

LA GAZETTE DE POTEaupré

Mars 2024

Le mot de Jean, directeur de l'Auberge de Poteaupré



Imaginez-vous...

Près de 245 ans se sont écoulés entre le premier tintement de fourchette d'un client du 18^{ème} siècle et l'instant présent où vous lisez ces quelques lignes !

C'est dans cet établissement, dont le passé constitue l'ADN de son futur, que je suis extrêmement heureux de vous accueillir aujourd'hui.

L'Espace Chimay qui intègre la célèbre Auberge de Poteaupré, le Chimay shop et la Chimay Expérience, constitue la vitrine de référence des produits issus des activités économiques initiées par l'Abbaye de Scourmont.

Notre objectif est de vous faire découvrir nos produits en immersion dans leur région sans manquer de vous faire percevoir au combien la région et nos valeurs sont présentes dans nos produits...

Conscient des enjeux capitaux de

demain en matière d'énergie et de développement de circuits courts, notre cuisine est accompagnée par des légumes cultivés, au fil des saisons, dans le champ voisin ; les serres agrivoltaïques produisent près de 85 pourcent de l'énergie électrique nécessaire au fonctionnement de l'Espace Chimay ; l'eau des sanitaires provient d'une citerne récoltant les eaux de pluies.

J'espère que vous apprécierez pleinement votre moment parmi nous.

À très bientôt... à Chimay !

Santé, cheers, proost, tchin tchin, salud, salute... !

Un peu d'histoire...

Les traces de la première implantation d'un cabaret au « Postiaupré » apparaissent déjà sur les cartes Ferraris de 1777...!

La graphie d'origine exprimerait la présence d'un poste d'observation et de communication par sémaphore sur ce haut plateau.



Plus tard, c'est un relais pour chevaux adjoint d'une auberge qui prit soin en ce lieu, des voyageurs de commerce. Il est vrai qu'en certaines périodes d'intempéries, il fallait souvent porter aide et secours au franchissement de ce mont !...

C'est à partir de 1900, que l'établissement prit la dénomination de « café restaurant de la Trappe ».

En 1970, suite au succès grandissant des ventes à la porterie, l'établissement est acheté par l'Abbaye, qui y crée un hôtel-restaurant, y transfère le point de vente officiel des produits issus de l'activité du monastère, et confie la gestion à un gérant indépendant. « L'Auberge de Poteaupré au marais d'Escourmont » est née.

En 1997, l'Auberge de Poteaupré et son exploitation rejoignent les entreprises de la Fondation Chimay Warthoise aux côtés de la Brasserie et de la Fromagerie.

En 2001, l'hôtel est complètement rénové et est classé 3 étoiles. Il dispose de 7 chambres grand confort.

En 2003, c'est au tour de la salle du restaurant de bénéficier d'un relooking complet.

En 2009, les cuisines vont bénéficier d'une extension de bâtiment afin de

libérer la surface nécessaire à la création future de l'Espace Chimay.

En 2012, inauguration de l'Espace Chimay et du Chimay Expérience. Vous découvrirez au travers de ce musée interactif les secrets de fabrication des bières et fromages trappestes de Chimay.

En 2019, l'Auberge construit de nouveaux sanitaires ainsi qu'une salle de séminaire. Cette dernière est complètement équipée et permet d'élargir l'offre au sein de l'établissement.





Les bières Trappistes

De Trappistenbieren • The Trappist beers



Brasserie de Chimay 1958
Francis VEREECKE et Roger VEREECKE

Chimay Dorée (4,8%) - Blonde

Bouteille / fles / bottle

33 cl	3,50 €
75 cl	8,50 €

Fût / van't vat / tap

18 cl	2,00 €
25 cl	2,80 €
33 cl	3,70 €
QUVE (1,5l)	16,40 €

Chimay Rouge (7%) - Brune

Bouteille / fles / bottle

Chimay Rouge 33 cl	3,60 €
Première 75 cl	9,00 €

Fût / van't vat / tap

18 cl	2,30 €
25 cl	3,10 €
33 cl	4,20 €
QUVE (1,5l)	18,60 €

Chimay Triple (8%) - Blonde

Bouteille / fles / bottle

Chimay Triple 33 cl	4,40 €
Cinq Cents 75 cl	10,00 €

Fût / van't vat / tap

18 cl	2,60 €
25 cl	3,70 €
33 cl	5,00 €
QUVE (1,5l)	21,80 €

Chimay Bleue (9%) - Brune

Bouteille / fles / bottle

Chimay Bleue 33 cl	4,90 €
Grande Réserve 75 cl	12,50 €
Grande Réserve fermentée en barriques 37,5cl (10,5%)	19,95 €
Grande Réserve fermentée en barriques 75cl (10,5%)	29,95 €

Fût / van't vat / tap

18 cl	3,20 €
25 cl	4,50 €
33 cl	5,90 €
QUVE (1,5l)	26,40 €

Chimay 150 (10%) - blonde

Bouteille / fles / bottle

33 cl	5,90 €
75 cl	14,00 €

Les dégustations bières

Bierproeverijen • Beer tastings

Triple dégustation

3x18cl (Rouge, Triple, Bleue)	8,00 €
-------------------------------------	--------

Quadruple dégustation

4x18cl (Rouge, Triple, Bleue, Dorée)	10,00 €
--	---------



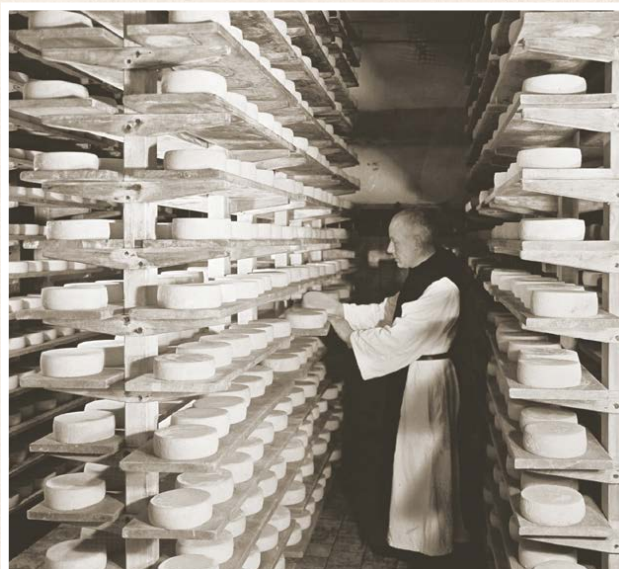
Camion prêt à livrer, mars 1958
Le Père Noël veille...

Une dégustation quadruple

+ assiette de 4 fromages de Chimay (4x50g)
= 1 entrée au Chimay Experience offerte !

Een kwartjeit 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



Cave de l'Abbaye de Scourmont

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 6,00 €

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 15,00 €

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 18,00 €

Plank met 5 Chimay kazen en brood

Board of 5 Chimay cheeses served with bread



A l'origine, les Moines de l'Abbaye, ayant retrouvé le secret de fabrication d'un fromage à pâte demi-dure, l'ont exploité en utilisant le lait de leur ferme, pour répondre aux besoins de leur Communauté.

Ce fromage eut un tel succès dans la région que l'idée naquit de le commercialiser.

Aujourd'hui, le fromage de Chimay avec sa forme ronde, sa croûte naturelle et dorée, est toujours fabriqué et affiné selon les traditions ancestrales des pères trappistes.

Il y a huit siècles déjà, des moines cisterciens fabriquaient de la bière. Et aujourd'hui encore, à l'Abbaye de Scourmont, des Trappistes brassent la Chimay selon l'antique tradition... avec le même soin minutieux, la même patience, le même souci de perfection.

Le résultat... c'est l'incomparable Trappiste de Chimay, la bière franche et veloutée qui se déguste avec délice.

CHIMAY
DU GOÛT
DU SENS
DU VRAI



Une journée de travail commence.



c'est vrai

Softs

Chaudfontaine plate / pétillante

niet bruisend / bruisend - still / sparkling

25 cl	2,50 €
50 cl	3,50 €
100 cl	5,00 €
Coca-Cola, Light, Zero	3,00 €
Fuzetea nature / pêche	3,00 €
natuur / perzik • natural / peach	
Fanta Orange	3,00 €
Sprite	3,00 €
Jus de fruits Minute Maid	3,50 €
(orange, tomate, pomme-cerise, pomme, ace)	
(sinaas, tomaat, appel/kers, appel, ace)	
(orange, tomato, apple-cherry, apple, ace)	
Perrier	3,00 €
Tonic, Agrum', Pink	3,50 €
Cécémel / Cecemel (chocolate milk)	3,50 €

Apéritifs

Aperitieven • Appetisers

Picon	4,00 €
Picon-Chimay Dorée / Goud / Gold	6,00 €
Picon-Chimay Bleue / Blauwe / Blue	7,50 €
Picon vin blanc / witte wijn / white wine	5,50 €
Kir vin blanc / witte wijn / white wine	5,00 €
Porto rouge / rood / red port	4,00 €
Porto blanc / wit / white port	4,00 €
Ricard (pastis)	4,50 €
Campari	5,00 €
Whisky William Lawson	5,00 €
Martini rouge / rood / red	4,00 €
Martini blanc / wit / white	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 / Alcohol free appetizer	
Ginmay	9,00 €
Gin de Chimay «Lou»	9,00 €
Gin de Chimay «Jules»	9,00 €
Chima libre	12,00 €
Gin de l'Eau Noire	9,00 €
Rhum de Chimay	9,00 €

+ soda, coca, orange (voir carte) • (zie menu • see menu)

+ grenadine, menthe (munt • mint)

En-cas

Snacks

Chips / Chips / Crisps	3,00 €
------------------------------	--------

Alcools/digestifs

Geestrijke dranken

Spirits/liqueurs

Eau de Villée de la distillerie de Biercée	8,00 €
Cointreau	6,00 €
Amaretto	5,00 €
Calvados	5,00 €
Grand Marnier	6,50 €
Cognac	5,50 €

Bières

Bieren • Beers

Jupiler (blond beer)	3,00 €
Jupiler 0.0 %	3,50 €

Boissons chaudes

Warme dranken • Hot drinks

Café, déca, thé, espresso	2,00 €
Koffie, deca, thee, espresso	
Coffee, decaffeinated, tea, espresso	
Double espresso	3,50 €
Dubbele espresso • double espresso	
Cappuccino / Cappuccino déca	2,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Warme chocomelk • Hot chocolate	
Irish coffee	7,00 €
Lait « russe »	3,00 €
Russian melk • Russian milk	
Lait	2,00 €
Melk • Milk	

Vins (rouge, blanc, rosé)

Wijnen • Wines

Verre • Glas • Glass	5,00 €
Pichet (1/4l) • Karaf (1/4l) • Pitcher (1/4l)	9,50 €
Pichet (1/2l) • Karaf (1/2l) • Pitcher (1/2l)	18,50 €

Rosé

• Gaillac (Sud-Ouest)	28,00 €
-----------------------------	---------

Blanc - Wit - White

• Gaillac (Sud-Ouest)	28,00 €
• Pinot Gris Hubert Beck (Alsace)	30,00 €

Rouge - Rood - Red

• Gaillac (Sud-Ouest)	28,00 €
• Listrac Médoc Château Perac	30,00 €
• Pinot noir Hubert Beck (Alsace)	30,00 €

Nouveau à Bourlers ! L' Auberge de Poteaupré



Il y a, au pays de Chimay, quelques « bonnes » auberges fréquentées par les gens de Charleroi, de Bruxelles et les Français. Tout le monde connaissait le café restaurant de la Trappe et... Léona. Le café restaurant de la Trappe a vécu, fermé depuis deux ans pour transformations, il a rouvert ses portes dans un cadre renouvelé et d'un très plaisant aspect, il a aussi changé de nom. Sur des anciennes cartes de Ferraris, on trouve, au sud de Chimay, en bordure de Fagne, de Thiérache et de la forêt d'Ardenne, cette vaste étendue de terres sauvages, où s'est établie la Trappe, elle porte le nom de Marais d'Escourmont. C'est d'elle qu'est né le Scourmont actuel qui a fini par se confondre avec l'abbaye, connue au loin pour ses bières et son fromage. Aux marais de Scourmont, le long du chemin qui passe sur l'Oise (elle y prend sa source), et qui va vers les Rièzes et vers France, il y a un lieu dit : Poteaupré. Pour les anciens, qui se sou-

viennent du petit tram, Poteaupré était l'arrêt pour la Trappe.

Un petit sentier poétique menait autrefois, seul, à l'Abbaye.

Il fleurait bon la noisette.

La nouvelle auberge s'appelle donc : Auberge de Poteaupré aux marais d'Escourmont.

C'est, en tout cas ce que prétend le pignon qui regarde la route de Chimay.

Il porte deux génies ailés « les ancêtres des anges chrétiens », dont un gratte une guitare et dont l'autre joue de la trompette.

Ils survolent le nom du lieu-dit, avec sa vieille orthographe ; ESCOURMONT.

Au long de la route, l'enseigne proprement dite : Auberge de Poteaupré, portant le blason des de Croy, seigneur du pays de Chimay jusqu'au XIII^{ème} siècle. Ce fut un des derniers de Croy qui fit exécuter les admirables dessins que nous possédons, de Chimay, Forges et autres lieux.

Le bâtiment s'étend sur 40 mètres, sans étage, sinon des fenêtres mansardées.

Peut-être dénote-t-il un peu dans le paysage.

Sans être moderne, il s'écarte sensiblement du style auquel sont ha-

bitués les gens de la contrée.

Il est néanmoins avenant dès l'entrée et réconcilie dans l'amour des choses anciennes les voyageurs et les amateurs des produits du pays. Les murs sont garnis de boiseries claires et d'appliques de fers forgés anciens : fers à chevaux, mors, étriers, voire licous et colliers.

Ceux-ci admirablement et amoureusement restaurés portent encore les initiales, non du propriétaire, mais du cheval lui-même : LISETTE ! Deux belles portes en fer forgé, décorées et dorées, mènent l'une à l'hôtel (il y a neuf chambres), l'autre aux... ce que vous pensez.

Ainsi cette salle du café restaurant est claire et vaste...

Elle donne, par de larges baies, sur des jardins et les lointains bleus de Scourmont.

Quelques tableaux, où l'on retrouve ce pays de « ciel et de nuées » comme l'écrit un poète du terroir, proche de la Meuse et de la Semoy et comme le rappelle Nadia Stavaux dans son petit livre :

la « Botte du Hainaut ».

Enfin, il n'y a plus qu'à déguster des truites, de l'Escavèche et à réclamer la carte en dégustant, bien sûr, une Trappiste.

L'Auberge a été inaugurée aux « Pâques ».

Les tapas de l'Auberge

Tapas van de herberg • Tapas of the Inn

Minis boulettes sauce au choix : 10,00 €

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 11,00 €

(charcuterie, bruschetta, quiche et croquette au fromage)

Tapasplank (charcuterie, bruschetta, quiche en kaaskroket)

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

Planche tapas charcuterie 16,00 €

(saucisson & jambon fumé)

Tapasplank charcuterie (worst & gerookte hesp)

Tapas board charcuterie (sausage & smoked ham)

Flat 4 Burger 11,50 €

Cheeseburger au fromage de Chimay (sans accompagnement)

« Le préféré du Chimay VW Classic Club »

Cheeseburger met Chimay kaas (zonder bijgerecht)

Cheeseburger with Chimay cheese (without accompaniment)



Accompagnement salade 3,00 €

Gemengde sla / side salad

Les tartines

Boterhammen • Sandwiches

Double tartine de fromage de Chimay 3,50 €
(Grand Chimay)

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..... 10,00 €**

met garnituur / with garnish

**Croque-monsieur au fromage de Chimay (Grand Chimay)
sans garniture 9,00 €**

zonder garnituur / without garnish

Croque «Poteaupré» et sa garniture..... 12,00 €

met garnituur / with garnish

Croque «Poteaupré» sans garniture..... 11,00 €

zonder garnituur / without garnish

**Croque végétarien au fromage de Chimay (Grand Chimay)
et sa garniture 9,00 €**

met garnituur / with garnish

**Croque végétarien au fromage de Chimay (Grand Chimay)
sans garniture 8,00 €**

zonder garnituur / without garnish



**Prière de bénédiction prononcée à
l'occasion de l'inauguration de
l'Auberge de Poteaupré par
le Père Fieullien en mars 1970.**

Seigneur nous te demandons de bien vouloir bénir cette maison, tous ceux qui l'habitent aujourd'hui et tous ceux qui, demain, viendront lui demander quelque joie et quelques moments de détente et de bonheur. Tu n'as pas refusé d'aller à des noces ni d'accepter les invitations de tes amis ; tu n'as pas dédaigné parfois même de faire la cuisine ! Le lendemain de ta résurrection tu as rompu le pain, chaleureusement, avec deux de tes disciples à l'auberge d'Emmaus où ils t'avaient convié.

Cette maison est donc une Auberge : on y mangera et on y boira ; on s'y réjouira entre amis.

Puisses-tu nous garder de tout excès dans le boire et dans le manger. Puissions-nous nous rappeler que les nourritures terrestres que nous apprécierons sont autant de signes et de marques de ta bonté à notre endroit.

Tu as créé toutes choses belles et bonnes et tu les as créées pour nous. L'écriture dit, dans le psaume 103, que le vin réjouisse le cœur de l'homme, et au livre de Judith, qu'il faut boire du vin pour atteindre à la joie !

Ainsi, qu'en nous procurant la santé du corps, dans une douce euphorie, toutes ces choses empêchent nos âmes de verser dans l'abominable péché de la « mélancolie »...

Nous te demandons aussi, à cette occasion, de bénir tous ceux qui ont coopéré et collaboré à rendre cette maison agréable à voir et douce à vivre : l'architecte et les peintres, les maçons et les électriciens, les feronniers et les menuisiers, sans oublier les hôtes qui nous reçoivent et tous les amis de Poteaupré aux marais d'Escourmont !

Les entrées

Voorgerechten • Starters

Escavèche de Chimay (1 morceau/ stuk/piece) 11,00 €

Croquette au Vieux Chimay 7,00 €

Chimay kaaskroket (Vieux Chimay)

Chimay cheese croquette (Vieux Chimay)

Croquette aux fromages de Chimay 6,00 €

Chimay kazenkroket / Chimay cheeses croquette

Quiche aux fromages de Chimay, aux poireaux et chicons

..... 7,50 €

Quiche met Chimay kazen, prei en witloof

Quiche with Chimay cheeses, leek and endive

Pâté de Chimay et sa garniture 10,00 €

Chimay pastei met garnituur

Chimay paté with garnish

Escargots « Petits gris de S'lognes » au beurre à l'ail ... 8,00 €

Escargots « Petits gris de S'lognes » met lookboter

Escargots « Petits gris de S'lognes » in garlic butte

Scampis à la chimacienne 9,50 €

(sauce tomate, basilic, gratinés au fromage de Chimay)

Scampis met tomatensaus en basilicum, gegratineerd met Chimay kaas

Scampi in a fondue of tomatoes and basil grilled with Chimay cheese r

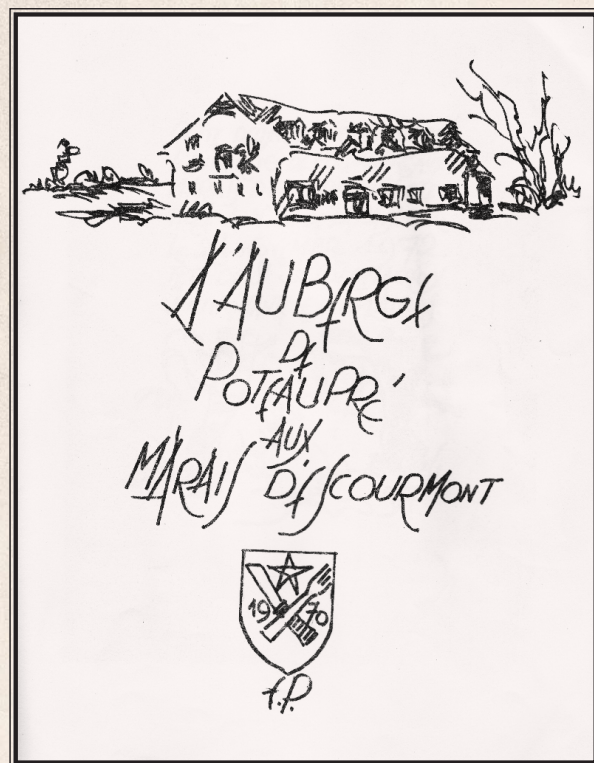


Illustration du Père Fieullien, réalisée pour la couverture du « cahier de l'Auberge » à l'occasion de l'ouverture de l'Auberge de Poteaupré aux Marais d'Escourmont en 1970

Les plats

Hoofdschotels • Main courses



Escavèche de Chimay (2 morceaux/ stuks / pieces) 20,50 €

Truite de Cendron façon meunière (20') 20,00 €

Forel van Cendron meunière (20') - Local Cendron trout meunière(20')

Filet de sandre aux poireaux et à la Chimay Dorée 25,00 €

Snoekbaars met prei en gouden Chimay - Pike-perch with leek and Chimay gold

Scampis à la chimacienne..... 19,00 €

(sauce tomate, basilic, gratinés au fromage de Chimay)

Scampis met tomatensaus en basilicum, gegratineerd met Chimay kaas

Scampi in a fondue of tomatoes and basil grilled with Chimay cheese



Steak grillé avec son beurre maître d'hôtel..... 24,00 €

Gegrilde steak met kruidenboter - Steak grilled to taste with maitre d'hotel butter

Steak grillé, sauce au choix 26,00 €

- Vitoulet à la Chimay Rouge - Rood - Red

- Bière de Chimay Rouge - Rood - Red

- Champignons et crème à la Chimay Triple

Champignons en room met Chimay Triple

Mushrooms and cream with Chimay Triple

- Poivre crème à la Chimay Bleue

Peperroom met Blauwe Chimay

Creamy pepper with Chimay Blue

Steak poêlé Poteaupré 29,00 €

Gebakken steak Poteaupré

Steak fried Poteaupré

Steak grillé, sauce au Fromage de Chimay..... 30,00 €

Chimay kass - Chimay cheese



Vitoulet Poteaupré 16,00 €

Petit pain de viande bardé de lard, farci au fromage de Chimay

Gehaktbroodje met spek gevuld met Chimay-kaas

Larded meatloaf stuffed with Chimay cheese

Trio de boulettes 1 sauce au choix* : 16,50 €

*Balletjes (trio) 1 saus naar keuze**

*Meatballs (trio) 1 sauce of your choice**

Trio de boulettes 3 sauces au choix* : 17,50 €

*Balletjes (trio) 3 sausen naar keuze**

*Meatballs (trio) 3 sauces of your choice**

* sauces / sausen / sauces :

- Vitoulet à la Chimay Rouge - Rood - Red

- Tomate - tomaten - tomato

- Bière de Chimay Rouge - Rood - Red

- Champignons et crème à la Chimay Triple

Champignons en room met Chimay Triple

Mushrooms and cream with Chimay Triple

- Poivre crème à la Chimay Bleue

Peperroom met Blauwe Chimay

Creamy pepper with Chimay Blue

- Sauce au Fromage de Chimay

Chimay kaas - Chimay cheese

Boulettes sauce Escavèche 18,90 €

Balletjes in Escavèche saus - Meatballs in Escavèche sauce



Flat 4 Burger 11,50 €

Cheeseburger au fromage de Chimay (sans accompagnement)

Cheeseburger met Chimay kaas (zonder bijgerecht)

Cheeseburger with Chimay cheese (without accompaniment)

Belgian Blue Burger 20,00 €

(Viande hachée pur boeuf, fromage Grand Chimay, sauce bbq à la Chimay Bleue - frites - salade)

(Gehakte puur rundvlees, Grand Chimay kaas, BBQ-saus met Blauwe Chimay - sla & frietjes)

(Pure beef minced meat, Grand Chimay cheese, Chimay Blue BBQ sauce - salad & French fries)



Spécialités du chef

Specialiteiten van de chef-kok - Chef's specialties

Duo de croquettes aux fromages de Chimay 11,00 €

Duo Chimay kazenkroketten

Two Chimay cheeses croquettes

Duo de croquettes au Vieux Chimay 12,00 €

Duo Chimay kaaskroketten (Vieux Chimay)

Two Chimay cheeses croquettes (Vieux Chimay)

Duo de croquettes aux fromages de Chimay (mix) ... 11,50 €

Duo Chimay kazenkroketten (mix)

Two Chimay cheeses croquettes (mix)

Quiche aux fromages de Chimay, poireaux et chicons 14,00 €

Quiche met Chimay kazen, prei en witloof

Quiche with Chimay cheeses, leek and endive

Américain minute 24,00 €

Steak tartare

Poteauflette 18,00 €

Volaille farcie à l'Italienne..... 20,00 €

Italiaans gevulde kipfilet

Italian stuffed chicken breast

Lapin à la bière de Chimay et aux pruneaux..... 23,50 €

Konijn met pruimen en trappistenbier saus

Rabbit in trappist beer and prunes sauce



Tagliatelles Poteaupré..... 18,90 €

Tagliatelle Poteaupré - Poteaupré's tagliatelle

Tagliatelles à la fondue de tomates et basilic 11,00 €

Tagliatelle met tomatensaus en basilicum

Tagliatelle in a tomato sauce and basil

Tagliatelles paysannes (bière & bacon) 14,00 €

Bier & bacon - Beer & bacon

Tagliatelles champêtres (champignons & bacon) 13,00 €

Champignons & bacon - Mushrooms & bacon

Tagliatelles aux scampis 17,50 €

Tagliatelle met scampi's / Tagliatelle with scampis

Scampis met tomatensaus en basilicum, gegratineerd met Chimay kaas

Scampi in a fondue of tomatoes and basil grilled with Chimay cheese



Salade Poteaupré 17,50 €

(salade, lardons, fromage le Poteaupré, pommes)

(salade, spekblokjes, Poteaupré kaas en appel) - (salad, bacon, Poteaupré cheese and appel)

Salade Grand Chimay 14,50 €

Salade, lardons, fromage Grand Chimay, pommes

(salade, spekblokjes, Grand Chimay kaas en appel)

(salad, bacon, Grand Chimay cheese and appel)

Salade chimacienne 12,50 €

Salade, jambon, Grand Chimay

(Salade, hesp en Grand Chimay) - (Salad, ham and Grand Chimay)

Des légumes de saison, issus de notre production « De la terre à l'assiette »



De la terre à l'assiette n'est pas un slogan usurpé à l'Auberge de Poteaupré. Depuis plus de 150 ans, les moines de l'Abbaye de Scourmont travaillent la terre dans le plus grand respect des traditions. En accord avec ses valeurs, l'Auberge a décidé de collaborer avec un maraîcher, Corentin Rouneau, du « Jardin des deux rivières ». Cet enfant du pays assure la gestion de l'activité maraîchère se trouvant à côté de notre restaurant.

Ici, plus qu'ailleurs nous laissons nos légumes grandir tantôt sous une pluie vivifiante de printemps, tantôt sous un soleil doux d'été. Cela nous permet de varier nos accompagnements en fonction des saisons.

Pour exemple, notre traditionnel lapin à la bière est accompagné de délicieux épinards en période automnale et garni de carottes à la belle saison.

Du côté des crudités, nous travaillons avec entre autres du mesclun, des jeunes pousses ainsi que du chou ou encore de la betterave. A la bonne saison, nous vous proposerons une délicieuse salade, des tomates juteuses, du concombre.

Vous l'aurez compris, notre cuisine est élaborée avec des accompagnements frais, de saison ; ils changeront au fil du temps.



Bonne dégustation !



L'énergie

L'Auberge en collaboration avec la Fondation Chimay-Wartoise s'est lancée dans un projet pilote qui combine agriculture maraîchère durable et production d'énergie renouvelable.

Juste à côté de notre Auberge, quatre serres ainsi que des panneaux photovoltaïques ont été disposés sur un terrain de 1,34 ha labellisé BIO.

Grâce à ces aménagements, notre restaurant cultive ses propres légumes suivant le rythme des saisons et permet de produire 80 à 90 % de son énergie.



Le mot de Renaud, chef de l'Auberge de Poteaupré



Certains pensent que l'on ne changera pas le monde... Nous si ! Et tout simplement en mangeant !

Derrière chacun de nos plats vous découvrirez les richesses de notre région : les bières et les fromages de Chimay principalement.

Ainsi que des producteurs locaux passionnés : les légumes de Corentin, les truites de Cendron, les glaces artisanales de Seloignes, le lait de Chimay et l'Escavèche chimacienne.

Vous pourrez ainsi déguster nos croquettes aux fromages, notre truite meunière, notre lapin à la trappiste ou encore nos délicieuses dames blanches.

Se trouve aussi derrière nos plats une équipe de cuisiniers qui taillent, découpent, cuisent, assaisonnent, confectionnent les mets pour vous servir au mieux.

Je vous souhaite un agréable moment au sein de notre établissement au coeur de notre belle région de Chimay.

MIAM!



Pour les enfants

Voor de kinderen • Kids menu



Croquette aux fromages de Chimay..... 6,50 €
Chimay kazenkroket / Chimay cheeses croquette



Belgian Blue Burger 10,00 €



Tagliatelles Poteaupré 10,00 €

Tagliatelles à la fondue de tomates et basilic 7,00 €
Tagliatelle met tomatensaus en basilicum

Tagliatelle in a tomato sauce and basil

Tagliatelles champêtrés (champignons & bacon) 7,00 €
Champignons & bacon / Mushrooms & bacon



Steak grillé avec son beurre maître d'hôtel..... 11,00 €
Gegrilde steak met kruidenboter

Steak grilled to taste with maitre d'hotel butter

Steak grillé, sauce au choix (sauf tomate)*..... 15,00 €

Gegrilde steak (behalve tomaten) / Steak grilled (except tomato)



Duo de boulettes sauce au choix* : 10,00 €
Balletjes (duo) saus naar keuze*

Meatballs (duo) sauce of your choice*

* sauces / sausen / sauces :

- Tomate - tomaten - tomato

- Champignons et crème à la Chimay Triple

Champignons en room met Chimay Triple
Mushrooms and cream with Chimay Triple

- Poivre crème à la Chimay Bleue

Peperroom met Blauwe Chimay / Creamy pepper with Chimay Blue



Suppléments

Supplementen • Side orders

Mayonnaise, moutarde (mosterd/ mustard), ketchup, vinaigrette (dressing)..... 0,90 €

Salade, légumes cuits 3,00 €
Sla, warme groenten / Salad, hot vegetables

Frites «maison», pommes de terre en chemise (20'), tagliatelles, croquettes..... 3,00 €
Zelfgemaakte frietjes, gekookte aardappelen (20'), pasta's, kroketten
«Home-made» chips, boiled potatoes (20'), pasta, croquettes

Supplément sauce 5,00€
(burger, lapin, fromage, vitoulet, tomate, bière, champignons, poivre)

Supplement saus (burger, konijn, kaas, vitoulet, tomaat, bier, champignons, paprika)

Sauce supplement (burger, rabbit, cheese, vitoulet, tomato, beer, mushrooms, pepper)

Confit d'oignons 1,00€
Gekonfijte uien / Candied onions

Fromage râpé (Vieux Chimay)..... 2,00€
Geraspte kaas / Grated cheese

Cornichons 0,50 €
Augurken / Pickles

Oignons 0,50 €
Uien / Onions

Pain au fromage de Chimay 1,50 €
Kaasbrood
Cheese bread

Uniquement servi avec un plat

Enkel vergezeld van een gerecht • Only served with a meal



Prolongez votre séjour !



HÔTEL/ HOTEL ***

à partir de / vanaf / from :
85€ nuit / nacht / night



+ 15€ p.p.
Petit-déjeuner
Ontbijt / Breakfast

Salle de séminaire

Seminariezaal / Seminar room



Formule sur mesure
Formule op maat - Offer on request

Les desserts

Nagerechten • Desserts

Sabayon glacé à la Chimay Bleue 7,00 €
Ijsgekoelde sabayon met Chimay Blauw
Iced zabaglione with Chimay Blue

Mousse au chocolat 6,00 €
Chocolademousse
Traditional chocolate mousse

Mousse au chocolat épicée aux spéculoos..... 6,50 €
Chocolademousse met speculaas
Chocolate mousse with speculoos

Tiramisu 6,00 €

Gâteau chimacien 7,00 €
Gebak
Cake

Brownie chocolat + 1 boule de glace vanille..... 7,00 €
Chocolade brownie + vanille-ijs
Chocolate brownie + vanilla ice cream

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 10,50 €

Assortiment de desserts 12,00 €
(uniquement vendredi, samedi et dimanche)
Nagerechten assortiment (enkel op vrijdag, zaterdag en zondag)
Dessert's assortment (only on Friday, Saturday and Sunday)

Sorbet 2 boules (parfum au choix)..... 6,00 €
Sorbet naar keuze (2 bollen)
Sorbet of your choice (2 scoops)

Dame blanche Poteaupré 10,00 €

Dame blanche Poteaupré junior 7,50 €

Dame noire 10,00 €

Dame noire junior 7,50 €

Dame métisse 10,00 €

Dame métisse junior 7,50 €

Dame caramel 10,00 €

Dame caramel junior..... 7,50 €

Brésilienne 10,00 €

Brésilienne Junior 7,50 €

Glace 1 boule (parfum au choix) 5,00 €
1 bol naar keuze
1 ice cream scoop of your choice

Glace 2 boules (parfum au choix) 6,00 €
2 bollen naar keuze
2 ice cream scoops of your choice

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

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

Ice cream comes from Martin Ice Cream Shop (Seloignes). 100% home-
made with passion by Jean-Marc Meysman.



Cuisine

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

Keuken

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

Kitchen

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

www.chimay.com  www.chimayshop.be



Espace Chimay