



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

BIÈRES

			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 %		4,0	5,0	5,0	•	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	4,20	11,0	•	•
TOKYO	BLANCHE	6,0 %		3,2	4,2	•	4,20	•	•	•
CHRISTMAS ALE (NOËL)	BRUNE	10,0 %		4,0	5,0	5,0	•	12,5	•	•
ABT 12 - MAGNUM	BRUNE	10,0 %	•	•	•	•	•	•	34,0	•
ABT 12 - MATHUSALEM	BRUNE	10,0 %	•	•	•	•	•	•	•	249,0
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

AUTRES BOISSONS

SUGGESTIONS? VOIR NOTRE TABLEAU.

APÉRO MAISON WHITE VYLMER 8,0

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 10,0

Vodka - fruit de la passion

MARTINI ESPRESSO 9,0

Vodka - koffielikeur - koude espresso - rietsuiker

GIN & TONIC - 0% 11,0

Copperhead 0% (épicé) - tonic

GIN & TONIC 13,0

Clover Gin - tonic

MOCKTAIL SEX ON THE BEACH 8,0

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

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT verre 7,5
bouteille 36,0**CRÉMANT LAURENT TRUFFER - 0%** verre 6,0
Crémant sans alcool bouteille 27,0**WISCOUTRE** 49,0

Bouteille - Méthode traditionnelle - Entre Deux monts

CHAMPAGNE JEAN MILAN GC 59,0

Bouteille

AUTRES BOISSONS

RAFRAÎCHISSANTES

EAUMEGA NON-PÉTILLANTE - 25 CL	2,5	COCA COLA - 20 CL	2,7
EAUMEGA PÉTILLANTE - 25 CL	2,5	COCA COLA ZERO - 20 CL	2,7
EAUMEGA NON-PÉTILLANTE - 75 CL	7,5	ICE TEA - 25 CL	2,7
EAUMEGA PÉTILLANTE - 75 CL	7,5	MINUTE MAID ORANGE - 20 CL	2,7
BIONADE ELDERBERRY - 33 CL	3,9	MINUTE MAID MULTIVITAMINE - 20 CL	2,7
BIONADE LEMON - 33 CL	3,9	FUZE TEA PEACH HIBISCUS - 20 CL	2,7
BIONADE ORANGE-GEMBER - 33 CL	3,9	TONIC ROYAL BLISS - 20 CL	2,9

JUS DE FRUITS LOMBARTS CALVILLE

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

AUTRES BOISSONS

BLANCHE



DOMAINE ST.-LANNES
Côtes De Gascogne - France

4,50 24,0

ENTRE-DEUX-MONTS
Westouter - Belgique

• 31,0

CUVÉE DES CONTI
Bergerac - France

• 30,0

TENUTA BELLAFONTE - "SPERELLA"
Umbrie - Italie

• 31,0

MOUSSEUX

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT
Bordeaux - France

7,5 36,0

WISCOUTRE ENTRE-DEUX-MONTS
Westouter - Belgique

• 49,0

CHAMPAGNE JEAN MILAN GC
Oger - France

• 59,0

ROUGE



MONT D'HORTES
Languedoc - France

4,50 24,0

IL PRIMITIVO
Puglia - Italie

• 31,0

HERAS CORDON RIOJA RESERVA
Rioja - Espagne

• 48,0

LA RASINA
Brunello di Montalcino - Italie

• 69,0

ROSÉ

MONT D'HORTES
Languedoc - France

4,50 24,0

DOMAINE FONDRÈCHE
Côtes-du Ventoux - France

• 32,0

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

FILET D'AIGLEFIN AUX PUREE + 5,0
ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

Sauce mousseline à la St.Bernardus Tripel

STEAK, FRITES ET SALADE +4,0

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

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	42,0
À PARTAGER + PLAT PRINCIPALE	34,0
PLAT PRINCIPALE + DESSERT	31,0

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

WALTSON CHIPS 2,5
—
paprika - sel

SAUCISSON SEC 5,0
—
Boucherie Leuridan Watou

TRANCHE DE FROMAGE WATOU 8,0
—
fromage à pâte mi-dure à la texture crémeuse

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

BOUDIN BLANC POÊLÉ 8,0
—
sauce barbecue

NACHOS CHAUD 12,0
—
salsa - crème aigre - cheddar - guacamole

FRITES 6,0
—
avec sauces

POT DE PATÉ ET RILETTE 15,0
—
avec du pain et saindoux

GAMBA'S À LA PLANCHA 18,0
—
avec du pain

ASSORTIMENT DE MINI CROQUETTES 15,0
—
12 croquettes apéritives artisanales

APEROPLANCHE BAR BERNARD 24,0
—
fromages - charcuterie - pain

FISH TENDERS 15,0
—
goujonnettes de poisson - sauce tartare

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 FLAMANDE 24,0
PRÉPARÉ AVEC ST.BERNARDUS ABT 12

Farmmeat Vlamertinge
frites - salade



ST.BERNARDUS ABT 12

STEAK, FRITES ET SALADE 28,0
AVEC FOIE DE CANARD POÊLÉ + 6,0

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



ST.BERNARDUS PRIOR 8

FILET D'AIGLEFIN, SAUCE MOUSSELINE À 29,0
LA ST.BERNARDUS TRIPEL

puree - légumes de printemps



ST.BERNARDUS TRIPEL

SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ 25,0
AVEC FOIE DE CANARD POÊLÉ + 6,0

vinaigrette du mango - pain



ST.BERNARDUS PRIOR 8

JAMBONNEAU BRAISÉ, SAUCE MOUTARDE 27,0
À LA ST.BERNARDUS PATER 6

croquettes - salade



ST.BERNARDUS PATER 6

CHILI SIN CARNE À LA 22,0
ST.BERNARDUS WATOU TRIPEL

riz - tortilla chips - crème aigre



ST.BERNARDUS TOKYO

SUGGESTIONS

Demandez nous les suggestions du moment



=

SUGGESTION DE BIÈRE

EXTRA

FRITES ET SAUCES

6,0

ASSIETTE

6,0

PORTION DU PAIN

3,5

NOURRITURE

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

15,0

frites - salade

BOULETTES DE VIANDE

14,5

sauce tomate - purée

STEAK

15,0

frites- salade

★ CARBONADE FLAMANDE

14,5

frites - salade

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

POUR LES PETITS



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

sorbet des fruits du moment

GAUFRE DE BRUXELLES 8,0

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 POUR ENFANTS 6,5

à la vanille
de l'Heritage Poperinge

