Depuis 1989

Brasseur & Restaurateur

BRASSERIE AU BARON

Restaurant atypique de l'Avesnois

100% local

Gussignies Nord France

La Boutique

Retrouvez nos bières brassées sur place et une sélection de produits du terroir à la Boutique du Baron.

Produits locaux • Coffrets cadeaux

Bienvenue à la Brasserie Au Baron où la famille Bailleux vous accueille chaleureusement dans sa vallée pittoresque, pour 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.

Brasserie Au Baron · @brasserieaubaron · brasserieaubaron.com

NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE

Brasserie Au Baron · Made in Avesnois

	verre 33 cl	bouteille 75 cl	pichet 1,5 l
Cuvée des Jonquilles Blonde 7°	4,5 €	11 €	20 €
Cuvée des Jonquilles ROSEE Fruitée 4,8°	4,8 €	11,5 €	22 €
Cuvée des Jonquilles SANS ALCOOL Blonde 0°	4 €	9 €	x
Cuvée des Jonquilles IPA Blonde 4.7°	4,8 €	11,5 €	22 €
St MEDARD AMBRÉE Ambrée 7°	4,5 €	11 €	20 €
St MEDARD BRUNE Brune 7°	4,5 €	11 €	x
St MEDARD TRIPLE Blonde 8,5°	4,8 €	11,5 €	22 €

Prolongez l'expérience du Baron

Plus d'infos

La Brasserie

Visitez notre brasserie artisanale et découvrez notre savoir-faire familial.

visite • brassin à façon

Le Gîte du Marquis

Séjournez au cœur de la nature dans notre gîte tout confort.

6 à 8 personnes • 3 chambres

Séminaires

Organisez vos événements professionnels dans un cadre paisible et inspirant.

wifi • équipements • activités

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · La liste des allergènes est disponible sur simple demande

LES APÉRITIFS

- **Amer bière** — 9 €
- **Kir Avesnois** (crème de mûres et cidre) — 6 €
- **Kir vin blanc** (Cassis - Mûre - Pêche) — 6 €
- **Martini** (Blanc - Rouge) — 6 €
- **Pineau des Charentes** — 6 €
- **Campari** — 6 €
- **Ricard** — 6 €
- **Picon vin blanc maison** — 9 €
- **Picon Cointreau maison** — 9,5 €
- **Whisky Artesia** (Distillerie T.O.S) — 10 €
  - Pur malt vieilli en fût de chêne 5cl
  - Rye whisky de seigle 5cl
- **Champagne Jean Marniquet Grande réserve**
  La coupe — 10 € La bouteille — 50 €
- **Cidre doux du Verger bio d'Ohain**
  Le verre — 4,5 € La bouteille — 10 €

LES COCKTAILS

COUP DE DU BRASSEUR

Mojito IPA • 10 €
à la cuvée des Jonquilles IPA

- **Fraise-Rhubarbe Spritz** — 11 €
- **Limoncello Spritz** — 11 €
- **Apérol Spritz** — 11 €
- **Hugo Spritz** (liqueur de sureau) — 11 €
- **Gin Fizz** — 11 €
- *Gin Tonic* • **Bombay Sapphire** — 11 €
- *Gin Tonic* • **Shiso (Birdie)** — 12 €
- *Gin Tonic* • **Crispa (Birdie)** — 12 €

Au choix : Tonic / Tonic pamplemousse / Ginger Beer

sans alcool

- *Spritz* • **SPRZ N°1** — 9 €
- *Gin* • **JNPR N°1** — 9 €

Au choix : Tonic / Tonic pamplemousse / Ginger Beer

Eau Saint Amand Villers plate ou pétillante
50cl 4,8 € • 1 litre 6,5 €

LES SOFTS

- **Pétillant** pomme framboise Les Vergers de Le Quesnoy — 5 €
- **Jus de fruits** Les Vergers de Le Quesnoy **25cl** — 4 €
  Pomme - Pomme poire - Pomme cerise
- **L'eau au sirop** — 2,5 €
  Grenadine - Fraise - Citron - Violette - Menthe - Cerise
- **Limonades Fines 33cl** — 4 €
  Nature - Tonic - Cola - Cola zéro
- **Fines non pétillant 33cl** (Thé pêche) — 4 €
- **Jus de fruits 20cl** (Orange - Ananas) — 3 €
- **Kombucha Noko** — 5 €
  Houblon ou Framboise-hibiscus

LES VINS

12,5 cl	25 cl	50 cl
4 €	6,5 €	12,5 €

IGP Pays d'OC « Les Costes »
Chardonnay blanc - Cinsault rosé

IGP Côte de Gascogne « Les charmes »
Blanc moelleux

IGP Pays d'OC « Petit Jardin »
Rouge

LA SÉLECTION DU BRASSEUR

blancs

- **Petit Chablis « Vibrant »** — 6,5 € — 28 €
  La Chablisienne
- **AOP Saint Véran** — x — 25 €
  Domaine Sophie Martin

rosés

- **IGP Pays d'Oc « Gris blanc »** — 6,5 € — 18 €
  Gérard Bertrand
- **Côte de Provence** — x — 22 €
  Château Lauzade

rouges

- **Saumur Champigny** — 6,5 € — 22 €
  Clos des Moinains
- **Crozes-Hermitage « L'oriental »** — x — 28 €
  Maison Ogier
- **Saint-Estèphe « Héritage »** — x — 36 €
  Château Le Boscq

SEUL OU À PARTAGER

COUP DE DU BRASSEUR

La planche du Brasseur
Charcuteries et fromages locaux
Pour 2 • 12 € Pour 4 • 20 €

- **Portion de fromage Le Mormal** — 6 €
- **Portion de saucisson sec à la St-Médard** — 8 €
- **Crottins Avesnois** — 6 pièces 9 € • 12 pièces 17 €
  Brioches fourrées au Maroilles de la Ferme de Cerfmont
- **Gambas panées sauce aigre-douce (8 pcs)** — 9 €
- **Os à moelle (+/- 20 min d'attente)** — 13 €
- **Rillettes poulet au Maroilles « Le Pâtureur »** — 8 €

Croquettes

Maroilles et oignons caramélisés	Endives au gratin
6 pcs 6 € • 12 pcs 11 €	6 pcs 7 € • 12 pcs 13 €

- **Rôti au Maroilles** (supplément lardons +2€) — 8 €
- **Part de flamiche au Maroilles fermier** — 13 €
- **Terrine à la Cuvée des Jonquilles** — 8 €
- **Oeuf cocotte au Maroilles fermier** — 13 €
- **Feuilleté d'escargots à la crème d'ail** — 14 €
- **Bruschetta des sous bois** — 14 €
  Stracciatella, champignons, ail et speck

NOS PLATS

Nos plats sont servis avec frites fraîches ou pomme de terre au four, légumes du moment et une sauce au choix (hors tartiflette, choucroute et planche chaud biloute)

L'assiette de l'Avesnois • 20€
Escalope de veau grillée et sa sauce à la Cuvée des Jonquilles
COUP DE DU BRASSEUR

- **Entrecôte 400 gr** — 32 €
- **Filet pur de boeuf** — 34 €
- **Magret de canard** — 26 €
- **Carré d'agneau** — 28 €
- **Andouillette de Vire 5A** — 24 €
- **Travers de porc** — 24 €
- **Epaule de porcelet +/- 1kg** — 26 €
- **Planche de grillades** — 24,5 €
  Brochette mixte, travers de porcs et steak de boeuf
- **Planche chaud biloute** — 22,5 €
  Fromage fondu, charcuteries, crudités et pommes de terre grenailles rôties
- **Râble de lapin à la St Médard** — 18,5 €
- **Poulet gratiné au Maroilles** — 16,5 €
- **Assiette choucroute** — 18,5 €
- **Tartiflette au Maroilles** — 16,5 €
- **Poisson du jour** — Prix du jour

Les suppléments

Les suppléments sont uniquement disponibles en accompagnement d'un plat ou d'une entrée

Accompagnement +3 €
Frites
Pomme de terre au four
Crudités

Sauce +1,5 €
Maroilles
Béarnaise
Poivre
Barbecue
Ketchup
Mayonnaise
Moutarde à l'ancienne
Échalotes

demi baguette +2 €

Menu enfant — 12 €
Plat au choix servi avec frites
Steak grillé • Pané de dinde • Travers de Porc
Dessert au choix
Pot de glace • Crêpe • Gaufre

Les glaces

Les glaces et sorbets proviennent de la Ferme du Louvion

COUP DE DU BRASSEUR

La coupe du Baron • 9€

Glaces spéculoos, caramel, chicorée et brisures spéculoos

Dame blanche ou noire	8 €
Café liégeois	8 €
Le colonel houlle	10 €

Sorbet citron, houlle citron cassonade de la Distillerie Persyn

La Banana Bread	10 €

1 boule de glace chocolat, 2 boules de glace banane, chocolat chaud maison et cookies Banana Bread

Pot de glace (Vanille - Fraise - Chocolat - Spéculoos)	4,5 €

Composez votre coupe

1 boule	2 boules	3 boules
3,8 €	7 €	9 €

Glaces

Vanille • Chocolat • Café • Caramel • Speculoos • Banane
Pistache • Chicorée • Cacahuète • Noix de pécan • Violette

Sorbets

Citron • Fruits rouges • Ananas
Mangue passion • Orange sanguine

Les desserts

Gaufre du ch'ti	9 €

Boule de glace spéculoos, nappage caramel et crème fouettée

Gaufre de Bruxelles	7 €

Sucre / Chocolat / Crème fouettée

Crêpes (Sucre / Chocolat)	7 €
Crêpes mikado	9 €

Boule de glace vanille et nappage chocolat chaud

Brioche perdue et boule caramel	10 €
Chou façon profiterole à la glace cacahuète	10 €
Brownies aux noix de pécan	9 €

Boule de glace noix de pécan

Nougat glacé	9 €

Abricot - Clémentine - Pistache

Tarte fine aux pommes et glace cannelle	9 €

Les boissons chaudes

Expresso	2,5 €
Café ou décaféiné	3 €
Café viennois	4 €
Chocolat chaud	4 €
Chocolat viennois	4,5 €
Thé ou infusion	3,5 €
Irish coffee	8,5 €
Fleur coffee	8,5 €
French coffee	8,5 €

LES DIGESTIFS

Cognac	7 €
Calvados	7 €
Grand marnier	7 €
Rhum Don Papa Baroko	7 €
Cointreau	7 €
Amaretto	7 €
Limoncello Bottega	7 €
Liqueur Belle Poire	8 €

Cognac & Poire - Rhum & Poire - Whisky & Poire

Fleur de bière	8 €

Les Houlles de la Distillerie Persyn

Houlle 49° carte noire	8,5 €
Houlle brut de fût 47°	8,5 €
Houlle cuvée Sauterne	8,5 €

Nous n'acceptons qu'un seul paiement par table uniquement

Création graphique : opixel. Fait avec ♥ dans l'Avesnois par Simon | o-pixel.fr