RIPAILLE

ENTRÉES

Duo os à moelle Sel de Guérande, salicorne, citron, échalotes — **13€**

Acras de lieu noir, sauce sweet chili maison — **9€**

Nems de canard confit, condiment satay — **11€**

Carpaccio de boeuf — **15€**
Coeur d'aloyau maturé, fumé au bois de hêtre

Escargots de Comines (59) x6 — **8€**
Beurre à l'ail **x12** — **14€**

Oeuf Parfait, crème de choux fleur fumé , pickles de fenouil — **9€**

Croque Monsieur,Truffe — **10€**

Planche des ripailleurs 2/3 P. — **28€**
Os à moelle, charcuteries fines, escargots de Comines, Croq'Truffe, nems de canard confit.

NOS CÔTES A L'OS

Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.

Accompagnements : écrasé de pomme de terre à l'ail noir, frites, chicons braisés, carottes glaçées
Sauces maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

PLATS

Onglet de boeuf Angus — **25€**
Maison Lesage, échalotes confites

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne — **19€**
câpres, oignons rouges, tomates séchées, parmesan, pignons de pin et pesto

Le Burger du Ripaille , buns boulangé, steak haché, comté coulant, compotée d'oignons, pickles de concombre, sauce cocktail. — **18€**

Céviche de bar, agrumes et passion — **23€**

Linguine de gambas, bisque — **25€**
et légumes de saison

Faux Filet d'Argentine ≈260g — **29€**
sauce au choix**,** Maison Lesage

Risotto crémeux au shiitaké, truffe et chèvre frais, noisettes torréfiées — **19€**

Cochon fermier confit basse temperature, jus de viande corsé, écrasé de pdt à l'ail noir d'Arleux — **25€**

DESSERTS

Café gourmand — **9€**

Mi-cuit tout choco , glace vanille — **9€**

Assiette de fromages de la Ferme du vinage — **12€**

Brioche perdue, au caramel beurre salé — **9€**

Dame Blanche — **9€**

Tiramisu aux fruits rouges — **9€**