



Au  
**BARON**  
Brasserie

# NOTRE CARTE

[www.brasserieaubaron.com](http://www.brasserieaubaron.com)



#brasserieaubaron



Brasserie Au Baron

## ◆ NOS ENTREES ◆

L'escavèche anorienne 11.20€  
de « L'escavèche du Val d'Oise de Macquenoise » Saumonette, citron, vinaigre, oignon et aromates

La flamiche maison 9.50€  
au Maroilles fermier de « La Ferme du Pont des Loups » à Saint Aubin et ses champignons farcis au Maroilles sur lit de salade.

Les champignons farcis au Maroilles fermier 8.50€  
de « La Ferme du Pont des Loups » à Saint Aubin, sur son lit de salade

L'Aumônière de chèvre frais de « La Ferme des Preutins » 12.50€  
à Preux-au-Bois et ses pommes caramélisées au miel toutes fleurs du « Rucher de l'avesnois » Hameau de Buvignies à Bavay

Les 6 escargots bios au beurre à l'ail 11.20€  
« élevés et cuisinés au court bouillon et au Riesling à la Ferme hélicicole de l'avesnois » à Croix-Caluyau

Le saumon fumé 12.50€  
servi avec ses toasts grillés et sa fine crème à la ciboulette, citron et échalottes

L'andouillette AAAAA 14.20€  
(Association amicale des amateurs d'andouillette authentique) et flambée au Genièvre de Wambrechies

La terrine de campagne 11.20€  
Accompagnée de sa confiture d'oignons maison

Le potjevleesch 11.20€  
« petit pot de viande » Morceaux de volaille, lapin, porc et veau en gelée légèrement vinaigrés

L'os à moelle 10.80€  
servi avec sa fleur de sel et son pain grillé (+/- 20 min de cuisson)

L'œuf cocotte au Maroilles fermier de « La Ferme du Pont des loups » 11.20€  
et sa fine tranche de lard grillé



## ◆ NOS PLATS ◆

LA JOUE DE BŒUF 13.20€  
Cuisinée à notre bière ambrée « La Saison Saint Médard » et servie avec purée de pomme de terre et salade verte

LE TRAVERS DE PORC (ribs) 18.50€  
servi avec son ketchup maison, pomme de terre au four farci de sa crème à l'échalotte et ciboulette

LES CÔTES D'AGNEAU 19.60€  
servies avec leur sauce au thym frais, jeunes légumes poêlés et purée de pomme de terre

LE MAGRET DE CANARD 18.20€  
servi avec ses pommes poêlées, sa sauce au poivre et son gratin dauphinois

LA PAPILLOTE DE CABILLAUD  
servie avec ses petits légumes et rondelles de pomme de terre

## ◆ NOS GRILLADES ◆

### NOS CÔTES DE BOEUF

- ◆ La côte de boeuf Limousin 700gr 26.50€
- ◆ La côte de boeuf Simmental 700gr 32.80€

### NOS ENTRECÔTES

- ◆ L'entrecôte de boeuf Limousin 350gr 21.50€
- ◆ L'entrecôte de boeuf Angus 350gr 26.80€
- ◆ L'entrecôte de cheval 350gr 23.40€

### NOS FILETS ET PAVES

- ◆ Le Filet pur de boeuf Limousin 250gr 24.50€
- ◆ Le pavé de boeuf Limousin 300gr 19.90€

### NOS BROCHETTES

- ◆ Brochette d'Aloyau de boeuf Limousin 280gr 19.50€
- ◆ Brochette d'Agneau 280gr 19.50€

### NOS TRADITIONNELS

- ◆ La Tranche de gigot d'agneau 250gr 19.20€
- ◆ L'Andouillette Flambée au Genièvre de Wambrechies 18.50€

### NOS POISSONS

- ◆ Le pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille 16.50€
- ◆ La truite grillée et son beurre noisette aux amandes 16.20€

Toutes nos grillades sont servies avec légumes du moments, et au choix :

**Accompagnements:** frites fraîches/ pdt au four et sa crème échalotte-ciboulette/ riz camarguais/ gratin dauphinois

**Sauces maison:** Maroilles/ poivre/ béarnaise/ moutarde à l'ancienne/ ketchup/ mayonnaise

### En cas d'allergie,

n'hésitez pas à nous poser des questions sur les composants de nos plats.



Au  
**BARON**  
Brasserie

# NOS DESSERTS

[www.brasserieaubaron.com](http://www.brasserieaubaron.com)

 #brasserieaubaron

 Brasserie Au Baron

## NOS GLACES

La dame blanche Glace vanille intense, chocolat maison fondu et chantilly	6.50 €
La dame noire Glace chocolat, chocolat maison fondu et chantilly	6.50€
Le café liégeois Glace café, caramel maison au beurre salé et chantilly	6.50€
La coupe d'Antan Glace vanille intense, glace chocolat blanc, glace confiture de lait, crème anglaise, caramel maison au beurre salé et chantilly	7.50€
La coupe du Baron Glace chicorée, glace spéculoos et glace pain d'épices. Glaces artisanales de La Ferme Falys « Les Fraises de Buvignies » et ses brisures de spéculoos	7.80€
La coupe Colonel'HOULLE Sorbet citron vert et Genièvre citron-cassonade de la Distillerie PERSYN	8.80€
Le nougat glacé et son coulis de fruits rouges	6.80€

### Composez votre coupe de glace ou sorbet

2 boules	5.50€
3 boules	6.80€
Supplément alcool	4.50€
Supplément chocolat / caramel	0.80€
Supplément chantilly	0.80€

### Nos parfums

**Glaces** : vanille, café, caramel au beurre salé, chocolat, chocolat blanc, confiture de lait, spéculoos, chicorée et pain d'épices

**Sorbets** : fruits de la passion, citron vert, poire et fraise

## NOS DESSERTS

La crêpe maison flambée au Grand-Marnier et sa boule de glace Vanille intense	7.90€
La Tarte tatin maison aux pommes servie avec sa boule de glace vanille	6.60€
La tarte maison au sucre servie avec sa crème chantilly	6.20€
La tarte amandine maison aux poires servie avec son chocolat fondu	6.60€
Le brownies maison sur crème anglaise et sa boule de glace vanille intense.	6.20€
Les profiteroles maison à la glace vanille ou à la glace chicorée et son chocolat fondu maison.	8.20€

## FROMAGES

L'assiette de fromages fermiers Camembert de Normandie « La Ferme Pype-Lievens » Chèvre frais salé « La ferme des Preutins à Preux-au-Bois » Maroilles au lait cru « La Ferme du Pont des Loups à Saint Aubin »	8.20€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## BOISSONS CHAUDES

L'expresso	2.00€
Le café	2.20€
Le décaféiné	2.20€
Le double café	2.80€
Le double décaféiné	2.80€
Le cappuccino (chantilly)	3.40€
Le chocolat chaud	3.20€
Le chocolat viennois	3.60€
Le thé ou infusion	3.20€
L'irish coffee (whisky)	6.80€
Le Fleur coffee (Fleur de bière)	6.80€
Le french coffee (Cognac)	6.80€