



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

Mojito IPA • 10 €
à la cuvée des Jonquilles IPA

COUP DE
DU BRASSEUR

Fraise-Rhubarbe Spritz	11 €
Limoncello Spritz	11 €
Apérol Spritz	11 €
Hugo Spritz (liqueur de sureau)	11 €
Gin Fizz	11 €
Gin Tonic • Gohelle (T.O.S)	11 €
Gin Tonic • Shiso (Birdie)	12 €
Gin Tonic • Crispa (Birdie)	12 €
Au choix : Tonic / Tonic pamplemousse / Ginger Beer	
Fresh bloom tonic (concombre - menthe)	9 €
Glowing swing tonic (agrumes)	9 €
JNPR N°1 - Pamplemousse Gin	9 €

sans alcool

Eau Saint Amand Villers plate ou pétillante
20cl 3 € • 50cl 4,8 € • 1 litre 6,5 €

LES SOFTS

Nectar de rhubarbe des Vergers Tellier	5 €
Jus de fruits des Vergers Tellier 25cl	4 €
Pomme - Pomme poire - Pomme fraise	
Limonades Fines 33cl	4 €
Nature - Tonic - Cola - Cola zéro - Orange	
Fines non pétillant 33cl (Thé pêche - Tropical)	4 €
Jus de fruits 20cl (Orange - Ananas)	3 €
Sirop (Grenadine - Fraise - Citron - Violette - Menthe - Cerise)	1 €

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	
Petit Chablis « Vibrant »	6,5 € 28 €
La Chablisienne	
IGP Côte de Gascogne Elia Liberty	x 18 €
Maison Plaimont	
Côte de Provence	x 22 €
Château Lauzade	
IGP Méditerranée	6,5 € 18 €
Route des Plages	
Côte de Provence	x 22 €
Château Lauzade	
AOC Saint Mont « Rosé d'Enfer »	x 22 €
Maison Plaimont	
Saumur Champigny	6,5 € 22 €
Clos des Moinains	
Crozes-Hermitage « L'oriental »	x 28 €
Maison Ogier	
Saint-Estèphe « Héritage »	x 36 €
Château Le Boscq	

blancs

rosés

rouges

SEUL OU À PARTAGER

La planche du Brasseur

Charcuteries et fromages locaux

Pour 2 • 12 € Pour 4 • 20 €

COUP DE
DU BRASSEUR

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	
Houmous de soja cumin citron « Paysan »	8 €
Tzatziki « Paysan »	8 €
Rillettes de poulet au Maroilles « Le Pâtreur »	8 €

Les salades

Salade Caesar	17,5 €	Salade Burrata et jambon de parme	18,5 €	Poke Bowl au tataki de thon	18,5 €
---------------	--------	-----------------------------------	--------	-----------------------------	--------

NOS PLATS

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

Entrecôte 400 gr	30 €
Steak N°5	29,5 €
Cuisson basse température, rosé à coeur et fondant en bouche	
Brochette d'onglet	25,5 €
Andouillette de Vire 5A	22 €
Travers de porc	24 €
Epaule de porcelet +/- 1kg	25 €
Planche de grillade	23,8 €
Brochette mixte, travers de porcs et steak de boeuf	
Filet Américain maison	20 €
Poitrine de porc fumée au sirop d'érable	22 €
Poulet gratiné au Maroilles	16,5 €
Assiette grecque	19,5 €
Pavé de saumon cuit et légèrement fumé	22 €
Servi froid avec une sauce tartare	
Pinsa du moment	16,5 €

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
Chimichurri

demi
baguette

+2 €

Menu
enfant

Plat au choix servi avec frites
Steak grillée • Pané de dinde • Travers de Porc

Dessert au choix
Pot de glace • Crêpe • Gaufre

12 €

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



	verre 33 cl	bouteille 75 cl	pichet 1,5 l
Cuvée des Jonquilles Blonde 7°	4,5 €	11 €	20 €
Cuvée des Jonquilles ROSEEE 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 €
S MEDARD AMBRÉE Ambrée 7°	4,5 €	11 €	20 €
S MEDARD BRUNE Brune 7°	4,5 €	11 €	x
S 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

Séjournes 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



Les glaces

— Les glaces et sorbets proviennent de la Ferme du Louvion

La coupe du Baron • 9€

Glaces spéculoos, caramel, chicorée et brisures spéculoos

COUP DE
DU BRASSEUR

Dame blanche ou noire	8 €
Café liégeois	8 €
Le colonel houlle	10 €
Sorbet citron, houlle citron cassonade de la Distillerie Persyn	
La Bananamania	10 €
2 boules cacahuète, 1 boule banane, rondelles de banane, coulis de caramel et crème fouettée	
Glace 125ml (Vanille - Fraise - Chocolat - Spéculoos)	4,5 €

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	
Crumble du moment et boule de glace	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 €

Composez votre coupe

1 boule	2 boules	3 boules
3,8 €	7 €	9 €
Glaces		
Vanille • Chocolat • Café • Caramel • Speculoos • Banane Pistache • Chicorée • Cacahuètes • Noix de pécan • Violette		
Sorbets		
Citron • Fruits rouges • Ananas Mangue passion • Orange sanguine		

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	

Les Houilles de la Distillerie Persyn

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

La gamme T.O.S distillerie Wambrechies

Humulus eau de vie de bière	8,5 €
Boutefeu Genièvre des HDF	8,5 €



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

