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 Oultre, le vignoble des Agaises, les vins Leroy-Prévot, le Comptoir africain, Paris Brussels Gastronomy, la ferme Lagali, la ferme de la Chapelle, l'Atelier du Boucher et Maître Corbeau.

Le Tournebride

BRASSERIE

Nos bières pression

	€
Bonne-Espérance blonde 12,5cl - 25cl	2,00 - 4,00
Basilique 25cl (picon Bones)	6,50
Embuscade 25cl	4,00
Stella Artois 25cl - 33cl	3,00 - 3,60

Nos bières bouteilles

Bonne-Espérance 33cl (blonde / brune)	5,00
*Bonne-Espérance blonde bouchonnée 75*cl	12,00
Binchoise blonde	5,00
Bière des Ours	6,00
Ours polaire	6,00
Hoegaarden blanche	3,50
Carlsberg / Carlsberg 0.0	4,00
Chimay Dorée / Blanche / Bleue	5,50
Duvel	5,00
Liefmans pêche / fruitesse / fruitesse 0.0	4,50
Chouffe Cherry	5,00
Oude Geuze Boon 37,5cl	7,00
Orval	6,00
Tripel Westmalle	6,00
Tripel Karmeliet	5,50
Embuscade 33cl / Embuscade IPA 33cl	5,00
Desperados 33cl	5,00
Paix Dieu	7,00
Saison Dupont bio 75cl	12,00

Le Tournebride

BRASSERIE

Nos Apéritifs

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

Autour d'un verre...

Chips	2,50
Portion de fromage	3,50
Assiette mixte froide (charcuteries, fromages, cervelas)	10,00
Assiette mixte chaude (mixte de 10 mini croquettes)	15,00
Planche Tournebride	21,00

Assiette mixte chaude disponible uniquement aux heures de services et en continu dimanche

Le Tournebride

BRASSERIE

Nos softs

	€
Eau plate / pétillante 25cl - 50cl - 1l	2,50 - 4,50 - 8,00
Coca Cola / Coca 0 / Fanta / Sprite	3,00
Fuze tea pêche / Lemon	3,00
Schweppes agrumes / tonic / 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 / Expresso	3,00
Décaféiné	3,00
Thé	3,00
Chocolat chaud	3,00
Cappucino	3,50
Irish Coffee / Italian Coffee / French Coffee	9,00

Nos digestifs

Bonespéreuse	8,00
Limoncello	7,00
Amaretto	7,50
Baileys	7,50
Jameson	8,00
Cognac Courvoisier	8,00
Cointreau	8,00
Calvados	8,00
Black Lion Rhum	10,00

Le Tournebride
BRASSERIE

Brasserie

Nos tartines

	€
Croque-monsieur (accompagnements & ketchup)	9,50
Tartine gratinée au brie et au miel	9,50

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	15,00
	3 pièces	20,00
Croquettes de crevettes “artisanales”	2 pièces	17,00
	3 pièces	22,00
Duo de croquettes “artisanales”		16,00
Scampis beurre à l’ail (beurre de la ferme Lagali)		18,00
Scampis à l’armoricaine (scampis flambés au cognac, crème tomatée)		18,00

Nos burgers

Burger Tournebride (pain brioché, viande hachée pur bœuf de l’Atelier du Boucher, porchetta, comté, oignons frits, tomates et sauce barbecue maison)	20,00
Burger Tournebride aux saveurs d’hiver (pain brioché, viande hachée pur boeuf de l’atelier du Boucher, bacon grillé, fromage raclette, oignons frits, tomates, sauce 16/20)	20,00
Burger de poulet pané (pain brioché, poulet pané maison, bacon grillé, cheddar, oignons frits, tomates, tartare)	19,00
Burger végétarien (pain brioché, steak végé, 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	18,00
Salade César	18,00
Boulettes sauce tomate	17,00
Boulettes à la bière de Bonne-Espérance	18,00
Filet américain “minute” (mayonnaise, ketchup, échalotes, persil, sauce anglaise)	21,50
Filet américain Tournebride (mayonnaise, andalouse, câpres, oignons rouges, persil)	21,50
Tartare italien (crème balsamique, copeaux parmesan, huile d’olive, oignons rouges et câpres frits)	21,50
Saumon, crème de poireaux	25,00
Jambonneau à l’ancienne	22,00
Côte de cochon sauce Blackwell	24,00
Bavette de l’Atelier du Boucher	26,00
Brochette de bœuf marinée	27,00
Pièce du boucher	26,00
Entrecôte	32,00

Accompagnements: frites, purée ou croquettes

Sauces : Archiduc, Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Maroilles, Beurre maître d’hôtel — 4,00



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