










L'ÉQUIPAGE

Carte Mai 2026

A Partager







 Planche de Charcuterie et Fromage	22€
 Croquettes de Maroilles (3 croquettes), supplément croquette 3€/pièce	12€
 Saucisson	10€

Entrées

 Les Escargots à l'Ail dans ses Conchiglias	10€
 La Pissaladière	8€
 Les Rillettes de Saumon et Tzatziki	11€
 Le Flan de Courge et Noisettes	7€







Toutes les Entrées peuvent être prises en Plat avec un supplément de 7€

Plats




 Le Magret de Canard aux Fraises, Gratin de Pommes de Terre, Légumes	22€
 L'Aile de Raie et son cœur d'Asperge, Risotto en croquette	20€
 Le Filet Mignon de Porc, Emulsion de Cheddar, Frites, Légumes	15€
 Les Carbonara de Saumon	18€
 Le Tartare de Bœuf préparé, Frites, Salade	18€
 Le Plat Végétarien (Cordon bleu Végétal, Légumes du Moment)	17€

Supplément Garniture	4€
Supplément Sauce	2€

Fromage et Desserts

	L'Assiette de Fromages affinés de la Ferme du Vinage	9€
	Le Macaron Pistache et Fraise	7€
	L'Entremet Chocolat - Coco	7€
	La Tartelette Pomme et Rhubarbe	7€
	La Dame Blanche	7€
	Le Café gourmand (+2€ pour un Chocolat Chaud Gourmand et +6€ pour Irish Gourmand)	10€

Menu Petit Moussaillon (jusqu'à 12 ans) 15€

-  Nuggets de Poulet, Steak haché ou Poisson,
Frites, Risotto
-  Glace ou Fondant au chocolat
-  1 Boisson



Suivez notre actualité
(Plat du jour, Soirée à Thème...)
sur nos Réseaux Sociaux 😊

L'équipage Halluin



L_equipage_Halluin