

## 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

- Brasserie Au Baron
- @brasserieaubaron
- 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 épicé. 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 : Pomme • Pomme-Poire • Pomme Sanguine • Pomme-Fraise		Savourez nos sirops : Grenadine • Fraise • Citron jaune • Violette • Menthe • Cerise	
• Les limonades 33cl .....	3,80 €	• Les classiques 20cl .....	2,80 €
Sirotez les limonades de la marque Fine : Nature • Orange • Cola • Cola Zero • Thé pêche non pétillant • Tonic		Etanchez votre soif avec nos divers softs : 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 €
 25 cl	6,50 €
 50 cl	12,50 €

Les vins à la bouteille :

Blanc	• 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€
Rosé	• AOC Saint Mont « Rose d'enfer » 2022 Maison Plaimont .....	22,00€
	• IGP Côtes de Gascogne « Corolle » Condomois .....	18,00€
Rouge	• 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€