



INFORMATIONS UTILES

PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES?
DEMANDEZ AU SERVEUR DES EXPLICATIONS
SUPPLÉMENTAIRES.

1 COMPTE PAR TABLE

POUR MAINTENIR UN SERVICE OPTIMAL,
NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR
LIMITER VOTRE CHOIX À 4 PLATS DIFFÉRENTS

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

CUISINE / BAR

CUISINE JUSQU'A

MER	14.30 U.
JEU	14.30 U.
VEN	21.00 U..
SAM	21.00 U.
DIM	14.30 U.

BAR JUSQU'A

MER	18.00 U.
JEU	18.00 U.
VEN	23.00 U.
SAM	23.00 U.
DIM	18.00 U.

DERNIER APPEL 30 MIN. AVANT FERMETURE



**VOTRE GROUPE EST
BIENVENU DANS NOTRE
BRASSERIE!**

**COMPOSEZ VOTRE FORMULE
DE GROUPE**



**APÉRITIF
ENTRÉE/ PLANCHES
PLAT PRINCIPAL
DESSERT**



info@barbernard.be



**DÉCOUVREZ NOTRE HISTOIRE UNIQUE!
PARFAIT SUR MESURE POUR VOTRE
ENTREPRISE!**

BREWERY TOUR

Depuis août 2023, notre nouvelle expérience visiteur est ouvert, où vous pourrez découvrir l'histoire unique de St.Bernardus et ce, à votre rythme. Cette « expérience » vous plongera dans l'histoire de la brasserie, vous permettra de découvrir le processus de brassage et vous donnera un aperçu exclusif du travail réalisé en coulisses. Préparez-vous à une expérience audiovisuelle fascinante, qui se terminera bien évidemment par une dégustation de bière.

1,5 U.

+ 13 ANS ▶ € 17,0 *

6 - 12 ANS ▶ € 10,0 **

- 6 ANS ▶ GRATUIT

+ 13 ANS ▶

NL

FR

EN

DU

6 - 12 ANS ▶

NL

FR

* Y compris une réduction d'une valeur de 5,00 € (à dépenser dans la boutique de la brasserie)

** 2 boissons ou dégustations (2x 15cl à la fût) au Bar Bernard.



WIFI: STBERNARDUS-VISITOR



**DISCOVER
THE ENGLISH
MENU**



**ONTDEK HET
MENU IN HET
NEDERLANDS**



← SCAN POUR
PLUS D'INFOS
SUR NOS BIÈRES



ST. BERNARDUS

			15 CL - FÛT	25 CL - FÛT	33 CL - FÛT	33 CL - BOUTEILLE	33 CL - CANETTE	75 CL - BOUTEILLE	150 CL - BOUTEILLE	600 CL - BOUTEILLE
EXTRA 4	BLONDE	4,8 %	DISPONIBLE AVEC VOTRE VOUCHER DE LA VISITE DE LA BRASSERIE	3,2	4,2	4,2	•	•	•	•
PATER 6	BRUNE	6,7 %		3,2	4,2	4,2	•	•	•	•
PRIOR 8	BRUNE	8,0 %		3,4	4,5	4,5	•	11,5	•	•
ABT 12	BRUNE	10,0 %		4	5	5	•	12,5	•	•
ABT 12 - NITRO	BRUNE	10,0 %		4,8	•	•	•	•	•	•
TRIPEL	BLONDE	8,0 %		3,4	4,5	4,5	•	11,5	•	•
WIT	BLANCHE	5,5 %		3,2	4,2	4,2	4,2	11	•	•
TOKYO	BLANCHE	6,0 %		3,2	4,2	•	4,20	•	•	•
CHRISTMAS ALE (NOËL)	BRUNE	10,0 %		4	5	5	•	12,5	•	•
TRIPEL 0,0%	BLONDE	0,0 %	•	•	•	5	•	•	•	•
ABT 12 - MAGNUM	BRUNE	10,0 %	•	•	•	•	•	•	34	•
ABT 12 - MATHUSALEM	BRUNE	10,0 %	•	•	•	•	•	•	•	249
WATOU TRIPEL	BLONDE	7,5 %	•	•	•	4,5	•	•	•	•

BIÈRES

COLLABORATION
AVEC
EXTREMIS!



ST. BERNARDUS & AMIS

			25 CL - FÛT	33 CL - FÛT	33 CL - BOUTEILLE	50 CL - BOUTEILLE
TREMIST	BLONDE	6,4 %	3,4	4,5	•	•
FLAVAS	BLONDE	6,0 %	•	•	5,5	•

COLLABORATION
AVEC
BOURY!



BROUWERIJ DE BRABANDERE

BAVIK SUPER PILS	BLONDE	5,2 %	2,7	•	•	•
------------------	--------	-------	-----	---	---	---

BRAUEREI WEIHENSTEPHAN (D)

HEFEWEISS ALCOHOLFREI	BLONDE	< 0,5 %	•	•	•	4,5
DUNKEL	BRUNE	5,3 %	•	•	•	4,5
VITUS	BLONDE	7,7 %	•	•	•	4,5
HEFEWEISS	BLONDE	5,4 %	•	•	•	4,5

APÉRO MAISON WHITE VYLMER 8

St.Bernardus Wit - Vylmer

PICON VIN BLANC 7,5

vin blanc

PICON BIÈRE 7,5

Wipers Times Dubbel

LAZY RED CHEEKS 9,5

Vodka - jus de framboise - citron vert - violet - hibiscus

APEROL SPRITZ 9,5

Prosecco - Aperol - eau gazeuse

MARTINI PORNSTAR 10

Vodka - fruit de la passion

MARTINI ESPRESSO 9

Vodka - liqueur de café - espresso froid - sucre de canne

MOCKTAIL SEX ON THE BEACH 8

Jus d'orange - jus de canneberge - jus de pêche

GIN & TONIC - 0% 11

Copperhead 0% (épicé) - tonic

GIN & TONIC 13

Clover Gin - tonic

OUBLONIC 12

Oublon - tonic

OUBLON SPRITZ 11

Prosecco - Oublon - eau gazeuse

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT 7,5

Château de Lisennes

verre

bouteille **36****LAURENT TRUFFER - 0% 6**

vin mousseux sans alcool

verre

bouteille **27****WISCOUTRE 49**

Bouteille - Méthode traditionnelle - Entre Deux monts

CHAMPAGNE JEAN MILAN GC 59

Bouteille - extra brut - Blanc de Blancs d'Oger

AUTRES BOISSONS

RAFRAÎCHISSANTES

EAUMEGA NON-PÉTILLANTE - 25 CL	2,5	COCA COLA - 20 CL	2,9
EAUMEGA PÉTILLANTE - 25 CL	2,5	COCA COLA ZERO - 20 CL	2,9
EAUMEGA NON-PÉTILLANTE - 75 CL	7,5	FUZE TEA PÈCHE HIBISCUS - 20 CL	2,9
EAUMEGA PÉTILLANTE - 75 CL	7,5	MINUTE MAID ORANGE - 20 CL	2,9
TÖNISSTEINER ORANGE - 25 CL	3,2	MINUTE MAID MULTIVITAMINE - 20 CL	2,9
TÖNISSTEINER CITRON - 25 CL	3,2	TONIC ROYAL BLISS - 20 CL	2,9
TÖNISSTEINER AGRUMES - 25 CL	3,2	LIPTON ICE TEA	3,2

JUS DE FRUITS LOMBARTS CALVILLE

	25 CL	75 CL		25 CL	75 CL
POMME - MÛRE	3,9	9,8	POMME - VARIÉTÉS DOUCES	3,9	9,8
artisanal et biologique			artisanal et biologique		

BLANCHE



DOMAINE ST.-LANNES

5

26

Sauvignon & Chardonnay - Côtes De Gascogne - France

ENTRE-DEUX-MONTS

•

32

Pinot la Douve - Westoutre - Belgique

CUVÉE DES CONTI

•

30

Muscadelle, Sauvignon & Sémillon - Bergerac - France

TENUTA BELLAFONTE - "SPERELLA"

•

31

Trebbiano - Umbrie - Italie

MOUSSEUX

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT

7,5

36

Sémillon, Cabernet Franc & Muscadelle - Bordeaux - France

WISCOUTRE ENTRE-DEUX-MONTS

•

49

Chardonnay & Auxerrois - Westoutre - Belgique

CHAMPAGNE JEAN MILAN GC

•

59

Grand cru Blanc de Blancs d'Oger - France

LAURENT TRUFFER - 0%

6

27

Vin mousseux sans alcool

AUTRES BOISSONS

ROUGE



MONT D'HORTES

5

26

Grenache noir, Syrah, Merlot & C.S. - Languedoc - France

IL PRIMITIVO

•

34

Primitivo - Puglia - Italie

HERAS CORDON RIOJA RESERVA

•

48

Tempranillo, Carignan & Graciano - Rioja - Espagne

LA RASINA

•

69

Sangiovese - Brunello di Montalcino - Italie

ROSÉ

MONT D'HORTES

5

26

Marselan & Grenache - Languedoc - France

DOMAINE FONDRÈCHE

•

32

Cinsault, Grenache, Syrah & Mourvèdre

Côtes-du Ventoux - France

DISPONIBLE JUSQU'À 14H15 (MERCREDI - DIMANCHE) ET DE 18H À 20H30 (VENDREDI & SAMEDI)
VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN ? N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER SUR LES POSSIBILITÉS

1 FORMULE DE MENU BAR BERNARD PAR TABLE

À PARTAGER

PLANCHE APÉRITIF
BAR BERNARD

charcuteries
fromages De Moerenaer
pain

PLAT PRINCIPALE

CARBONADE FLAMANDE PRÉPARÉ
AVEC ST.BERNARDUS ABT 12

Farmmeat Vlamertinge
frites - salade

DOS DE CABILLAUD + 7

purée au potiron - courgette
beurre noisette

STEAK, FRITES + 5
ET SALADE

sauce au choix:
poivre / champignon / beurre à l'ail / nature

DESSERT

DAME
BLANCHE

Baljuwhoeve Reningelst
sauce au chocolat - crème fraîche

MOUSSE AU CHOCOLAT

mousse artisanale
de chocolat noir

GLACE VANILLE AU SPÉCULOOS
ET CARMEL DE HOUBLON

glace artisanales de
l'Heritage Poperinge

MENU AU CHOIX

3 COURS	42
À PARTAGER + PLAT PRINCIPALE	34
PLAT PRINCIPALE + DESSERT	31

DISPONIBLE JUSQU'À 17H (MERCREDI, JEUDI & DIMANCHE) ET JUSQU'À 21H (VENDREDI & SAMEDI)

WALTSOON CHIPS 2,5
—
paprika - sel

SAUCISSON SEC 5
—
Boucherie Leuridan Watou

TRANCHE DE FROMAGE WATOU 8
—
fromage à pâte mi-dure à la texture crémeuse

FROMAGE ST.BERNARDUS 9,5
—
fromage à pâte mi-dure d'abbaye

BOUDIN BLANC POÊLÉ 13
—
de boucherie Leuridan - sauce barbecue

NACHOS CHAUD 14
—
salsa - crème aigre - cheddar - guacamole

SOUPE DU JOUR 8
—
pain - beurre

POT DE PATÉ ET RILETTE 15
—
avec du pain et saindoux

CROQUETTES AU FROMAGE & VIANDES 15
—
6 mini croquettes au fromage et 6 de bœuf

APEROPLANCHE BAR BERNARD 24
—
fromages - charcuterie - pain

FISH TENDERS 15
—
goujonnettes de poisson - sauce tartare

CAMEMBERT AU FOUR 16
—
pain - beurre

FRITES 6
—
choux de mayonnaise ou kethup

PORTION SUPPLÉMENTAIRE DE PAIN 3,5
—
beurre - saindoux

DISPONIBLE JUSQU'À 14H30 (MERCREDI - DIMANCHE) ET DE 18H À 21H (VENDREDI & SAMEDI)
 LES CARBONADES SONT TOUJOURS DISPONIBLE JUSQU'À 21H LE SAMEDI ET JUSQU'À 17H LE DIMANCHE
 VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN ? N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER SUR LES POSSIBILITÉS.

★ CARBONADE FLAMANDE25

PRÉPARÉ AVEC ST.BERNARDUS ABT 12

Farmmeat Vlamertinge

frites - salade



ST.BERNARDUS ABT 12

CASSOLETTE DE POISSONS29

purée - poireau



ST.BERNARDUS TRIPEL

DOS DE CABILLAUD31

RÔTI SUR LE PEAU

purée au potiron - courgette

beurre noisette



ST.BERNARDUS TRIPEL

ST.BERNARDUS BOULETTES24

Sauce à la St.Bernardus Prior 8

purée - chicons - lardons croustillants



ST.BERNARDUS PRIOR 8

STEAK, FRITES ET SALADE29

sauce au choix : champignon /

poivre / beurre à l'ail / nature



ST.BERNARDUS PRIOR 8

SALADE DE CHÈVRE CHAUD23

avec ou sans lardons



ST.BERNARDUS TOKY

 CARBONADE FLAMANDE VEGAN À LA25

ST.BERNARDUS ABT 12

aux morceaux de soja végétaux

frites – salade fraîche



ST.BERNARDUS ABT 12

SUGGESTIONS

Demandez nous les suggestions du moment

 = SUGGESTION DE BIÈRE

AFIN DE LIMITER LE GASPILLAGE, VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS DE LÉGUMES

EXTRA	FRITES ET SAUCES6,0	ASSIETTE6,0	PORTION DU PAIN3,5
-------	---------------------	-------------	--------------------

DISPONIBLE JUSQU'À 14H30 (MERCREDI - DIMANCHE) ET DE 18H À 21H (VENDREDI & SAMEDI)
VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN ? N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER SUR LES POSSIBILITÉS.

BÂTONNETS DE POISSON

15

frites - salade

BOULETTES DE VIANDE

15

sauce tomate - purée

STEAK

16

frites- salade

★ CARBONADE FLAMANDE

15

frites - salade

Toujours disponible les samedis du 12h jusqu'à 21h
et les dimanches jusqu'à 17h



FAIRE LA VISITE DE LA BRASSERIE AVEC TES PARENTS!

*AIDE! Bernard, le brasseur, a renversé la recette de notre
bière. Certains mots importants de la recette ne sont plus
lisibles. Vas-tu aider Bernard à la compléter à nouveau?*

Pour les parents: nous recommandons le parcours pour
enfants à partir de 6 ans, disponible en néerlandais et en
français. De manière ludique, votre enfant cherchera des
astuces au cours de la visite de la brasserie. À la fin, les
astuces mènent à une surprise amusante! Nous sommes
heureux d'offrir aux enfants et aux jeunes jusqu'à 17 ans de
l'eau, du jus de fruit ou du jus de pomme de Lombarts Calville
en guise de boisson ou de dégustation après la visite de la
brasserie.

APRÈS LE DÎNER

DISPONIBLE À PARTIR DE 14H30.

DAME BLANCHE 9,5

Baljuwhoeve Reningelst
sauce au chocolat - crème fraîche

GLACE VANILLE AU SPÉCULOOS ET CAMEL DE HOUBLON 9,5

glace artisanale de l'Heritage Poperinge

TARTE AUX POMME CHAUDE 9,5

Boulangerie Vandecasteele Poperinge
avec la glace artisanale Abt 12 ou vanille

MOUSE AU CHOCOLAT 8,5

mousse artisanale
de chocolat noir

SORBET 8

sorbet des fruits du moment

GAUFRE DE BRUXELLES 8

avec la glace artisanale de l'Heritage Poperinge
choix des parfums: Abt 12 ou vanille

GÂTEAU MAZARINE DE POPRINGE 10,5

Boulangerie Vandecasteele Poperinge
avec la glace artisanale Abt 12 ou vanille

GLACE À LA ST.BERNARDUS ABT 12 6,5

glace artisanale de l'Heritage Poperinge



GLACE À LA VANILLE 6,5

glace artisanale de l'Heritage Poperinge



GLACE POUR ENFANTS 6,5

à la vanille
de l'Heritage Poperinge



CAFÉ

CAFÉ ALLONGÉE	3,5
CAFÉ ESPRESSO	3,5
CAPPUCCINO mousse au lait ou chantilly	4
CAFÉ AU LAIT	4
LATTE MACCHIATO	4
DÉCA	3,5

THÉ

ORGANIC EARL GREY	4,5
ORGANIC LEMON GINGER	4,5
GREEN TEA TROPICAL	4,5
ORGANIC MINT MELANGE	4,5
CHAMOMILE CITRUS	4,5
WILD BERRY HIBISCUS	4,5

APRÈS LE DÎNER

CAFÉ PLUS FORT

HOUBLONESSE KOFFIE	9
Café au Marc d'Houblonnesse	
MARTINI ESPRESSO	9
vodka, liqueur de café, espresso froid, sucre de canne	

SINGLE MALT WHISKY (2CL)

OBAN 14 Y. SCOTCH	7,5
corps généreux – fruité – doux – fumé – épicé – 43% vol	
IN2SPIRIT IEPER: TEANINICH 10Y.	
Finition en fût de porto ruby	8,5
légèrement sucré – intensément fruité – 53,9 % vol	
IN2SPIRIT IEPER: UNDISCLOSED ISLAY 10Y.	9,5
tourbé – fumé – marin – douceur – 50,9 % vol	

DIGESTIF (4CL)

COGNAC REMY MARTIN ACCORD ROYAL	9,5
RUM ZACAPA CENT - 23 Y.	11
CALVADOS CHATEAU DU BREUIL - 15 Y.	12
HOUBLONESSE MARC	7
Distillat de pousses de houblon, vieilli en fûts de chêne - 35 %	
OUBLON VLETEREN	8
Liqueur d'orange et de houblon de Poperinge – 16 % vol	

**PARTAGEZ
VOTRE
ÉXPÉRIENCE
CÉLESTE**

