



CARTE

**DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !***À PARTAGER POUR L'APERO*

Planche Mixte (Charcuteries/Fromages)	14.50 €
Terrine Maison ou Rillettes Maison	7.50 €
Saucisson sec :	7.50 €
Nature/Beaufort/Noisettes/Fumé	

MENU ENFANT (Jusqu'à 8 ans) 13.50€

Plat (Poulet-Frites) + Boisson (sirop à l'eau, diabol, jus d'orange ou pomme) + Dessert (Cornet de Glace ou Compote de Pommes)

NOTE IMPORTANTE

Pour le bon déroulement du service
et le plaisir de tous,
merci de choisir jusqu'à 4 plats
différents par table.

Limiter à 4 Plats, c'est notre secret pour
que tout soit bon, chaud et servi en
même temps !

Votre compréhension est précieuse !

PLATS☀️ **À NE PAS MANQUER**

MAGRET DE CANARD SAUCE AU CHOIX	20.50€
CÔTELETTES D'AGNEAU SAUCE POIVRE VERT FLAMBÉE	20.50€
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU SAUCE POIVRE VERT FLAMBÉE	20.50€
POULET FUMÉ MAISON CRÈME DE CHORIZO	17.50€
Carbonade Flamande	18.50€
Potjevleesch Maison (Grand Prix d'Excellence 2023)	18.50€
Carpaccio de Boeuf Fumé Maison	19.50€
Melon de saison et Jambon Serrano	15.00€
Croquettes aux Crevettes Grises Artisanales (3P)	22.50€
Joue de Boeuf Braisée	19.50€
Joue de Porc Confité	18.50€
Pulled Pork	17.50€
Araignée de Porc au Chorizo	17.50€
Poulet au Maroilles	17.50€
Confit de Canard Maison Sauce à la Bière	18.50€
Filet Mignon Sauce Maroilles	17.50€
Camembert Rôti Miel/Noix	16.50€
Andouillette d'Arras Sauce Moutarde Ancienne	18.00€
Hampe de Boeuf Marinée	19.50€

"CHEZ NOUS, LA VIANDE ROUGE SE SAVOURE BLEUE OU SAIGNANTE...
C'EST LÀ QU'ELLE EST LA PLUS TENDRE ET LA PLUS GOURMANDE !"

Les Suppléments

Mayo Maison	1.20€
Ketchup ou Moutarde	0.50€
Supplément Bol de Salade	2.50€
Supplément Frites (par personne)	4.50€

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes



CARTE

Site : ESTAMINETDUCENTRE.FR

Tél : 03.28.42.21.72



DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

DESSERTS

Pavlova Fraises/Rhubarbe	9.50€
Coupe de Fraises Sucre et Chantilly Maison	7.00€
Mousse au Chocolat	6.50€
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	7.00€
Café ou Thé ou Irish Gourmand	8.50€/10.00€/14.00€
Gourmand seul	7.00€
Gaufre de Liège Nature	5.50€
Gaufre de Liège	
Nutella/Chocolat Maison/Caramel Beurre Salé	7.00€
Supplément Boule de Glace Vanille	1.50€

GLACES

Les Coupes Classiques 7.50€

- Coupe Martiniquaise (Glace Rhum-Raisin) (+0.50€)
- Dame Blanche ou Dame Noire Sauce Chocolat Maison
- Fraise Melba (+1€)

Les Coupes avec Alcool 8.50€

- Coupe Malibu (Sorbet Ananas et Malibu)
- Coupe Double Get (Sorbet Get 27 et Get 31)
- Coupe Poire (Sorbet Poire et Eau de Vie de Poire)
- Coupe Spéculoos (Glace Spéculoos et Liqueur Spéculoos)
- Coupe Colonel
- Coupe Manzanita (Sorbet Pomme Verte et Liqueur Pomme)

Les Desserts Glacés Artisanaux 7.50€

- Profiteroles Sauce Chocolat Maison (+1.5€)
- Pavé Flamand
- Nougat Glacé Coulis Fruits Rouges (+1€)
- Lion Blanc
- Vacherin Framboise
- 3 Chocolats
- Mystère (Flambé au Grand Marnier +2.50€)

Nous avons à coeur de travailler avec des artisans et producteurs locaux :

Elie Vasseur (Vergers de Viveterres, Godewaersvelde)

Maison Hoorelbeke (Boulangerie-Pâtisserie, Steenvoorde)

Joseph Boddaert (PDT, Boeschepe)

Alexis Ammeux (Ferme du Kiekenput, Wormhout)

Philippe Parent (Jardin des Sept Mesures, Boeschepe)

Vandencastele (St Sylvestre Cappel)

Maison Ménart (Éleveur et Grossiste en viandes, Lomme)

Eric et Axel Maes (Poissonnerie Maes, Rosendael)