



1560
La Ferme au Chêne
micro-brasserie . restaurant . produits du terroir
Durbuy

Marckloff

**LA bière brassée à Durbuy
HET echte bier in Durbuy gebrouwd**

**Visitez notre micro-brasserie
et pensez à nos bières pour vos cadeaux
Bezoek onze microbrouwerij en denk aan
onze bieren voor uw giften**

Allergènes

Les informations sont disponibles sur une carte spécifique.
Le personnel se fera un plaisir de vous informer.

**Une table, une addition
merci, la direction.**

Prix en euros, service compris
La Ferme au Chêne sprl,
36 Rue Comte Th. d'Ursel, 6940 Durbuy
086/21.10.67
www.lafermeauchene.be

La Ferme au Chêne à Durbuy, la Plus Petite Ville du Monde vous propose la découverte de ses bières brassées maison, notamment la Marckloff, une bière artisanale qui a conservé la saveur du temps passé : une exclusivité de tradition durbuysienne !

Si vous disposez d'un peu de temps, l'endroit est idéal pour accompagner cette dégustation raisonnable par une découverte de nos plats campagnards. Ils sont sortis des livres de recettes de nos grands-mères ardennaises. La visite de la micro-brasserie est gratuite, il n'est pas nécessaire de réserver. Une petite vidéo explique la fabrication de la bière, libre à vous de la goûter, en mangeant ou non.

Notre carte présente plus de 40 autres bières régionales soigneusement sélectionnées et régulièrement changées pour qu'une visite chez nous reste un plaisir de découvertes.

Au XIV^{ème} siècle, il existe deux franchises brassines dans la Ville de Durbuy : la brassine de la Halle aux Blés et la brassine Au Chesne. La Ferme au Chêne, c'est un ensemble immobilier dans lequel on brassait déjà en 1560.

La bière ou cervesoise se fait à l'époque avec le brai d'orge broyé auquel on ajoute parfois de l'épeautre. On brasse « la Hougarde ».

A cette époque, à Durbuy, le houblon est cultivé dans les houblonnières de la Haie Himpe. Les religieuses Récollectines disposent même de leur propre houblonnière. En 1766, 13 habitants sur 63 déclarent en posséder une.

En 1560, Philippe MARCKLOFF fit construire la « Maison Au Chesnes » sur une place dominant l'Ourthe. MARCKLOFF établit dans sa vaste maison la 2^{ème} brassine franche de la Ville. Il détient donc la moitié du monopole de la fabrication et de la vente de la bière à Durbuy et dans les villages voisins. Ses deux fils, Christern puis Jean MARCKLOFF, continuent la fabrication et la vente de la bière à Durbuy.

Au fil du temps, le bâtiment et ses dépendances abriteront différentes activités : ferme, garage, restaurant... En l'an de grâce 1989, le 1^{er} juillet, Jacques et Michel TRINE renouent avec la tradition brassicole. Ils créent la MARCKLOFF dans leur établissement «La Ferme au Chêne». De nos jours, la Ferme au Chêne vous accueille avec une carte variée qui intéressera la famille, les amis, les groupes pour un moment de détente apprécié de tous.

Une production de qualité, des produits locaux et notre volonté de vous proposer cela dans un budget raisonnable, respectueux des producteurs et de nos visiteurs.

La Ferme au Chêne est située à l'entrée de la Plus Petite Ville du Monde. C'est un vaste ensemble en pierres naturelles qui s'articule autour du corps de logis de 1560.

L'endroit idéal pour effectuer une pause entre la visite de la Ville, le mini-golf, le Parc des Topiaires...

Pour découvrir la véritable Histoire de la Plus Petite Ville du Monde, nous vous proposons de repartir avec la bande dessinée qui répondra à la question que tout le monde se pose : «Pourquoi Durbuy est-elle une Ville ?». Disponible en français, néerlandais, anglais et japonais.

La Ferme au Chêne in Durbuy, het kleinste stadje ter wereld biedt U de ontdekking van zijn eigen gebrouwen bieren, waaronder de Marckloff, een ambachtelijk bier dat de smaak van het verleden heeft behouden: een exclusiviteit van de traditie van Durbuy !

Als u nog wat tijd hebt is de plaats ideaal om deze redelijke proeverij te begeleiden door een ontdekking van onze landelijke gerechten. Zij komen direct uit kookboeken van onze Ardense grootmoeders. Maaltijden met plaatselijke producten worden binnen geserveerd of op het terras met uitzicht op de Ourthe. Het bezoek van de microbrouwerij is vrij en U hoeft niet te reserveren. Een korte video legt de bereiding van het bier uit en U bent vrij dit te proeven, met of zonder een maaltijd.

Ons menu bestaat uit meer dan 40 andere zorgvuldig geselecteerde plaatselijke bieren en regelmatig vernieuwd zodat een bezoek bij ons een plezier van ontdekkingen blijft.

In de veertiende eeuw waren er twee belastingvrije brouwerijen in de stad van Durbuy: de brouwerij van de « Halle aux Blés » en die van « Au Chesne ».

In 1560 werd al in de Ferme au Chêne gebrouwen.

Het bier of gerstebier werd gemaakt op dat moment met het moutmeel van vermalen gerst en soms spelt werd toegevoegd. Zo werd «de Hougarde» gebrouwen.

Op dat moment, in Durbuy, werd hop geteeld in de Haie Himpe. De zusters « Récollectines » hadden zelfs hun eigen hoptuin. In 1766 verklaarden 13 personen op 63 dat ze een hoptuin hadden.

In 1560 bouwde Philippe Marckloff de «Maison AuChesnes» op een terrein met uitzicht op de Ourthe. Marckloff vestigde in zijn grote huis de tweede belastingvrije brouwerij van de stad. Zo bezat hij de helft van het monopolie op de productie en verkoop van het bier in Durbuy en de omliggende dorpen. Zijn twee zonen, Christern en dan Jean Marckloff zetten de productie en verkoop van bier in Durbuy voort .

In de loop der jaren zal het gebouw en zijn bijgebouwen verschillende activiteiten huisvesten: landbouwbedrijf, garage, restaurant... In het jaar onzes Heren 1989, op 1 juli besluiten Michel en Jacques TRINE opnieuw te verbinden met de brouwtraditie. Ze creëren hun Marckloff in «La Ferme au Chêne». Vandaag de dag verwelkomt de Ferme au Chêne U met een gevarieerd menu dat de familie, vrienden of groepen zal interesseren voor een ontspanningsmoment gewaardeerd door iedereen.

Een kwaliteitsproductie, lokale producten willen wij U bieden voor een redelijk budget, met respect voor de producenten en onze bezoekers.

La Ferme au Chêne is gelegen aan de ingang van het kleinste stadje ter wereld. Dit is een uitgebreid gebouw van natuursteen, dat opgebouwd is rond een hoofdgebouw dat van het jaar 1560 dateert.

De perfecte plek om te pauzeren tussen het bezoek van de stad, het mini-golf, het Topiary Park ...

Om de echte geschiedenis van het kleinste stadje ter wereld te ontdekken stellen wij U voor een stripverhaal dat op de vraag zal antwoorden die iedereen zich stelt : «Waarom is Durbuy een stad?». Beschikbaar in het Frans, Nederlands, Engels en Japans.

La Ferme au Chêne in Durbuy, the smallest city in the world offers the discovery of his home brewed beers, including Marckloff, a craft beer that has retained the flavor of times past: an exclusive durbuysienne tradition!

If you have some time, the place is ideal to accompany this reasonable tasting by a discovery of our countrymen dishes. They come from the cookbooks of our Ardennes grandmothers. The dishes are based on local products and served inside or on the terrace overlooking the Ourthe.

The tour of the microbrewery is free, it is not necessary to book. A short video explains the manufacture of beer, you are free to taste, to eat.

Our menu features more than 40 other carefully selected local beers and regularly changed so a visit remains a pleasure of discovery.

In the fourteenth century, there are two free Brassines in the city of Durbuy : the mash-tub in the Corn Exchange and the mash-tub in Chesne.

La Ferme au Chêne is a property in which one has been brewing already in 1560. Beer or ale is made at the time with the crushed barley pitch to which spelt is sometimes added. One brews «the Hougarde».

At that time, in Durbuy, hops are grown in hop Haie Himpe. Religious Récollectines even have their own hop garden. In 1766, 13 people out of 63 say they have one.

In 1560, Philippe Marckloff built the «House At Chesnes» on a site overlooking the Ourthe. Marckloff establishes in its vast home the 2nd frank mash-tub in the City. So he owns half of the monopoly on the manufacture and sale of beer in Durbuy and the neighboring villages. His two sons, Christern and Jean Marckloff then continue the manufacture and sale of beer in Durbuy.

Over time, the building and its dependencies will house different activities: farm, garage, restaurant... In the year of grace 1989, July 1, Jacques and Michel TRINE reconnect with the brewing tradition. They create their Marckloff in «La Ferme au Chêne».

Today, the «La Ferme au Chêne» welcomes you with a varied menu that will appeal to the family, friends, groups for a relaxing moment appreciated by all.

Quality production, local products and our desire to offer it within a reasonable budget, respectful of producers and our visitors.

La Ferme au Chêne is located at the entrance of the smallest city of the World. This is an extensive property of natural stone that is built around the 1560 main building.

The perfect place to pause between the visit of the city, mini-golf, the Topiary Park...

To discover the true history of the smallest city of the World, we propose to start with the comic that will answer the question that everyone arises: «Why Durbuy Is a City?». Available in French, Dutch, English and Japanese.

En 1560 on brassait déjà à la Ferme au Chêne et, depuis 1989, vous pouvez déguster la Marckloff du nom de la personne qui a construit le corps de logis de cet imposant ensemble immobilier de la plus petite ville du monde...

En juin 2015, une nouvelle bière est née à la Ferme au Chêne, ***la Durbuy-Hanyu Sorachi Ace***.

Un joli nez d'agrumes et une subtile amertume en font une bière actuelle, dorée, légère. Elle est une évocation de la Ville d'Hanyu jumelée avec Durbuy. C'est le Sorachi Ace, une variété japonaise de houblon aromatique, qui lui apporte sa personnalité.

En 2016, elle est de la fête pour les 150 ans de l'amitié belgo-japonaise.

Durbuy-Hanyu Sorachi
4,20€



Monsieur Komei Kawata, Mayor of Hanyu City, inaugure le premier brassin
www.city.hanyu.lg.jp

		% vol. alcool	€
Marckloff, <i>brassée maison</i>	33cl	6,5	4,20
Durbuy-Hanyu Sorachi , <i>brassée maison</i>	33cl	6,5	4,20
Affligem Blonde Triple	33cl	9,0	4,50
Bertinchamps triple	50cl	8,0	7,50
Brigand	33cl	9,0	4,40
Brugse Zot Blonde	33cl	6,0	4,00
Chimay Bleue	33cl	9,0	5,20
Chimay Rouge	33cl	7,0	3,80
Ciney Blonde ou Brune	25cl	7,0	2,80
Curtius Blonde	37,5cl	7,0	7,00
Cuvée des Trolls	25cl	7,0	3,20
Delirium Tremens	33cl	8,5	4,80
Duchesse de Bourgogne	25cl	6,2	3,80
Duvel	33cl	8,5	4,30
Forestine Gothika Brune	33cl	7,5	4,80
Fruit Défendu	33cl	8,5	4,60
Gen Goulf	33cl	6,1	4,20
Ging's, blonde au ginseng	33cl	8,5	6,20
Gordon Finest Scoth	33cl	8,0	4,80
Grisette Fruits des Bois	25cl	3,5	3,70
Gueuze Boon Mariage Parfait, bouchon	37,5cl	8,0	6,00
Hoegaarden Blanche	25cl	4,9	2,50
Hoegaarden Rosée	25cl	3,0	3,20
Jupiler	25cl	5,2	2,30
Kriek Boon 100% Lambic, bouchon	37,5cl	4,0	5,60
Kriek Mort Subite	25cl	4,3	3,50
Kwak	33cl	8,4	4,20
La Corne Triple	33cl	10,0	5,70
La Léopold 7 Blonde	33cl	6,2	5,50
La Poivrotte	33cl	7,0	6,30
La Trappe Triple	33cl	8,0	4,60
Lefe Blonde	33cl	6,6	4,00
Lupulus Blonde	75cl	8,5	9,20
Mix Hop, bières aux 5 houblons	33cl	6,5	4,60
Omer	33cl	8,0	4,50
Orval	33cl	6,2	4,60
Pêche Mel Bush	33cl	8,5	5,00

		% vol. alcool	€
Queue de Charrue Brune	33cl	5,4	4,60
Raméee Blonde	33cl	7,5	4,60
Redbocq cerise	25cl	3,1	3,50
Rocheftort 10°	33cl	11,3	5,80
Rocheftort 8°	33cl	9,2	4,80
Rodenbach	25cl	5,2	3,00
St Monon miel	33cl	8,0	4,80
Super des Fagnes Brune	33cl	7,5	4,40
Triple Karmeliet	33cl	8,4	4,70
Valdieu Blonde	33cl	6,0	4,50
Westmalle Triple	33cl	9,5	4,50

Supplément grenadine, menthe : 0,50€

A partager :

l'assiette apéritive

9,50€

**qui accompagne vos dégustations
de bières**

Découverte en duo :

2 Marcloff (33cl)

1 Assiette apéritive

16,00€



1560
La Ferme au Chêne
MICRO-BRASSERIE D'ARTISANAT LOCAL

DURBUY LA PLUS PETITE VILLE DU MONDE

MARCKLOFF



En l'an de grâce 1560, Philippe Marckloff fit construire à Durbuy la Maison au Chêne et y installa sa brasserie.

En 1989, la plus petite ville du monde renoue avec la tradition brassicole et la Marckloff ambrée est de retour.

De nos jours, la Ferme au Chêne vous accueille pour découvrir la fabrication de la bière et pour déguster des plats de terroir à base de celle-ci.

36 rue Comte Th. d'Ursel, 6940 Durbuy
www.lafermeauchene.be 086 21.10.67
fermé les mardis et mercredis sauf vacances et fêtes

A emporter :

Le cadeau 75cl et 2 verres 19,00€

Le cadeau 4 x 33cl et 1 verre 19,00€

La bouteille de 75cl 6,50€

Le verre de 33cl 6,00€

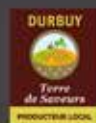
La BD Pourquoi Durbuy est-elle

la plus petite Ville du monde ?..... 10,00€

Le casier de 24 x 33cl

45,50 + caution et vidanges 4,50

50,00€



Looza pomme, orange, pamplemousse, pomme-cerise, ananas	2,50
Looza tomate	2,50
Schweppes Tonic, Agrumes	2,50
Ricqlès	2,50
Lipton Ice Tea Nature, Green, Pêche	2,40
Coca-Cola Normal, Zero	2,30
Spa Orange, Citron (Blanche)	2,30
Eau Bru plate ou gazeuse 0,25l	2,30
+ Grenadine, menthe, framboise	2,40
+ Sirop Monin Pamplemousse, Rose, Amaretto, Myrtille	2,50
Eau Bru plate ou gazeuse 0,50l	4,50
Eau Bru plate ou gazeuse 1,00l	7,00
Vin choisi par le Patron : blanc,rouge,rosé	
Verre	3,00
Pichet 0,25l	5,00
Pichet 0,50l	10,00
<i>Mano Mano coffee for respect</i>	
Café, Déca, Espresso	2,40
Cappuccino, Latte Macchiato	3,70
Irish coffee, french, italian, normand	7,50
Chocolat chaud maison	3,00
Chocolat chaud maison chantilly	3,50
Chocolat chaud maison rhum chantilly	7,50
Thé Lipton, citron, lait, vert, Earl grey, Ceylan, menthe, camomille, fruits rouges, églantier.	2,40

Cocktail maison	7,00
Grand Margarita	7,00
Lever de soleil	7,00
Beach Milk	7,00
Prudence	7,00
White Lady	7,00

Cocktails Sans alcool	
Blue Dream	2,70
Afterglow	5,00
Alice	5,00

Cidrerie du Condroz, jus de pomme 75cl	9,50
Cidrerie du Condroz, cidre 75cl	14,00

Aperol Spritz	6,50
Prosecco	5,40
Campari	4,00
Pisang	4,00
Safari	4,00
Batida de Coco	4,00
Martini <i>rouge, rosato, blanc</i>	4,00
Maître Pierre <i>rouge</i>	4,00
Porto rouge ou blanc	4,00
Kir cassis	4,50
Pineau des Charentes	4,00
Ricard	4,00
Picon bière ou vin blanc	4,50
Picon nature	4,00

Accompagnement Looza 2,50



Glenfiddich Single Malt 15 ans	8,00
Williamine Morand	8,00
Père Magloire Fine Calvados	6,00
Cognac Courvoisier VS	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge	6,00
Zubrowka, vodka polonaise	6,00
Grappa Julia	6,00
Limoncello	5,00
Eau de Villée	6,00
Baileys	6,00
Cointreau	6,00
Mandarine Napoleon	6,00
Kirsh	6,00
Génépi	5,00
43 Cuarenta y tres	5,00
Heidebitt, liqueur de Bruyère	5,00
Elixir de Spa, herbes et épices	5,00
Peterman	3,50
Peterman, cuberdon, fruits des bois, violette	4,00
Whisky J&B	5,50
Johnnie Walker Red Label	5,50
Four Roses Bourbon	5,50
Gordon's Gin	5,50
Bacardi blanc	5,50
Havana Club, blanc,	5,50
Havana Club, brun	6,00
<i>Supplément soft</i>	1,50



1560
La Ferme au Chêne
MICRO-BRASSERIE D'ARTISANAT LOCAL

DURBUY LA PLUS PETITE VILLE DU MONDE

MARCKLOFF



En l'an de grâce 1560, Philippe Marckloff fit construire à Durbuy la 'Maison au Chêne' et y installa sa brasserie.

En 1989, la plus petite ville du monde renoue avec la tradition brassicole et la 'Marckloff' ambrée est de retour.

De nos jours, la Ferme au Chêne vous accueille pour découvrir la fabrication de la bière et pour déguster des plats de terroir à base de celle-ci.

36 rue Comte Th. d'Ursel, 6940 Durbuy
www.lafermeauchene.be 086 21.10.67
fermé les mardis et mercredis sauf vacances et fêtes

Le plat du jour
dagschotel

14,00€



BIÈRE SPECIALE BELGE, BELGISCHE SPECIAAL-BIER, BIER A-BELGA SPECIALE, CERVEZA ESPECIAL-BELGA, BELGIAN SPECIAL-BEER

Pour la préparation de nos plats,
la priorité est donnée
aux producteurs locaux.



Assiette du Brasseur

17,00

assortiment de charcuteries de notre région et de fromages «La Tourelle» à Fisenne (Erezée), pain et crudités.

Assiette Ardennaise

17,00

assortiment de charcuteries de notre région, pain et crudités.

Assiette Fromagère

17,00

assortiment des fromages de «La Tourelle» à Fisenne, pain et crudités.

**Croque au fromage Marekloff
jambon d'Ardenne et crudités
9,50€**



Soupe du jour, pain	5,50
Asperges au saumon	18,50
Croquettes au fromage Marckloff maison, <i>crudités</i>	9,50
Croquettes Ardennaises maison, <i>crudités</i>	9,50
Croquettes aux crevettes grises maison, <i>crudités</i>	12,50
Pâté Ardennais, salade et crudité	11,50
Omelette, <i>nature</i>	12,00
Omelette, <i>jambon ou fromage</i>	13,00
Salade de chèvre d'Ozo chaud	16,50
Scampis du Chef (<i>8 pièces</i>)	16,50
Accompagnement croquettes	2,50

**Tout est préparé ici,
à la minute... !**



Boulettes maison, <i>sauce Marckloff, garnitures de saison</i>	13,50
Spaghetti bolognaise maison	11,50
Penne au jambon d'Ardenne	13,50
Truite meunière	14,00
Truite de la Ferme au Chêne	16,00
Gigot d'agneau au pesto et son riz	22,00
Magret de canard de Floumont aux trois poivres	22,00
Cuisse de canard de Floumont confite, pommes risolées	21,00
La Pomme de terre gratinée, <i>charcuteries, champignons des bois</i>	18,00
Côte de porc Ardennaise au fromage et jambon, <i>crudités</i>	19,50
Plat du jour	14,00
Suggestion du jour	19,50

Toutes nos sauces sont maison



**Pour les moins de 12 ans
9,00€**

Spaghetti bolognaise maison
ou

Penne au jambon d'Ardenne
ou

Une boulette maison

Une boule de glace au choix

**Menu de la Ferme au Chêne
19,00€**

Soupe du jour

Boulettes maison, sauce Marckloff, garnitures de saison
ou

Truite meunière

Assortiment de sorbets du jour

**Menu de saison
33,00€**

Scampis du Chef
ou

Asperges au saumon

Boule de glace à la Marckloff

Gigot d'agneau au pesto
ou

Magret de canard de Floumont aux trois poivres

Crêpes Sueztte
ou

Cake aux pommes et sa boule de glace

Coupe Marckloff , <i>glace à la bière brassée maison</i>	7,50
Dame blanche	7,50
Dame noire	7,50
Brésilienne	7,50
Fraise Melba	8,50
Café glacé	7,50
Coupe enfant, <i>2 boules, vanille ou chocolat ou pistache</i>	4,00
Assortiment de sorbets du jour	7,00
Cake aux pommes maison et sa boule vanille	7,50
Crêpes au sucre	5,50
Crêpes à la confiture d'oranges ou de fraises	6,00
Crêpes Mikado (<i>crêpes, glace, chocolat chaud, chantilly</i>)	8,00
Crêpes Suzette (<i>sauce à base de sucre caramélisé et de beurre, de jus et zestes d'orange, Grand Marnier</i>)	8,50
Mousse maison au chocolat Defroimont	7,50

Glaces et sorbets artisanaux par Frédéric Lizen,
Somme-Leuze

Autres préparations maison

Euro 2016

Vendredi 10 juin

20h45 Cérémonie d'ouverture
21h00 France FRA - Roumanie

Samedi 11 juin

15h00 Albanie - Suisse
18h00 Pays de Galles - Slovaquie
21h00 Angleterre - Russie

Dimanche 12 juin

15h00 Turquie - Croatie
18h00 Pologne - Irlande du Nord
21h00 Allemagne - Ukraine

Lundi 13 juin

15h00 Espagne - Rép. tchèque
18h00 Eire IRL - Suède
21h00 Belgique - Italie

Jeudi 16 juin

15h00 Angleterre - Pays de Galles
18h00 Ukraine - Irlande du Nord
21h00 Allemagne - Pologne

Vendredi 17 juin

15h00 talie - Suède Direct
18h00 Rép. tchèque - Croatie
21h00 Espagne - Turquie

Samedi 18 juin

15h00 Belgique - Eire Irlande
18h00 Islande - Hongrie
21h00 Portugal - Autriche

Dimanche 19 juin

21h00 Suisse - France
21h00 Roumanie - Albanie

Lundi 20 juin

21h00 Slovaquie - Angleterre
21h00 Russie RUS - Pays de Galles

Samedi 25 juin

15h00 2e Groupe A - 2e Groupe C
18h00 1er Groupe B - 3e Groupe A/C/D
21h00 1er Groupe D - 3ème Groupe B/E/F



Dimanche 26 juin

15h00 1er Groupe A - 3e Groupe C/D/E
18h00 1er Groupe C - 3e Groupe A/B/F
21h00 1er Groupe F - 2e Groupe E

Lundi 27 juin

18h00 1er Groupe E - 2e Groupe D
21h00 2e Groupe B - 2e Groupe F

Jeudi 30 juin 1/4 FINALE

21h00 Vainqueur match 1 - Vainqueur match 2

Vendredi 1er juillet

21h00 Vainqueur match 3 - Vainqueur match 4

Samedi 2 juillet

21h00 Vainqueur match 5 - Vainqueur match 6

Dimanche 3 juillet

21h00 Vainqueur match 7 - Vainqueur match 8

Jeudi 7 juillet

21h00 Vainqueur QF 3 - Vainqueur QF 4

Dimanche 10 juillet FINALE

21h00 Vainqueur DF 1 - Vainqueur DF 2