

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 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

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

Nos bières bouteilles

<i>Bonne-Espérance 33cl (blonde / brune)</i>	4,50
<i>Bonne-Espérance blonde bouchonnée 75cl</i>	10,00
Binchoise blonde	5,00
Bière des Ours	5,00
Ours polaire	5,00
Hoegaarden blanche	3,50
Carlsberg	4,00
Carlsberg 0.0	3,50
Chimay Dorée / Blanche	4,50
Chimay Bleue	5,00
Duvel	4,80
Liefmans fruitesse / fruitesse 0.0	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	4,50
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>	6,50
<i>Le Gin de l'Abbaye tonic</i>	10,00
<i>La Bonespéreuse tonic</i>	10,00
Ricard	5,50
Vin blanc cassis	6,00
Picon vin blanc	8,00
Pineau des Charentes	5,50
Porto (blanc / rouge)	5,50
Martini (blanc / rouge)	5,50
Campari orange	6,50
Pisang orange / Funny Pisang (0%) orange	6,50
Whisky coca	7,50
Rhum coca	7,50
Get 27	7,50
Baileys	6,50
Apérol Spritz	8,50
Bombay Saphir tonic	10,00
Gin de Binche tonic	10,00
Monistrol, Cava Brut	coupe 5,00 - bouteille 30,00
Cuvée Ruffus (Chardonnay Brut, Vignoble des Agaises, Belgique)	7,00 - 48,00

Autour d'un verre...

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



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos softs

€

Eau plate / pétillante 25cl - 50cl - 1l	2,30 - 4,50 - 8,00
Coca Cola / Coca 0 / Fanta / Sprite	2,50
Fuze tea pêche / Lemon	2,50
Tonic	2,50
Schweppes Agrumes	3,00
Oasis	3,00
Jus (orange/ pomme-cerise / ananas / tomate)	2,50
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	8,50

Nos digestifs

<i>Bonespéreuse</i>	7,00
Limoncello	6,00
Amaretto	6,50
Baileys	6,50
Jameson	7,00
Cognac Courvoisier	6,50
Cointreau	6,50
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)

Spaghetti bolognaise	10,00
Steak haché & frites (mayonnaise ou ketchup)	10,00
Boulettes sauce tomate & frites	10,00
Nuggets de poulet & frites	10,00
Steak	12,50

Nos entrées

Tranche de pâté à l'ancienne	12,00
Croquettes de fromage "artisanales" 2 pièces	13,00
3 pièces	18,00
Croquettes de crevettes "artisanales" 2 pièces	15,00
3 pièces	20,00
Duo de croquettes "artisanales"	14,00
Scampis beurre à l'ail	16,00
Scampis à la diable (crème tomatée au piment d'Alep)	16,00
Scampis à l'armoricaine (scampis flambés au cognac, crème tomatée)	16,00

Nos burgers

Burger du chef (pain brioché, viande hachée pur bœuf de l'Atelier du Boucher, porchetta, comté, oignons frits, tomate et sauce barbecue maison)	19,00
Burger de poulet pané (pain brioché, poulet pané maison, bacon grillé, cheddar, oignons frits, tomate et tartare)	17,00
Burger végétarien "maison" (pain brioché, petits pois, carottes, maïs, oignons, liés par des œufs et de la farine et pané, cheddar, sauce 16/20)	16,00

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	16,00
Salade César	16,00
Boulettes sauce tomate	15,00
Boulettes à la bière de Bonne-Espérance	16,00
Filet américain "minute" (mayonnaise, ketchup, échalotes, persil, sauce anglaise)	19,00
Filet américain Tournebride (mayonnaise, andalouse, câpres, oignons rouges, persil)	19,00
Saumon, fondue de poireaux, sauce homardine et crevettes grises	24,00
Bavette de l'Atelier du Boucher à l'échalote	23,00
Brochette de bœuf marinée	25,00
Pièce du boucher	24,00
Entrecôte	28,50

Accompagnements: frites, purée ou croquettes

Sauces : Archiduc, Roquefort, Poivre vert, Béarnaise, Maroilles, Beurre maître d'hôtel 3,50

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

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 pistache	9,00
Banane glacée au chocolat	10,00
Mousse au chocolat blanc et Baileys	9,00
Mousse au chocolat noir	9,00
Colonel	10,00



Le Tournebride

BRASSERIE

Nos vins

Notre sélection (Blanc / Rosé / Rouge)

€

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

4,00 - 7,50 - 14,50 - 21,00 - 28,00

Nos Bulles

coupe bouteille

Monistrol, Cava Brut

5,00 - 30,00

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

7,00 - 48,00

Nos vins blancs

37,5cl 75cl

Pinot Gris, "Impérial", Heim (Alsace)

29,00

Chablis, "La Pierrelée" (Bourgogne)

26,00 48,00

Corbières, Domaine De Luc (Languedoc)

25,00

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

28,00

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

26,00

Nos vins rosés

37,5cl 75cl

Côtes de Provence, "Saint Sidoine" (Rhône)

16,00 26,00

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

24,00

Nos vins rouges

37,5cl 75cl

Pinot Noir, "Impérial", Heim (Alsace)

29,00

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

21,00 38,00

Château Vieux Chevrol, Lalande (Bordeaux) Bio

26,00 44,00

Château Petit Bocq (Bordeaux)

35,00 60,00

Coteaux Bourguignons, Château de Pizay (Bourgogne)

28,00

Domaine Py, La Mondière Corbières (Languedoc) Bio

24,00

Le Tarral, Caves de Montpeyroux (Languedoc)

29,50

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

35,00

Saumur-Champigny, Château de Villeneuve (Loire) Bio

35,00

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

24,00

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

26,00

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

39,00