CHIMAY
Auberge
de Poteaupré

EDITION AUTOMNE 2026

POTEAUPRÉ

MAGAZINE



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 18ème 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 ; 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 Wartoise aux côtés de la Brasserie et de la Fromagerie.
En 2001, l'hôtel est complètement rénové et est classé 3 étoiles. Aujourd'hui ill dispose de 8 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 trappistes 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

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 €

Chimay Jaune (6,5%) - Blonde

Bouteille / fles / bottle
33 cl ..... 4,40 €
Fût / *van't vat / tap*
18 cl ..... 2,60 €
25 cl ..... 3,70 €
33 cl ..... 5,00 €

Chimay Rouge (7%) - Brune

Bouteille / fles / bottle
33 cl ..... 3,60 €
75 cl ..... 9,00 €
Fût / *van't vat / tap*
18 cl ..... 2,30 €
25 cl ..... 3,10 €
33 cl ..... 4,20 €



Chimay Triple (8%) - Blonde

Bouteille / fles / bottle
33 cl ..... 4,40 €
75 cl ..... 10,00 €
Fût / *van't vat / tap*
18 cl ..... 2,60 €
25 cl ..... 3,70 €
33 cl ..... 5,00 €

Chimay Bleue (9%) - Brune

Bouteille / fles / bottle
33 cl ..... 4,90 €
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 €

Chimay Verte (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 €



LES DÉGUSTATIONS BIÈRES

BIERPROEVERIJEN • BEER TASTINGS

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

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

Quintuple dégustation
5x18cl (Rouge, Triple, Bleue, Dorée, Verte)..... 13,00 €

La petite blonde
3x18cl (Dorée, Jaune, Verte)..... 7,50 €

La grande blonde
4x18cl (Dorée, Jaune, Triple, Verte)..... 10,00 €

LES DÉGUSTATIONS FROMAGES

KAASPROEVERIJEN • CHEESE TASTINGS

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.



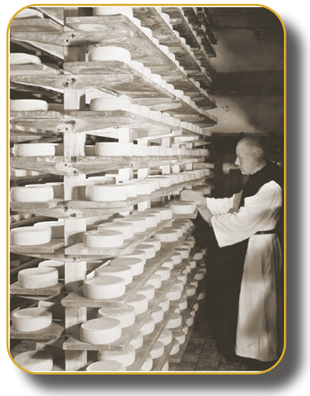
FROMAGES ET BIÈRES DE CHIMAY TOUTE UNE HISTOIRE

En 1850, dans la campagne tranquille de Chimay, l'abbé Jean-Baptiste Jourdain et le prince Joseph de Riquet de Caraman invitent quelques moines cisterciens de Westvleteren à venir s'installer sur le plateau marécageux de Scourmont. Leur idée est simple : créer un monastère et donner un coup de pouce à la région en y apportant travail et entraide.



Très vite, les moines trouvent une source d'eau claire qui coule sans cesse. Avec cette eau, ils décident de brasser une bière nourrissante, alors considérée comme bonne pour la santé. Les premiers lots plaisent aussitôt aux habitants ; la réputation de la bière de Chimay commence à grandir.

En 1876, pour valoriser le lait des fermes voisines, les frères ouvrent une fromagerie. Le duo « bière trappiste et fromage de Chimay » voit le jour : deux produits faits au même endroit, pensés pour se compléter.



Au fil des années, la communauté perfectionne ses recettes. Le Père Théodore et le professeur Jean De Clerck sélectionnent des levures spéciales ; naissent alors les célèbres Chimay Rouge, Bleue et Blanche. En 1983, la bière traverse l'Atlantique et part à la conquête de l'Amérique, toujours dans le même esprit simple et humble.



Aujourd'hui encore, rien d'essentiel n'a changé :

• l'eau vient des puits du monastère ;

• le lait est collecté à l'aube chez les éleveurs du coin ;

• chaque ingrédient est choisi avec soin, fidèle à l'éthique des moines.

Depuis 175 ans, Chimay raconte une histoire de terroir, de respect et de solidarité. Dans chaque verre de bière et chaque meule de fromage, on retrouve ce savoir-faire partagé, à savourer avec gratitude et modération.



SOFTS

Chaudfontaine plate / pétillante
niet bruisend / bruisend - still / sparkling
25 cl ..... 2,50 €
50 cl ..... 4,00 €
Coca-Cola, Light, Zero ..... 3,00 €
Fuzetea nature / pêche/ green ..... 3,00 €
natuur / perzik • natural / peach
Fanta Orange ..... 3,00 €
Sprite ..... 3,00 €
Aquarius Red Peach ..... 3,50 €
Jus de fruits Minute Maid ..... 3,50 €
(orange, tomate, pomme-cerise, pomme, multi-fruits)
(sinaas, tomaat, appel/kers, appel, ace)
orange, tomato, apple-cherry, apple, ace)
Tonic, Agrum', Pink ..... 3,50 €
Cécémel / Cecemel (*chocolate milk*) ..... 3,50 €

ALCOOLS/DIGESTIFS GEESTRIJKE DRANKEN
SPIRITS/LIQUEURS

Eau de Villée de la distillerie de Biercée ..... 8,00 €
Cointreau ..... 7,00 €
Amaretto ..... 7,00 €
Calvados ..... 7,00 €
Grand Marnier ..... 7,00 €
Cognac ..... 7,00 €

BIÈRES BIEREN • BEERS

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

EN-CAS SNACKS

Chips / *Chips / Crisps* ..... 3,00 €

APÉRITIFS APERITIEVEN • APPETISERS

Picon ..... 5,00 €
+ Chimay Dorée 33 cl ..... 3,50 €
+ Chimay Bleue 33 cl ..... 4,90 €
Picon vin blanc / *witte wijn / white wine* ..... 6,00 €
Kir vin blanc / *witte wijn / white wine* ..... 6,00 €
Porto rouge / *rood / red port* ..... 6,00 €
Porto blanc / *wit / white port* ..... 6,00 €
Ricard (*pastis*) ..... 6,00 €
Campari ..... 6,00 €
Whisky William Lawson ..... 6,00 €
Martini rouge / *rood / red* ..... 6,00 €
Martini blanc / *wit / white* ..... 6,00 €
Pisang ..... 6,00 €
Gin ..... 6,00 €
Vodka ..... 6,00 €
Espinette rouge ..... 5,50 €
Espinette blanche ..... 5,50 €
Apéritif sans alcool ..... 5,00 €
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 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 *(munt • mint)* ..... 1,00 €



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 €
• **Listrac Médoc Château Perac** ..... 30,00 €
• **Pinot noir Hubert Beck** (Alsace) ..... 35,00 €

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN • HOT DRINKS

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





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'Arденne, 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 souviennent 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 habitués 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 ».



Article paru dans l'Echo des Frontières - 3 avril 1970

LES TAPAS DE L'AUBERGE
TAPAS VAN DE HERBERG • TAPAS OF THE INN

Planche tapas ..... 11,50 €
(charcuterie, boulette sauce escavèche, quiche et croquette aux fromages)
Tapasplank (charcuterie, balletjes in escavèchesaus, quiche en kaaskroket)
Tapas platter (cured meats, meatballs with escavèche sauce, quiche and cheese croquette

Planche tapas charcuterie ..... 12,50 €
(Jambon de Chimay, paté de Chimay & saucisson)
Tapasplank charcuterie (Chimay ham en Chimay paté)
Tapas board charcuterie (Chimay ham & Chimay pâté)

3 boulettes sauce escavèche..... 5,00 €
3 balletjes in escavèchesaus
3 meatballs with escavèche sauce

5 boulettes sauce escavèche ..... 8,00 €
5 balletjes in escavèchesaus
5 meatballs with escavèche sauce

Planche apéritive ..... 18,00 €
(Charcuterie, fromage, 2 boulettes sauce escavèche)
Aperitiefplank: charcuterie, kaas, 2 balletjes in escavèchesaus
Aperitif platter: cured meats, cheese, 2 meatballs with escavèche sauce

Accompagnement salade ..... 3,00 €
Gemengde sla / side salad



LES TARTINES BOTERHAMMEN • SANDWICHES

Double tartine de fromage de Chimay ..... 4,00 €
(Grand Chimay)
Dubbele boterham met Chimaykaas
Double Chimay cheese sandwich

Double tartine de jambon de Chimay..... 4,00 €
Dubbele boterham met ham
Double ham sandwich

Double tartine de pâté de Chimay..... 4,00 €
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

LES ENTRÉES VOORGERECHTEN • STARTERS

Escavèche de Chimay (1 morceau/stuk/piece).....12,00 €
(Servie froide/ *Koud geserveerd/ Served cold)*

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.....10,00 €
Escargots « Petits gris de S'lognes » met lookboter
Escargots « Petits gris de S'lognes » in garlic butter

Scampis à la chimacienne.....10,00 €
(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





ATTENTION UNE SEULE ADDITION PAR TABLE SVP

LET OP SLECHTS ÉÉN REKENING PER TAFEL AUB

PLEASE NOTE ONLY ONE BILL PER TABLE

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 XVIe et XVIIe 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.





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 escargot de S'loignes, les truites de Cendron, le lait de Chimay et l'Escavèche du Val d'Oise. 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.

À L'AUBERGE DE POTEAUPRÉ, ON NE MANGE PAS... ON SAVOURE !
ET SI VOUS AVEZ UN PETIT CREUX RIEN QU'EN LISANT ÇA... ATTENDEZ DE VOIR LA PAGE SUIVANTE !

LES PLATS

Escavèche de Chimay
(2 morceaux/ stuks / pieces) ..... 22,00 €
(Servie froide/ *Koud geserveerd/ Served cold)*

Truite de Cendron façon meunière ..... 22,00 €
Forel van Cendron meunière - Local Cendron trout meunière

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`

Vol-au-vent de la mer ..... 18,50 €
Vol-au-vent van de zee
Seafood vol-au-vent

Steak grillé avec son beurre maître d'hôtel .... 25,00 €

Gegrilde steak met kruidenboter

Steak grilled to taste with maitre d'hotel butter

Steak grillé, sauce au choix ..... 27,00 €

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 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 saus / Chimay cheese and bacon sauce

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

Boulettes sauce escavèche (servies froides) ..... 19,00 €

Balletjes in escavèchesaus (koud geserveerd)

Meatballs with escavèche sauce (served cold)

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 :**

Tomate - *tomaten - tomato*

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

Sauce au fromage de Chimay : fromage de Chimay et lardons,

Chimay kaas en spek, Chimay cheese and bacon



LES PLATS

Flat 4 Burger ..... 18,00 €

Cheeseburger au fromage de Chimay (avec accompagnement)

Cheeseburger met Chimay kaas (met bijgerecht)

Cheeseburger with Chimay cheese (with accompaniment)

Belgian Blue Burger ..... 22,00 €

Viande hachée pur boeuf, Grand Chimay, sauce BBQ à la Chimay Bleue - frites - salade

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

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

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 ..... 25,00 €

Steak tartare

Poteauflette à la Chimay Triple ..... 19,00 €



Vol-au-vent ..... 16,50 €

Videe

Vol-au-vent

Lapin à la bière trappiste 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 champêtres
(champignons & bacon) ..... 13,00 €

Champignons & bacon - Mushrooms & bacon

Tagliatelles aux scampis ..... 17,50 €

(sauce tomate et basilic)

Tagliatelli met scampi's (tomatensaus en basilicum)

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

Salade Poteaupré ..... 17,50 €

(salade, lardons, fromage le Poteaupré, pommes)

(salade, spekblokjes, Poteaupré-kaas en appel)

(salad, bacon, Poteaupré cheese and apple)

Salade Grand Chimay ..... 15,50 €

(salade, lardons, fromage Grand Chimay, pommes)

(salade, spekblokjes, Grand Chimay-kaas en appel)

(salad, bacon, Grand Chimay cheese and apple)

Salade chimacienne ..... 14,50 €

(salade, jambon, Grand Chimay)

(salade, hesp en Grand Chimay)- (salad, ham and Grand Chimay)

POUR LES ENFANTS VOOR DE KINDEREN • FOR THE KIDS





Croquette aux fromages de Chimay ..... 9,50 €

Chimay kaaskroket / Chimay cheeses croquette

Chimay cheeseburger..... 13,00 €

Tagliatelles Poteaupré ..... 10,00 €

Avec lardons */ Met spek / With bacon*

Vol-au-vent ..... 10,00 €

Videe

Vol-au-vent

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.....13,00 €

Gegrilde steak met kruidenboter

Steak grilled to taste with maitre d'hotel butter

Steak grillé, sauce au choix*..... 15,00 €

Gegrilde steak /Steak grilled

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 Tripel

  Mushrooms and cream with Chimay Triple
- Poivre crème à la Chimay Bleue

  Peperroom met Blauwe Chimay / Creamy pepper with Chimay Blue
- Fromage de Chimay et lardons

  Chimay-kaas en spek / Chimay cheese and bacon

La fabuleuse aventure de Chimay!



LES 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, champignons, poivre)
Supplement saus (burger, konijn, kaas, vitoulet, tomaat, champignons, peper)
Sauce supplement (burger, rabbit, cheese, vitoulet, tomato, 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 ..... 1,50 €
(uniquement le week-end)
Kaasbrood (alleen tijdens het weekend)/ Cheese bread (weekends only)

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

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 €
Chocolademouss/Chocolate mousse

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

Tiramisu ..... 8,00 €

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

Brownie chocolat + 1 boule de glace vanille ..... 9,00 €
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*
** Supplément chocolat fondu ..... 1,50 €*
Gesmolten chocolade/Melted chocolate

ALCOOLS/DIGESTIFS GEESTRIJKE DRANKEN • SPIRITS/LIQUEURS

Eau de Villée de la distillerie de Biercée ..... 8,00 €
Cointreau ..... 7,00 €
Amaretto ..... 7,00 €
Calvados ..... 7,00 €
Grand Marnier ..... 7,00 €
Cognac ..... 7,00 €

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN • HOT DRINKS

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

SALLE DE SÉMINAIRE

SEMINARIEZAAL / SEMINAR ROOM



Formule sur mesure
Formule op maat - Offer on request

Prolongez votre séjour !

HÔTEL/ HOTEL***
À PARTIR DE / VANAF/ FROM :
90€ NUIT /NACHT / NIGHT
HORS TAXE DE SÉJOUR/
EXCLUSIEF TOERISTENBELASTING
EXCLUDING TOURIST TAX





ATTENTION UNE SEULE ADDITION PAR TABLE SVP

LET OP SLECHTS ÉÉN REKENING PER TAFEL AUB

PLEASE NOTE ONLY ONE BILL PER TABLE

CHIMAY EXPÉRIENCE ET LE CHIMAY SHOP



Plongez dans l'univers unique du Chimay Expérience, un parcours immersif au cœur de plus de 175 ans de tradition trappiste. Explorez l'histoire, les secrets et le savoir-faire ancestral des moines de Scourmont, qui donnent naissance aux célèbres bières et fromages de Chimay.

Une expérience authentique, à vivre à votre rythme, qui se conclut en beauté par la dégustation d'une Chimay pression (25 cl) dans le cadre chaleureux de l'Auberge de Poteaupré.

Dans notre boutique sur place, laissez-vous tenter par une large sélection de produits Chimay (bières, fromages, coffrets cadeaux…), mais aussi par des spécialités régionales : salaisons artisanales, chocolats, biscuits et autres délices du terroir.

Vous y trouverez également de quoi repartir avec un souvenir original : t-shirts, verres, accessoires… de quoi afficher fièrement les couleurs de Chimay !



Pas le temps de vous arrêter ? Retrouvez toute la gamme sur notre boutique en ligne et commandez depuis chez vous !



POTEAUPRÉ EN FÊTE : L'ART DE VIVRE À LA CHIMAY

Chaque année à l'automne (3ème week-end d'octobre), Poteaupré en fête rassemble curieux, épicuriens et familles dans une ambiance conviviale et gourmande. Ce rendez-vous festif met à l'honneur le terroir, les traditions trappistes et l'art de vivre à la Chimay.

Entre découvertes locales, animations pour petits et grands, musique, dégustations et surprises, l'événement fait la part belle à l'authenticité et au partage. Le cadre bucolique de l'Auberge de Poteaupré et la richesse des produits de la région en font une expérience chaleureuse et inoubliable.

Une fête à ne pas manquer pour tous ceux qui aiment les bons moments, les belles rencontres… et les plaisirs simples.

HORAIRES D'OUVERTURE – CHIMAY SHOP & CHIMAY EXPÉRIENCE

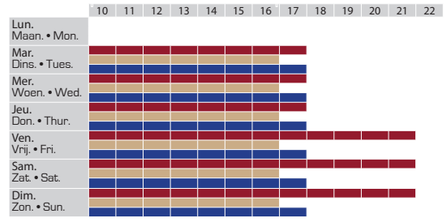
- HAUTE SAISON : TOUS LES JOURS DE 10H À 18H (SHOP JUSQU'À 19H LES WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS) (EXPÉRIENCE JUSQU'À 18H, DERNIÈRE ENTRÉE 17H30)
- MOYENNE SAISON : TOUS LES JOURS DE 10H À 18H (EXPÉRIENCE JUSQU'À 17H, DERNIÈRE ENTRÉE 16H30)
- BASSE SAISON : DU MARDI AU DIMANCHE DE 10H À 18H POUR LE SHOP / (EXPÉRIENCE JUSQU'À 17H, DERNIÈRE ENTRÉE 16H30) - FERMÉS LE LUNDI (SAUF JOURS FÉRIÉS)

HEURES D'OUVERTURE

HORAIRE | OPENINGSTIJDEN | OPENING HOURS

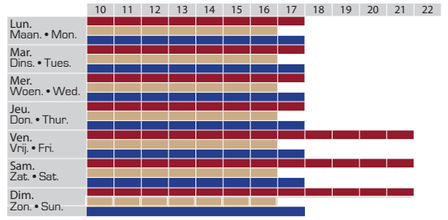
Basse saison • Laagseizoen • Low season

Hiver & début / fin d'année hors vacances
Winter & begin / einde van het jaar buiten vakanties
Winter & beginning / end of the year excluding holidays



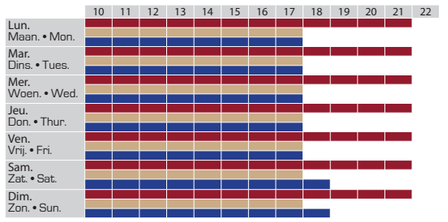
Moyenne saison • Middenseizoen • Mid season

Printemps & automne, hors vacances scolaires
Lente & herfst buiten school vakanties
Spring & autumn excluding school holidays



Haute saison • Hoogseizoen • High season

Vacances scolaires & été
School vakanties & zomer
School holidays & summer



Auberge | Chimay Experience* | Chimay Shop

* Dernier ticket ½ h avant la fermeture
Laatste ticket ½ u voor de sluiting
Last ticket ½ h before closing

CHIMAY

PÈRES TRAPPISTES

WWW.CHIMAY.COM WWW.CHIMAYSHOP.BE

ESPACE CHIMAY