

# LA GAZETTE DE POTEAUPRÉ

Avril 2025

## 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<sup>ème</sup> siècle et l'instant présent où vous lisez ces quelques lignes !

## 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 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...

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

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... !**

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.

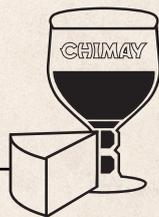
En 2019, l'Auberge construit de nouveaux sanitaires ainsi qu'une salle de séminaire. Cette dernière est complètement équipée et permet d'élargir l'offre au sein de l'établissement.





## Les bières Trappistes

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 €

Fût / van't vat / tap

18 cl .....	3,20 €
25 cl .....	4,50 €
33 cl .....	5,90 €

QUVE (1,5l) ..... 26,40 €

## Les dégustations bières

Bierproeverijen • Beer tastings

### Triple dégustation

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

### Quadruple dégustation

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

### Quintuple dégustation

5x18cl (Rouge, Triple, Bleue, Dorée, 150)..... 13,00 €



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

## Les dégustations fromages

Kaasproeverijen • Cheese tastings



Cave de l'Abbaye de Scourmont

**Planche de 4 fromages de Chimay (4x20g)  
accompagnée de pain ..... 6,00 €**

(Grand Chimay, à la bière, 1876 et Le Poteaupré)

*Plank met 4 Chimay-kazen en brood*

*Board of 4 Chimay cheeses served with bread*

**Assiette de 4 fromages de Chimay (4x50g)  
accompagnée de pain ..... 15,00 €**

(Grand Chimay, à la bière, 1876 et Le Poteaupré)

*Kaasschotel met 4 Chimay-kazen en brood*

*Plate of 4 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.

**ATTENTION UNE  
SEULE ADDITION  
PAR TABLE**

**LET OP : SLECHTS  
ÉÉN REKENING  
PER TAFEL**



Une journée de travail commence.



## Softs

---

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

## Apéritifs

Aperitieven • Appetisers

---

Picon .....	4,00 €
Picon-Chimay Dorée / Goud / Gold .....	6,00 €
Picon-Chimay Bleue / Blauw / 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 ( <i>pastis</i> ) .....	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 €
<i>Aperitief zonder alcohol / Alcohol free appetizer</i>	
Ginmay .....	9,00 €
Gin de Chimay «Lou» .....	9,00 €
Gin de Chimay «Jules» .....	9,00 €
Chima libre .....	12,00 €
Gin de l'Eau Blanche .....	9,00 €
Gin de l'Eau Noire .....	9,00 €
Rhum de Chimay .....	9,00 €

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

+ grenadine, menthe (*mint • 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 .....	6,50 €

## Bières

Bieren • Beers

---

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

## Boissons chaudes

Warme dranken • Hot drinks

---

Café, déca, thé, espresso .....	2,80 €
<i>Koffie, deca, thee, espresso</i>	
<i>Coffee, decaffeinated, tea, espresso</i>	
Double espresso .....	4,90 €
<i>Dubbele espresso • double espresso</i>	
Cappuccino / Cappuccino déca .....	3,50 €
Chocolat chaud .....	3,50 €
<i>Warme chocomelk • Hot chocolate</i>	
Irish coffee .....	9,00 €
Lait « russe » .....	3,50 €
<i>Russische melk • Russian milk</i>	
Lait .....	2,80 €
<i>Melk • Milk</i>	

## Vins (rouge, blanc, rosé)

Wijnen • Wines

---

Verre • Glas • Glass (Gaillac) .....	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) .....	35,00 €

Rouge - Rood - Red

• Gaillac (Sud-Ouest) .....	28,00 €
• Lustrac Médoc Château Perac .....	30,00 €
• Pinot noir Hubert Beck (Alsace) .....	35,00 €

# 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<sup>ème</sup> 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 / lardons - Chimay kaas / spek - Chimay cheese / bacon
- 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 ..... 13,00 €**

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



Environs de Chimay

Poteaupré-Café de la Trappe

Ernult-Lebrun, Chimay. E. Nels



**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 apprécions 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 aux fromages de Chimay (1 morceau/ stuk/piece) .... 9,00 €

*Chimay kaaskroket / Chimay cheeses croquette*

Quiche aux fromages de Chimay, aux poireaux et chicons ..... 9,00 €

*Quiche met Chimay kazen, prei en witloof*

*Quiche with Chimay cheeses, leek and endive*

Pâté de Chimay et sa garniture ..... 10,00 €

*Chimay paté met garnituur*

*Chimay paté with garnish*

Escargots « Petits gris de S'lognes » au beurre à l'ail ... 9,00 €

*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, gratiné 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*

# ATTENTION UNE SEULE ADDITION PAR TABLE

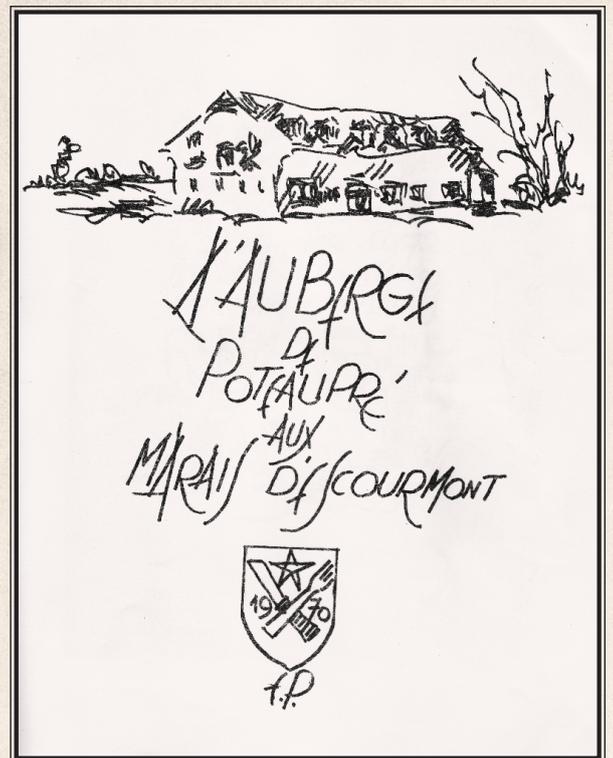


Illustration du Père Fieullien, réalisée pour la couverture du «cahier de l'Auberge» à l'occasion de l'ouverture de l'Auberge de Poteaupré aux Marais d'Escourmont en 1970

# Les plats

Hoofdschotels • Main courses



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

**Truite de Cendron façon meunière ..... 20,00 €**

*Forel van Cendron meunière - Local Cendron trout meunière*

**Filet de sandre aux poireaux et à la Chimay Dorée .... 26,50 €**

*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 €**

*Fromage de Chimay et lardons / Chimay-kaas en spek / Chimay cheese and bacon*



**Vitoulet Poteaupré ..... 18,00 €**

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

*Gehaktbroodje omhuld met spek en Chimay-kaas*

*Larded meatloaf stuffed with Chimay cheese*

**Trio de boulettes 1 sauce au choix\* : ..... 18,00 €**

*Balletjes (trio) 1 saus naar keuze\**

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

**Trio de boulettes 3 sauces au choix\* : ..... 19,50 €**

*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

*Fromage de Chimay et lardons / Chimay kaas en spek / Chimay cheese and bacon*

**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 ..... 15,00 €**

*Duo Chimaykaaskroketten*

*Two Chimay cheeses croquettes*

**Quiche aux fromages de Chimay, poireaux et chicons 15,00 €**

*Quiche met Chimay-kazen, prei en witloof*

*Quiche with Chimay cheeses, leek and endive*

**Américain minute ..... 24,00 €**

*Steak tartare*

**Poteauflette ..... 18,50 €**

**Volaille farcie à l'Italienne..... 20,50 €**

*Italiaans gevulde kipfilet*

*Italian stuffed chicken breast*

**Lapin à la bière de Chimay et aux pruneaux..... 24,50 €**

*Konijn met pruimen en trappistenbier saus*

*Rabbit in trappist beer and prunes sauce*



**Tagliatelles Poteaupré..... 17,50 €**

*Tagliatelli Poteaupré - Poteaupré's tagliatelle*

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

*Tagliatelli 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 €**

*(sauce tomate et basilic)*

*Tagliatelli met scampis (tomatensaus en basilicum)*

*Tagliatelle with scampis (in a fondue of tomatoes and basil)*



**Salade Poteaupré ..... 18,50 €**

*(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)*

## L'autre savoir faire de Chimay



L'Escavèche de Chimay IGP est une spécialité culinaire typique de la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse, dont les origines remontent à l'époque de l'occupation espagnole, aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. À cette époque, les Espagnols ont introduit une technique de conservation du poisson au vinaigre, issue de la tradition arabe, connue sous le nom d'« escavèche ».

Aujourd'hui, cette recette ancestrale est toujours préparée de manière artisanale dans un atelier respectant les normes européennes les plus strictes. Le poisson, généralement de l'aiguillat, est découpé, cuit au four, puis nappé d'une sauce savoureuse à base de vinaigre, vin blanc, épices et aromates. La préparation est ensuite refroidie rapidement, ce qui permet une conservation naturelle de plus de 120 jours, sans ajout de conservateurs.



Servie froide, l'Escavèche se déguste avec sa sauce, accompagnée d'une salade, de pain ou de frites, et idéalement d'une bière trappiste de Chimay. Ce produit de terroir porte le label Indication Géographique Protégée (IGP), garantissant son origine locale, la maîtrise du savoir-faire traditionnel et la qualité de ses ingrédients.

## L'énergie

L'Auberge, en collaboration avec la Fondation Chimay-Wartoise, a lancé un projet pilote axé sur la production d'énergie solaire durable.

À deux pas de notre établissement, des panneaux photovoltaïques ont été installés sur un terrain de 1,34 ha, spécialement aménagé pour optimiser la captation solaire.

Grâce à cette initiative, notre restaurant couvre aujourd'hui entre 80 et 90 % de ses besoins énergétiques, en toute autonomie et dans le respect de l'environnement.



## 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 cœur de notre belle région de Chimay.

# MIAM!



## Pour les enfants

Voor de kinderen • Kids menu



**Croquette aux fromages de Chimay**..... 9,50 €  
*Chimay kaaskroket / Chimay cheeses croquette*



**Belgian Blue Burger** ..... 13,00 €



**Tagliatelles Poteaupré** ..... 10,00 €  
*Avec lardons / Met spek / With bacon*

**Tagliatelles à la fondue de tomates et basilic** ..... 8,00 €  
*Tagliatelli met tomatensaus en basilicum*  
*Tagliatelle in a tomato sauce and basil*

**Tagliatelles champêtres (champignons & bacon)** ..... 8,00 €  
*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\*** : ..... 13,00 €  
*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

*Fromage de Chimay et lardons / Chimay-kaas en spek / Chimay cheese and bacon*  
*Peperroom met Blauwe Chimay / Creamy pepper with Chimay Blue*

- Fromage de Chimay

*Fromage de Chimay et lardons / Chimay-kaas en spek / Chimay cheese and bacon*



## 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** ..... 2,00€  
*Geraspte kaas / Grated cheese*

**Cornichons** ..... 0,50 €  
*Augurken / Pickles*

**Oignons** ..... 0,50 €  
*Uien / Onions*

**Pain au fromage de Chimay (uniquement le week-end)** ..... 1,50 €  
*Kaasbrood (allen tijdens het weekend)*  
*Cheese bread (weekends only)*

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 ..... 8,00 €  
*Ijsgekoelde sabayon met Chimay Blauw*  
*Iced zabaglione with Chimay Blue*

Mousse au chocolat ..... 8,00 €  
*Chocolademousse*  
*Traditional chocolate mousse*

Mousse au chocolat épicée aux spéculoos..... 8,00 €  
*Chocolademousse met speculaas*  
*Chocolate mousse with speculoos*

Tiramisu ..... 8,00 €

Gâteau chimacien ..... 8,00 €  
*Gebak*  
*Cake*

Brownie chocolat + 1 boule de glace vanille ..... 8,00 €  
*Chocolade brownie + vanille-ijs*  
*Chocolate brownie + vanilla ice cream*

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar .... 11,00 €

Assortiment de desserts ..... 12,50 €  
*(uniquement vendredi, samedi et dimanche)*  
*Dessert assortiment (enkel op vrijdag, zaterdag en zondag)*  
*Dessert's assortment (only on Friday, Saturday and Sunday)*



Sorbet 2 boules (parfum au choix)\* ..... 7,50 €

\* Citron, framboise ou passion  
*Sorbet naar keuze (citroen, framboos of passievrucht) - 2 bollen*  
*Sorbet of your choice (lemon, raspberry or passion fruit) - 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)\* ..... 7,50 €

*2 bollen naar keuze*  
*2 ice cream scoops of your choice*

\* Vanille, chocolat ou café / Vanille, chocolade of koffie / Vanilla, chocolate or coffee



## *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](http://www.chimay.com)  [www.chimayshop.be](http://www.chimayshop.be)



*Espace Chimay*