



Les bières Trappistes • De Trappistenbieren • The Trappist beers

Chimay Dorée (4,8%)

Bouteille / fles / bottle

33 cl.....	3,50 €
75 cl.....	7,50 €

Fût / van't vat / tap

18 cl.....	2,00 €
25 cl.....	2,80 €
33 cl.....	3,50 €
QUVE (1,5l).....	15,00 €

Chimay Triple (8%)

Bouteille / fles / bottle

Chimay Triple 33 cl.....	4,40 €
Cinq Cents 75 cl.....	9,00 €

Fût / van't vat / tap

18 cl.....	2,50 €
25 cl.....	3,50 €
33 cl.....	4,80 €
QUVE (1,5l).....	20,00 €

Chimay 150 (10%)

Bouteille / fles / bottle - Chimay 150 33 cl..... 5,80 €

Chimay Rouge (7%)

Bouteille / fles / bottle

Chimay Rouge 33 cl.....	3,50 €
Première 75 cl.....	7,50 €
Première fermentée en barriques 75cl (8%).....	30,00€

Fût / van't vat / tap

18 cl.....	2,30 €
25 cl.....	3,00 €
33 cl.....	4,00 €
QUVE (1,5l).....	17,00 €

Chimay Bleue (9%)

Bouteille / fles / bottle

Chimay Bleue 33 cl.....	4,80 €
Grande Réserve 75 cl.....	11,00 €
Grande Réserve fermentée en barriques 37,5cl (10,5%)	19,95 €
Grande Réserve fermentée en barriques 75cl (10,5%)	30,00 €

Fût / van't vat / tap

18 cl.....	3,00 €
25 cl.....	4,50 €
33 cl.....	5,50 €
QUVE (1,5l).....	24,00 €

Les dégustations bières • Bierproeverijen • Beer tastings

« Triple dégustation » (3x18cl) 7,25 €
Chimay Rouge, Triple, Bleue

« Quadruple dégustation » (4x18cl)..... 9,00 €
Chimay Rouge, Triple, Bleue, Dorée

Portion de fromage « à la Chimay Rouge » (150g) 4,50€
Portie kaas à la Bière (150 g) / One portion of beer cheese (150 g)

Les dégustations fromages • Kaasproeverijen • Cheese tastings

Planche de 4 fromages de Chimay (4x20g)
(Grand Chimay, à la Rouge, 1876 et Vieux Chimay) accompagnée de pain 5,50 €
Plank met 4 Chimay kazen en brood
Board of 4 Chimay cheeses served with bread

Assiette de 4 fromages de Chimay (4x50g)
(Grand Chimay, à la Rouge, 1876 et Vieux Chimay) accompagnée de pain 12,00 €
Kaasschotel met 4 Chimay kazen en brood
Plate of 4 Chimay cheeses served with bread

Planche de 5 fromages de Chimay (5x50g)
(Grand Chimay, à la Rouge, 1876, Vieux Chimay et Le Poteaupré) accompagnée de pain 14,00 €
Plank met 5 Chimay kazen en brood
Board of 5 Chimay cheeses served with bread

Tranche de fromage (au choix)
Grand Chimay, 1876, à la Rouge ou le Vieux Chimay (100g) accompagnée de pain 6,00 €
Snee Chimay kaas naar keuze met brood
A slice of cheese of your choice served with bread

Quartier de fromage «Le Poteaupré» (125g)
accompagné de pain..... 7,50 €
Stuk Poteaupré kaas met brood
A quarter of cheese served with bread

Une dégustation quadruple + assiette de 4 fromages de Chimay (4x50g) = 1 entrée au Chimay Experience offerte !
Een kwartier proeverij + een kaasschotel met 4 Chimay kazen (4x50g) = 1 gratis ticket voor Chimay Experience
One quadruple beer tasting + one plate of 4 Chimay cheeses (4x50g) = 1 free ticket for Chimay Experience



Les tapas de l'Auberge • Tapas van de herberg • Tapas of the Inn

Minis boulettes sauce au choix : 8,00 €

Mini balletjes saus naar keuze :

Mini balls sauce of your choice :

- Vitoulet à la Chimay Rouge - Rood - Red

- Tomate - tomaten - *tomato*

- Bière de Chimay Rouge - Rood - Red

- Fromage de Chimay - Chimay kaas - *Chimay cheese*

- Champignons et crème à la Chimay Triple

Champignons en room met Chimay Tripel

Mushrooms and cream with Chimay Triple

- Poivre crème à la Chimay Bleue

Peperroom met Blauwe Chimay

Creamy pepper with Chimay Blue

Planche tapas (charcuterie, bruschetta, quiche et croquette au fromage) 10,00 €

Tapasplank (charcuterie, bruschetta, quiche en kaaskroket)

Tapas board (charcuterie, bruschetta, quiche and cheese croquette)

Planche tapas charcuterie (saucisson, jambon fumé)

..... 13,00 €

Tapasplank charcuterie (worst, gerookte hesp)

Tapas board charcuterie (sausage, smoked ham)

+ accompagnement salade 2,50 €

gemengde sla / *side salad*



Les tartines • Boterhammen • Sandwiches

Double tartine de fromage de Chimay

(Grand Chimay) 3,50 €

Dubbele boterham met Chimaykaas

Double Chimay cheese sandwich

Double tartine de jambon fumé 3,50 €

Dubbele boterham met gerookte ham

Double smoked ham sandwich

Double tartine de pâté de Chimay 3,50 €

Dubbele boterham met Chimay paté

Double Chimay paté sandwich

Croque-monsieur au fromage de Chimay (Grand Chimay)

et sa garniture 8,65 €

met garnituur / *with garnish*

Croque-monsieur au fromage de Chimay (Grand Chimay)

sans garniture 7,65 €

zonder garnituur / *without garnish*

Croque «Poteaupré» et sa garniture 9,00 €

met garnituur / *with garnish*

Croque «Poteaupré» sans garniture 8,00 €

zonder garnituur / *without garnish*



1 entrée
+ 1 plat
+ 1 dessert
= 1 Chimay 25cl
au fût **OFFERTE**
(au choix)

1 voorgerecht
+ 1 hoofdsotel
+ 1 nagerecht
= 1 Chimay 25cl
van't vat **GRATIS**
(naar keuze)

1 starter
+ 1 main course
+ 1 dessert
= 1 Chimay 25cl
on tap **FREE**
(of your choice)



La capsule qui se trouve à côté de chaque entrée, plat et certains desserts vous conseille sur le choix de bière à déguster avec votre plat.

We raden u aan onze gerechten te proeven met het aanbevolen bier (zie capsules)

We recommend you a color of cap with the starters, main courses and several desserts.



*Escavèche

Poisson mariné au vin blanc, oignons, épices, vinaigre, servi froid
Koude vis gemarineerd in een uien saus, witte wijn, kruiden en azijn
Cold fish marinated in white wine, onions and spices, vinegar

L'Escavèche de Chimay est une préparation de poisson au vinaigre, oignons, citron, vin blanc et épices.

Elle est servie froide. Elle est protégée depuis 2017 par une IGP, qui garantit le respect de la tradition de fabrication dans sa région d'origine.

La zone de production est limitée à Chimay, Momignies, Froidchapelle et Sivry-Rance en Province de Hainaut et Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville et Viroinval en Province de Namur.

De Escavèche van Chimay is een koude bereiding op basis van vis, azijn, uien, citroen, witte wijn en kruiden. Het is beschermd sinds 2017 door BGA (beschermde geografische aanduiding). Het garandeert respect voor de traditie van de industrie in de regio.

Het productiegebied is beperkt tot Chimay, Momignies, Froidchapelle en Sivry-Rance in de provincie van Henegouwen, en Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville en Viroinval, in de provincie van Namen.













The Escaveche of Chimay is a cold dish made with fish, vinegar, onions, lemon, white wine and spices. It has been protected since 2017 by a PGI (protected geographical indication), which guarantees respect for the manufacturing tradition in its region of origin.












The production area is limited to Chimay, Momignies, Froidchapelle and Sivry-Rance for the province of Hainaut and Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville and Viroinval for the province of Namur.

Les entrées • Voorgerechten • Starters

-  *Escavèche de Chimay (1 morceau/ stuk/piece) 8,50 €
-  Croquette au Vieux Chimay 7,00 €
Chimay kaaskroket (Vieux Chimay)
Chimay cheese croquette (Vieux Chimay)
-  Croquette aux fromages de Chimay 6,00 €
Chimay kaaskroket / *Chimay cheeses croquette*
-  Quiche aux fromages de Chimay, aux poireaux et chicons 7,00 €
Quiche met Chimay kazen, prei en witloof
Quiche with Chimay cheeses, leek and endive
-  Pâté de Chimay et sa garniture 8,50 €
Chimay pastei met garnituur
Chimay paté with garnish

Les plats • Hoofdschotels • Main courses

-  *Escavèche de Chimay (2 morceaux/ stuks / pieces) ..16,00 €
-  Truite de Cendron façon meunière (20') 16,00 €
Forel van Cendron meunière (20')
Local Cendron trout meunière(20')
-  Saumon aux petits légumes à la chimacienne..... 19,50 €
Zalm met groenten saus
Salmon with vegetables sauce
-  Filet de sandre aux poireaux et à la Chimay Dorée... 20,90 €
Snoekbaars met prei en gouden Chimay
Pike-perch with leek and Chimay gold
-  Tagliatelles Poteaupré 14,90 €
Tagliatelle Poteaupré
Poteaupré's tagliatelle
-  Tagliatelles à la fondue de tomates et basilic 10,00 €
Tagliatelle met tomatensaus en basilicum
Tagliatelle in a tomato sauce and basil
-  Tagliatelles au saumon 17,50 €
Met zalm
With salmon
-  Tagliatelles paysannes (bière & bacon) 12,00 €
Bier & bacon
Beer & bacon
-  Tagliatelles champêtres (champignons & bacon) 12,00 €
Mushrooms & bacon
-  Vitoulet Poteaupré 15,00 €
Petit pain de viande bardé de lard, farci au fromage de Chimay
Gehaktbroodje met spek gevuld met Chimay-kaas
Chimay cheese stuffed bacon meatloaf
- Trio de boulettes 1 sauce au choix* : 15,00 €
Balletjes (trio) 1 saus naar keuze*
*Meatballs (trio) 1 sauce of your choice**
- Trio de boulettes 3 sauces au choix* : 17,00 €
Balletjes (trio) 3 sausen naar keuze*
*Meatballs (trio) 3 sauces of your choice**
- Steak grillé, sauce au choix (sauf tomate)* 23,00 €
Gegrilde steak saus naar keuze (behalve tomaten)*
*Steak grilled sauce of your choice (except tomato)**
- * sauces / sausen / sauces :
- Vitoulet à la Chimay Rouge - Rood - *Red*
 - Tomate - tomaten - *tomato*
 - Bière de Chimay Rouge - Rood - *Red*
 - Fromage de Chimay - Chimay kaas - *Chimay cheese*
 - Champignons et crème à la Chimay Triple
Champignons en room met Chimay Tripel
Mushrooms and cream with Chimay Triple
 - Poivre crème à la Chimay Bleue
Peperroom met Blauwe Chimay
Creamy pepper with Chimay Blue
-  Steak grillé avec son beurre maître d'hôtel 19,50 €
Gegrilde steak met kruidenboter
Steak grilled to taste with maitre d'hotel butter
-  Steak poêlé Poteaupré 23,00 €
Gebakken steak Poteaupré
Steak fried Poteaupré

 Belgian Blue Burger 16,00 € Viande hâchée pur boeuf, fromage Grand Chimay, sauce bbq à la Chimay Bleue - Frites Gehakte puur rundvlees, Grand Chimay kaas, BBQ-saus met blauwe Chimay - sla & frietjes <i>Pure beef minced meat, Grand Chimay cheese, Chimay Blue BBQ sauce - salad & French fries</i>	 Duo de croquettes aux fromages de Chimay (mix)... 11,00 € Duo Chimay kaaskroketten (mix) <i>Two Chimay cheeses croquettes (mix)</i>
 Lapin à la bière de Chimay et aux pruneaux 24,00 € Konijn met pruimen en trappistenbier saus <i>Rabbit in trappist beer and prunes sauce</i>	 Quiche aux fromages de Chimay, poireaux et chicons..... 13,00 € Quiche met Chimay kazen, prei en witloof <i>Quiche with Chimay cheeses, leek and endive</i>
 Planche gourmande du Pays de Chimay 21,00 € (charcuteries, fromages) Fijnproeversbord met producten uit het land van Chimay (charcuterie, kaas) <i>Gourmet Pays de Chimay platter (deli meats, cheeses)</i>	 Salade Poteaupré 16,00 € (salade, lardons, fromage le Poteaupré, pommes) <i>(salade, spekblokjes, Poteaupré kaas en appel)</i> <i>(salad, bacon, Poteaupré cheese and appel)</i>
 Duo de croquettes aux fromages de Chimay 10,00 € Duo Chimay kaaskroketten <i>Two Chimay cheeses croquettes</i>	 Salade Grand Chimay..... 14,00 € (salade, lardons, fromage Grand Chimay, pommes) <i>(salade, spekblokjes, Grand Chimay kaas en appel)</i> <i>(salad, bacon, Grand Chimay cheese and appel)</i>
 Duo de croquettes au Vieux Chimay 12,00 € Duo Chimay kaaskroketten (Vieux Chimay) <i>Two Chimay cheeses croquettes (Vieux Chimay)</i>	 Salade chimacienne 11,50 € (salade, jambon, Grand Chimay) <i>(salade, hesp en Grand Chimay)</i> <i>(salad, ham and Grand Chimay)</i>
	 Américain minute..... 19,50 € Steak tartare <i>Steak tartare</i>

Pour les enfants • Voor de kinderen • Kids menu

Croquette aux fromages de Chimay 6,50 € Chimay kaaskroket / <i>Chimay cheeses croquette</i>	Steak grillé, sauce au choix (sauf tomate)* 12,00 € Gegrilde steak (behalve tomaten) / <i>Steak grilled (except tomato)</i>
Belgian Blue Burger 10,00 €	Duo de boulettes sauce au choix* : 8,50 € Balletjes (duo) saus naar keuze* <i>Meatballs (duo) sauce of your choice*</i>
Tagliatelles Poteaupré 7,00 € Tagliatelle Poteaupré / <i>Poteaupré's tagliatelle</i>	* <u>saucen / sausen / sauces</u> :
Tagliatelles à la fondue de tomates et basilic 7,00 € Tagliatelle met tomatensaus en basilicum <i>Tagliatelle in a tomato sauce and basil</i>	- Tomate - tomaten - <i>tomato</i>
Tagliatelles champêtres (champignons & bacon) 7,00 € Tagliatelles champêtres / <i>Tagliatelles champêtres</i>	- Champignons et crème à la Chimay Triple / Champignonsen room met Chimay Tripel / <i>Mushrooms and cream with Chimay Triple</i>
Steak grillé avec son beurre maître d'hôtel 10,00 € Gegrilde steak met kruidenboter <i>Steak grilled to taste with maitre d'hotel butter</i>	- Poivre crème à la Chimay Bleue / Peperroom met Blauwe Chimay / <i>Creamy pepper with Chimay Blue</i>
	- Fromage de Chimay - Chimay kaas - <i>Chimay cheese</i>

Suppléments • Supplementen • Side orders

(Uniquement servi avec un plat) • (Enkel vergezeld van een gerecht) • (Only served with a meal)

Mayonnaise, moutarde/ mosterd/ <i>mustard</i> , ketchup 0,60 €	Frites «maison», pommes de terre en chemise (20'), tagliatelles, croquettes 2,50 €
Vinaigrette 0,90 €	Zelfgemaakte frietjes, gekookte aardappelen (20'), pasta's, kroketten
Salade, légumes cuits 2,50 € Sla, warme groenten / <i>Salad, hot vegetables</i>	«Home-made» <i>chips, boiled potatoes (20'), pasta, croquettes</i>

Les desserts • Nagerechten • Desserts



 Sabayon glacé à la Chimay Bleue 6,00 € Ijsgekoelde sabayon met Chimay Blauw <i>Iced zabaglione with Chimay Blue</i>	Dame blanche Poteaupré 8,00 € Dame blanche Poteaupré junior 6,50 €
 Mousse au chocolat 5,00 € Chocolademousse <i>Traditional chocolate mousse</i>	Dame noire 8,00 € Dame noire junior 6,50 €
 Mousse au chocolat épicée aux spéculoos 5,50 € Chocolademousse met speculaas <i>Chocolate mousse with speculoos</i>	Dame métisse 8,00 € Dame caramel 8,00 €
 Tiramisu 5,00 €	Brésilienne 8,00 €
 Gâteau chimacien 6,00 € Gebak <i>Cake</i>	Glace 1 boule (parfum au choix) 4,50 € 1 bol naar keuze <i>1 ice cream scoop of your choice</i>
 Crème brûlée 10,90 €	Glace 2 boules (parfum au choix) 5,50 € 2 bollen naar keuze <i>2 ice cream scoops of your choice</i>
Assortiment de desserts 10,90 € (uniquement vendredi, samedi et dimanche) Nagerechten assortiment (enkel op vrijdag, zaterdag en zondag) <i>Dessert's assortment (only on Friday, Saturday and Sunday)</i>	
Sorbet 2 boules (parfum au choix) 6,00 € Sorbet naar keuze (2 bollen) <i>Sorbet of your choice (2 scoops)</i>	

La glace provient de chez Martin Ice Cream Shop, situé à Seloignes.
Fabrication 100% artisanale, élaborée avec passion par Jean-Marc Meysman.

De ijsen komen van Martin Ice Cream Shop in Seloignes 100% op een
artisanale manier bereid en met passie door Jean-Marc Meysman.

*Ice cream comes from Martin Ice Cream Shop situated in Seloignes 100%
homemade with passion by Jean-Marc Meysman.*

Boissons • Dranken • Drinken

Softs

Soft dranken • Soft drinks

Chaudfontaine plate / pétillante	
niet bruisend / bruisend	
<i>still / sparkling</i>	
25 cl	1,75 €
50 cl	3,00 €
100 cl	5,00 €
Coca-Cola, Light, Zero	2,50 €
Fuzetea nature / pêche	2,50 €
natuur / perzik • <i>natural / peach</i>	
Fanta Orange	2,50 €
Sprite	2,50 €
Jus de fruits Minute Maid	2,50 €
(orange, tomate, pomme-cerise, pomme, ace)	
(sinaas, tomaat, appel/kers, appel, ace)	
(<i>orange, tomato, apple-cherry, apple, ace</i>)	
Perrier	2,50 €
Nordic Mist Tonic, Agrum'	2,50 €
Cécémel / Cecemel (<i>chocolate milk</i>).....	3,00 €

Apéritifs

Aperitieven • Appetisers

Picon.....	4,00 €
Picon-Chimay Bleue/ Blauwe / Blue	7,00 €
Picon vin blanc / witte wijn / <i>white wine</i>	5,00 €
Kir vin blanc / witte wijn / <i>white wine</i>	4,50 €
Porto rouge / rood / <i>red port</i>	4,00 €
Porto blanc / wit / <i>white port</i>	4,00 €
Ricard (pastis)	4,50 €
Campari	5,00 €
Whisky	5,00 €
Martini rouge / rood / <i>red</i>	4,00 €
Martini blanc / wit / <i>white</i>	4,00 €
Pisang	5,00 €
Gin	5,00 €
Vodka	5,00 €
Espinette rouge	5,50€
Espinette blanche	5,50€
Apéritif sans alcool	4,00 €
Aperitief zonder alcohol / <i>Alcohol free appetizer</i>	

+ soda, coca, orange

voir carte • *zie menu • see menu*

+ grenadine, menthe • munt • *mint*.....0,75 €

Alcools/digestifs

Geestrijke dranken • Spirits/liqueurs

Eau de Villée de la distillerie de Biercée	7,50 €
Cointreau.....	5,00 €
Amaretto	5,00 €
Calvados.....	5,00 €
Grand Marnier	5,00 €
Cognac	5,50 €

Bières

Bieren • Beers

Jupiler (blond beer).....	2,80 €
Jupiler 0.0 %	2,90 €

Boissons chaudes

Warme dranken • Hot drinks

Café, déca, thé, espresso	2,00 €
Koffie, deca, thee, espresso	
<i>Coffee, decaffeinated, tea, espresso</i>	
Double espresso.....	3,50 €
Dubbele espresso • <i>double espresso</i>	
Cappuccino / Cappucino déca.....	2,50 €
Chocolat chaud.....	3,00 €
Warme chocomelk • <i>Hot chocolate</i>	
Irish coffee	7,00 €
Lait « russe » (Melk • <i>Milk</i>)	3,00 €
Lait	2,00 €
Melk • <i>Milk</i>	

Vins (rouge, blanc, rosé)

Wijnen (rood, wit, rosé) • Wines (*red, white, rosé*)

Verre • Glas • <i>Glass</i>	3,50 €
Pichet (1/4l) • Karaf (1/4l) • <i>Pitcher (1/4l)</i>	7,00 €
Pichet (1/2l) • Karaf (1/2l) • <i>Pitcher (1/2l)</i>	14,00 €

En-cas

Snacks

Chips / Chips / <i>Crisps</i>	2,20 €
-------------------------------------	--------



Carte des vins • Wijnkaart • Wine menu

Rosé

- Gaillac (Sud-Ouest) 21,00€
- Clair de nuit Hubert Beck (Alsace) 34,00€

Blanc - Wit - White

- Gaillac (Sud-Ouest) 21,00€
- Pinot Gris Hubert Beck (Alsace) 27,00€

Rouge - Rood - Red

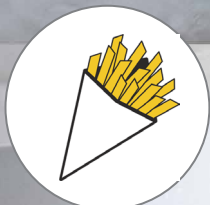
- Gaillac (Sud-Ouest) 21,00€
- Château Perac (Bordeaux médoc) 24,00€
- Saint-Émilion Château Montremblant (Bordeaux) 41,50€
- Pinot noir Hubert Beck (Alsace) 26,00€

Toutes nos préparations sont faites «maison»
et à base de produits frais de la région.



Al onze bereidingen zijn in het huis zelfgemaakt en
op basis van verse streekproducten.

*All our preparations are home-made and
using fresh ingredients from the region.*



Nos plats sont accompagnés de frites «maison», pommes de terre en chemise (20'), tagliatelles ou croquettes
Onze gerechten zijn opgediend met zelfgemaakte frietjes, aardappelen (20'), tagliatelles of kroketten
Our dishes are served with «home-made» chips, potatoes (20'), tagliatelles or croquettes



 Cuisine

 Keuken

 Kitchen

Moyenne saison :

Lundi, mardi, mercredi et jeudi : de 11h30 à 14h30 – fermé le soir

Vendredi, samedi et dimanche : de 11h30 à 21h00 non stop

Basse saison :

Mardi, mercredi et jeudi : de 11h30 à 14h30 – fermé le soir

Vendredi, samedi et dimanche : de 11h30 à 21h00 non-stop

Haute saison :

7jours/7: de 11h30 à 21h00 non stop

Middenseizoen :

Maandag, dinsdag, woensdag en donderdag: van 11u30 tot 14.30 uur – 's avonds gesloten

Vrijdag, zaterdag en zondag: doorlopend van 11u30 tot 21 uur

Laagseizoen :

Dinsdag, woensdag en donderdag: van 11u30 tot 14.30 uur – 's avonds gesloten

Vrijdag, zaterdag en zondag: doorlopend van 11u30 tot 21 uur

Hoogseizoen :

7 dagen op 7: doorlopend van 11u30 tot 21 uur

Medium season :

Monday, Tuesday, Wednesday and Thursday: from 11.30 am to 2.30 pm – closed in the evening

Friday, Saturday and Sunday: from 11.30 am to 9.00 pm non-stop

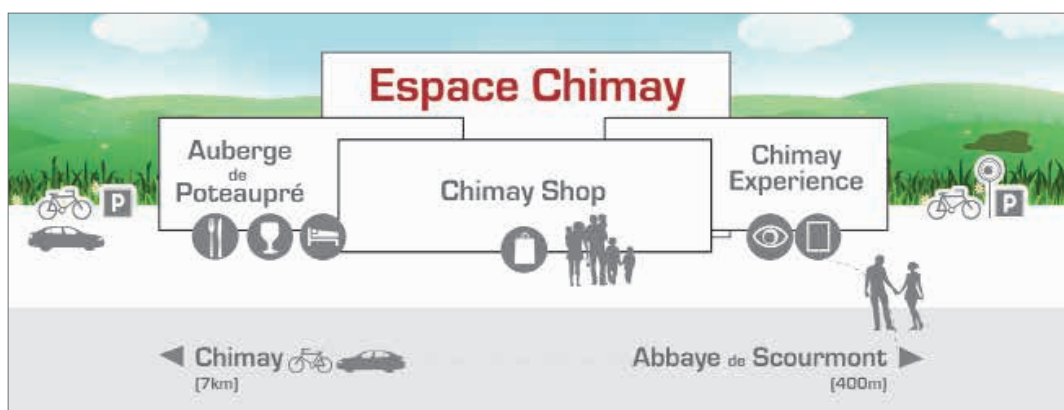
Low season :

Tuesday, Wednesday and Thursday: from 11.30 am to 2.30 pm – closed in the evening

Friday, Saturday and Sunday: from 11.30 am to 9.00 pm non-stop

High season :

7/7: from 11.30 am to 9.00 pm, non-stop



**ESPACE
CHIMAY**

www.chimay.com
www.chimayshop.be