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix

Accompagnements : Frites • Pommes de terre • Crudités

Supplément +3€

Sauces : Maroilles • Poivre • Béarnaise • Mayonnaise • Ketchup • Moutarde

Supplément +1,5€