

Le Tournebride (FBC EVENT BE0805.242.530)

Rue Grégoire Jurion, 18 à 7120 Vellereille-les-Brayeux

tournebride.bones@gmail.com

064/36.62.02

  **Le Tournebride Bonne Espérance**



Le Tournebride

BRASSERIE

Le Tournebride vous accueille

le mercredi à partir de 11h

le jeudi à partir de 14h

le vendredi et samedi à partir de 11h

le dimanche à partir de 10h00

La cuisine est ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h

Pour votre confort, celui de la cuisine et le bon suivi du service, il est préférable de ne pas prendre plus de 4 choix différents si votre table compte plus de 8 convives

Bones Free Wifi



Notre menu



Notre site



Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande, auprès de notre personnel

La vente d'alcool est interdite aux moins de 16 ans et des spiritueux aux moins 18 ans.



Abbaye de Bonne Espérance

FONDÉE EN 1130

Située en pleine campagne du Hainaut, à seulement quelques kilomètres de Binche (Mons-La Louvière-Charleroi), dans le village paisible de Vellereille-les-Brayeux, l'Abbaye Notre-Dame de Bonne-Espérance s'érige comme par magie.

Vieux de neuf siècles, ce monument est perclus d'histoires du passé. Occupée dès ses débuts par des religieux vivant en totale autarcie, puis devenue progressivement un séminaire et une école normale au début du XIXe siècle, cette merveille architecturale, classée patrimoine exceptionnel de Wallonie est, actuellement, un établissement d'enseignement primaire et secondaire et un centre diocésain d'accueil et de retraite pour familles, jeunes ou pèlerins.

Elle constitue également un lieu incontournable pour les touristes et les familles qui se plaisent à découvrir l'histoire de cette abbaye.

Certains s'y retrouvent les week-ends tantôt pour profiter des animations artisanales, tantôt pour y déguster, sous un marronnier, des produits de terroir, mais aussi pour jouir des infrastructures grâce auxquelles ce domaine abbatial de onze hectares subsiste encore.

<http://www.abbaye-bonne-esperance.be/>

Le Tournebride accorde une grande importance à favoriser des partenaires locaux comme la Brasserie Camut, la boulangerie Gorez, la ferme de la Princesse, la brasserie La Binchoise, la distillerie Plus Outre, le vignoble des Agaises, les vins Leroy-Prévot, le Comptoir africain, Paris Brussels Gastronomy, la ferme Lagali, l'Atelier du Boucher, Au Grand Bleu et Maître Corbeau.



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos bières pression

Bonne-Espérance blonde

€
12,5 cl 25 cl
2,00 - 3,80

Basilique 25cl (picon Bones)

6,00

Embuscade 25cl

3,80

Stella Artois 25cl - 33cl

25 cl 33 cl
2,80 - 3,50

Nos bières bouteilles

Bonne-Espérance 33cl (blonde / brune)

4,50

Bonne-Espérance blonde bouchonnée 75cl

10,00

Binchoise blonde

5,00

Bière des Ours

5,50

Ours polaire

5,50

Hoegaarden blanche

3,50

Carlsberg / Carlsberg 0.0

4,00

Chimay (Bleue / Blanche / Dorée)

5,00

Duvel

5,00

Liefmans (fruitesse / fruitesse 0.0 / Pêche)

4,00

Chouffe Cherry

5,00

Oude Geuze Boon 37,5cl

6,00

Orval

5,00

Tripel Westmalle

5,00

Tripel Karmeliet

5,00

Embuscade 33cl / Embuscade IPA 33cl

5,00

Desperados 33cl

5,00

Paix Dieu

6,00

Saison Dupont bio 75cl

11,00



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos Apéritifs

	€
<i>Le Pastis de l'Abbaye</i>	7,00
<i>Le Gin de l'Abbaye tonic</i>	12,00
<i>La Bonespéreuse tonic</i>	12,00
Ricard	6,00
Vin blanc cassis	6,00
Picon vin blanc	8,50
Pineau des Charentes	6,00
Porto (blanc / rouge)	6,00
Martini (blanc / rouge)	6,00
Campari orange	7,00
Pisang orange / Funny Pisang (0%) orange	7,00
Whisky coca	7,50
Rhum coca	7,50
Get 27	7,50
Baileys	6,50
Apérol Spritz	9,00
Pomelo Spritz	10,00
Bombay Saphir tonic	11,00
Gin de Binche tonic	12,00
Monistrol, Cava Brut	coupe 5,00 - bouteille 30,00
Cuvée Ruffus (Chardonnay Brut, Vignoble des Agaises, Belgique)	7,00 - 49,00

Autour d'un verre...

Chips	2,00
Portion de fromage / de cervelas	3,50
Assiette mixte	9,50
Planche Tournebride	21,00



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos softs

	€
	25cl 50cl 1l
Eau Chaudfontaine (plate / pétillante)	2,50 - 4,50 - 8,00
Coca Cola / Coca 0 / Fanta orange / Sprite	2,80
Fuze tea (pêche / Lemon)	2,80
Schweppes (Tonic / Agrumes / Agrumes 0)	3,00
Oasis / Gini	3,00
Schweppes Mojito / Spritz	5,00
Jus (orange/ pomme-cerise / ananas / tomate)	3,00
Cécémel	3,00

Nos boissons chaudes

Café / Espresso	3,00
Décaféiné	3,00
Thé	2,50
Chocolat chaud	3,00
Cappucino	3,50
Irish Coffee / Italian Coffee / French Coffee	9,00

Nos digestifs

<i>Bonespéreuse</i>	7,00
Limoncello	6,00
Amaretto	6,50
Baileys	6,50
Jameson	7,00
Cognac Courvoisier	7,00
Cointreau	7,00
Calvados	7,00
Black Lion Rhum	10,00



Le Tournebride

BRASSERIE

Brasserie

Nos tartines

€

Croque-monsieur (accompagnements & ketchup)	9,00
Tartine gratinée au brie et au miel	9,00

Nos plats enfants (-12 ans)

Fish sticks & frites	11,00
Steak haché & frites (mayonnaise ou ketchup)	11,00
Boulettes sauce tomate & frites	11,00
Nuggets de poulet & frites	11,00
Steak & frites	13,50

Nos entrées

Croquettes de fromage "artisanales" 2 pièces	14,00
3 pièces	19,00
Croquettes de crevettes "artisanales" 2 pièces	16,00
3 pièces	21,00
Duo de croquettes "artisanales"	15,00
Scampis au beurre à l'ail (beurre de la ferme Lagali)	17,00
Scampis à l'armoricaine (scampis flambés au cognac, crème tomatée)	17,00

Nos burgers

Burger Tournebride (pain brioché, viande hachée pur bœuf de l'Atelier du Boucher, porchetta, comté, oignons frits, tomate et sauce barbecue maison)	19,50
Burger Tournebride aux saveurs d'été (pain brioché, viande hachée pur bœuf et pancetta fontina, oignons frits, tomate et mayo pesto rouge maison)	19,50
Burger de poulet pané (pain brioché, poulet pané maison, bacon grillé, cheddar, oignons frits, tomate et tartare)	18,00
Burger végétarien "maison" (pain brioché, petits pois, carottes, maïs, oignons, liés par des œufs et de la farine et pané, cheddar, sauce 16/20)	17,00

Pour votre confort, celui de la cuisine et le bon suivi du service, il est préférable de ne pas prendre plus de 4 choix différents si votre table compte plus de 8 convives



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos plats	€
Salade de chèvre, lardons caramélisés, miel	17,00
Salade César	17,00
Boulettes sauce tomate	16,00
Boulettes à la bière de Bonne-Espérance	17,00
Filet américain "minute" (mayonnaise, ketchup, échalotes, persil, sauce anglaise)	21,00
Filet américain Tournebride (mayonnaise, andalouse, câpres, oignons rouges, persil)	21,00
Tartare Italien (crème balsamique, copeaux parmesan, huile d'olive, oignons rouges et câpres frits)	21,00
Saumon, crème de poireaux	25,00
Demi coquelet, pommes de terre au romarin et salade	21,00
Bavette de l'Atelier du Boucher	25,00
Brochette de bœuf marinée	26,00
Pièce du boucher	25,00
Entrecôte	30,00
Accompagnements: frites, purée ou croquettes	
Sauces : Archiduc, Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Maroilles, Beurre maître d'hôtel	4,00
<i>Pour votre confort, celui de la cuisine et le bon suivi du service, il est préférable de ne pas prendre plus de 4 choix différents si votre table compte plus de 8 convives</i>	
Nos desserts	
Boule de glace	3,50
Dame blanche	9,50
Dame noire	9,50
Brésilienne	9,50
Café glacé	9,50
Sorbet 3 boules (citron - banane - fraise - poire williams - mangue)	9,00
Crème brûlée "maison" à la vanille	9,00
Banane glacée au chocolat	10,00
Mousse au chocolat noir	9,00
Nougatine glacée	9,00
Colonel	10,00



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos vins

Notre sélection (Blanc / Rosé / Rouge)

€

Verre - 25cl - 50cl - 75cl - 1l

4,50 - 8,50 - 16,50 - 24,00 - 30,00

Nos Bulles

coupe bouteille

Monistrol, Cava Brut

5,00 - 30,00

Cuvée Ruffus (Chardonnay Brut, Vignoble des Agaises, Belgique)

7,00 - 49,00

Nos vins blancs

37,5cl 75cl

Pinot Gris, "Impérial", Heim (Alsace)

30,00

Chablis, "La Pierrelée" (Bourgogne)

27,00 49,00

Corbières, Domaine De Luc (Languedoc)

26,00

Les Terres d'Ocre, "L'Instant T", Saint Pourçain (Loire) Bio

29,00

El Vi A Punt Oriol Perez, Ciutats Blanc (Catalogne) Bio

27,00

Nos vins rosés

37,5cl 75cl

Côtes de Provence, "Saint Sidoine" (Rhône)

17,00 27,00

Côtes du Rhône, Domaine Riou "Tentation" (Rhône)

25,00

Nos vins rouges

37,5cl 75cl

Pinot Noir, "Impérial", Heim (Alsace)

30,00

Saint-Amour, "Vers l'Eglise" (Beaujolais)

22,00 39,00

Château Vieux Chevrol, Lalande (Bordeaux) Bio

27,00 45,00

Château Petit Bocq (Bordeaux)

36,00 60,00

Coteaux Bourguignons, Château de Pizay (Bourgogne)

29,00

Domaine Py, La Mondière Corbières (Languedoc) Bio

25,00

Le Tarral, Caves de Montpeyrroux (Languedoc)

30,50

Saint-Nicolas de Bourgueil, La Croisée (Loire) Bio

36,00

Saumur-Champigny, Château de Villeneuve (Loire) Bio

36,00

Côtes du Rhône, Domaine de Riou, "Tentation" (Rhône)

25,00

Côtes du Rhône, Villages Valréas (Rhône), Domaine du Séminaire, Bio

27,00

Côtes du Rhône, Vacqueyras, Domaine du Grand Montmirail (Rhône)

39,00