

* * * * MENU DU NORD * * * *

Entrée + Plat + Dessert 29,00€

Entrée + Plat 22,50€

Plat + Dessert 22,00€

Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles ou *Potjevleesch*

* * * *

Carbonade Flamande (Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices)

Filet de poulet Maroilles

Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles

Potjevleesch (4 viandes blanches froides en gelée) - sauce gribiche -

* * * *

Pot de mousse au spéculoos ou *Gaufre de Liège & coulis de chocolat*

* * * * LA CARTE * * * *

A Partager pour 2 personnes

Planche de charcuteries (Coppa & Lonzo) 9,80
Assiette de 3 fromages affinés par Quentin – Fromagerie de Quartier - 10,00

Les Entrées

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| Terrine du Chef et ses toasts | 7,50 | Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles .. | 7,00 |
| Potjevleesch | 7,00 | Carrés de Maroilles panés (2 pièces) | 7,50 |
| Œuf Parfait (Bio) façon Cocotte au Maroilles <u>ou</u> Lardons fumés à la crème | | | 8,90 |
| Croquette au chorizo et compotée de poivrons/oignons (1 pièce) | | | 6,90 |
| Gravlax de Saumon | | | 8,90 |

Les Plats accompagnés de Frites Maison

| | | |
|---|-----------------------------|--------------|
| Welsh (pain moutardé, cheddar fondu à la bière) | Jambon <u>ou</u> au Chorizo | 15,50 |
| | Végétarien | 16,40 |
| | Biltong « Wiri-Wiri » | 16,50 |
| Welsh Complet + un Oeuf Bio au plat | | +1,30€ |
| Carbonade Flamande (Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices) | | 16,80 |
| Filet de poulet Maroilles | | 16,80 |
| <i>Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles</i> | | 16,50 |
| <i>Potjevleesch (4 viandes blanches froides en gelée) - sauce gribiche -</i> | | 16,80 |
| Tartare de bœuf du Chef | | 17,50 |
| Pavé de bœuf (200gr) - sauce aux choix (Maroilles, Poivre, ou Echalotes) | | 21,00 |
| Millefeuille d'aubergines aux légumes grillés et pignons de pins | | 15,30 |
| Œuf Parfait (Bio) façon Cocotte au Maroilles <u>ou</u> Lardons fumés à la crème | | 17,90 |
| Croquettes au chorizo et compotée de poivrons/oignons (2 pièces) | | 16,90 |
| Gravlax de Saumon | | 18,60 |
| Salade « Magret de canard fumé, Maroille pané » - vinaigrette à la framboise - (Batavia, endive, mâche, tomate cerise, oignon rouge, noisettes) | | 16,40 |

Supplément : Mayonnaise Maison +0,50€
 Sauce Maroilles ou Poivre +2,00€

LES FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Assiette de 3 fromages affinés par Quentin – Fromagerie de Quartier - | 10,00 |
| Café Gourmand | 9,10 |
| Pot de mousse au spéculoos | 6,70 |
| Crumble Pommes/Nectarines & coulis de caramel | 8,10 |
| Gaufre de Liège & coulis de chocolat | 6,80 |
| Supplément Dessert 1 Boule de Glace Vanille par David Alves MOF 2023 – Astral Glace - | 2,50 |
| Praliné spéculoos et ganache noire chicorée par Maison Benoît | 8,10 |
| Chocolat au lait, riz croustillant, ganache pain d'épices par Maison Benoît. | 8,10 |
| Merveilleux <u>ou</u> Incroyable de Fred | 7,10 |
| 1 Boule de Glace Vanille seule par David Alves MOF 2023 – Astral Glace - | 3,50 |



En Italiqne à la carte, les produits sans transformation

Prix Nets en Euros

Paiements acceptés : Carte Bancaire à partir de 5.00€, Carte Tickets Restaurant, Chèque Vacances, E-Ancv, Chèque, Espèces

CARTE DES BIERES**BIERE BLONDE**

| | | | |
|--|----------------|-----------------------------|----------------------------|
| LA LOCOMOTIVE | - Lille, | - Brasserie Fives Cail | 6.2% |
| Ronde et réconfortante, avec des malts dominants et peu d'amertume. | | | 25cl Pression |
| | | | 4,50 |
| | | | 50cl Pression |
| | | | 8,80 |
| DUVEL | - Breendonk, | - Brasserie Moortgat | 8,5% |
| Arômes fruités et fleuris, touches épicées de levure. Amertume franche et prononcée. | | | 33cl |
| | | | 6,90 |
| GRISSETTE SANS GLUTEN BIO | - Le Roeulx, | - Brasserie Saint Feuillien | 5,5% |
| Saveurs fruitées, florales, maltées, herbacées dans un ensemble subtilement amer. | | | 25cl |
| | | | 4,60 |
| QUEUE DE CHARRUE | - Ploegsteert, | - Brasserie Vanuxeem | 6,6% |
| Moelleuse en bouche, elle présente un léger arôme fruité ainsi qu'un goût doux et généreux. | | | 33cl |
| | | | 6,30 |
| VEDETT | - Breendonk, | - Brasserie Moortgat | 5,2% |
| Légère et rafraîchissante aux saveurs de houblon et de malt avec une légère note de vanille et de fruits. Final légèrement amer. | | | 33cl |
| | | | 6,20 |
| THELMA | - Esquelbecq, | - Brasserie Thiriez | 7% |
| Style Double Saison, brassée avec des fleurs d'hibiscus et du poivre sauvage. Saveurs florales et épicées. Rustique et sèche. | | | 33cl |
| | | | 7,95 |

BLONDE TRIPLE

| | | | |
|--|------------------|----------------------------|-------------------|
| GULDENBERG | - Dottignies, | - Brasserie De Ranke | 8% |
| Bière d'abbaye au goût franc et équilibré qui allie parfaitement douceur et amertume. | | | |
| 25cl Pression | 4,65 | 33cl Pression | 6,15 |
| | | 50cl Pression | 9,00 |
| ADRIAN BROUWER BIO | - Oudenaarde, | - Brasserie Roman | 9% |
| Arômes épicés et fruités, notes douces de houblon, goût puissant et plein. | | | 33cl |
| | | | 6,30 |
| TONGERLO PRIOR | - Boortmeerbeek, | - Brasserie Haacht | 9% |
| Douce avec des saveurs de fruits, de levure, d'épices et de caramel avec une agréable amertume en fin de bouche. | | | 33cl |
| | | | 7,60 |

BIERE Indian Pale Ale

| | | | |
|--|---------------|----------------------|----------------------|
| VEDETT IPA | - Breendonk, | - Brasserie Moortgat | 5,5% |
| Notes de fruits exotiques, agrumes, caramel, notes florales, amertume douce. Amertume douce mais affirmée qui s'intensifie en révélant des arômes de pamplemousse. | | | 33cl... 6,70 |
| MONGY IPA | - Croix, | - Brasserie Cambier | 6.8% |
| Nez fruité sur les agrumes se terminant par une note finale sèche et désaltérante. | | | 33cl... 7,50 |
| DALVA | - Esquelbecq, | - Brasserie Thiriez | 8.5% |
| Double IPA puissante et houblonnée. Finale longue sur les céréales miellées et les houblons amers. | | | 33cl.... 7,80 |

AMBREE

| | | | |
|---|---------------|----------------------|----------------------|
| ROUGE FLAMANDE | - Esquelbecq, | - Brasserie Thiriez | 5,8% |
| Ambrée douce, notes de caramel et de pain toasté renforcée par des arômes légèrement fruités. | | | 33cl.... 8,10 |
| FRANC BELGE | - Dottignies, | - Brasserie De Ranke | 5,2% |
| Flaveurs de malt et ceux plus grillés et sucrés du biscuit, avec en bonus du caramel, des épices et des agrumes plus légèrement. Touches amères avec une petite longueur houblonnée | | | 33cl.... 5,60 |

BRUNE

| | | | |
|---|---------------|-----------------------------|----------------------|
| NOIR DE DOTTIGNIES | - Dottignies, | - Brasserie De Ranke | 8.5% |
| Puissante et complexe, brassée avec 7 malts différents aboutissant vers une amertume subtile. Touches d'agrumes, de houblon et de réglisse. | | | 33cl.... 6,90 |
| BARISTA CHOCOLATE QUAD | - Emelgem, | - Brasserie Van Honsebrouck | 11% |
| Notes de caramel, de toffee et de chocolat. Cette bière de dégustation est une véritable 'quadruple'. | | | 33cl.... 7,50 |

BIERE BLANCHE

| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|----------------------|
| BLANCHE DE WATOU | - Watou, | - Brasserie Van Eecke | 5% |
| Rafraîchissante et légère, saveurs d'agrumes, de coriandre, d'orange et de houblons floraux. Légère amertume très appréciable. | | | 25cl.... 4,60 |
| VEDETT EXTRA WITTE | - Breendonk, | - Brasserie Moortgat | 4,7% |
| Rafraîchissante, discrète amertume, de nature légèrement épicée. Saveurs de malt, d'agrumes, de levure et de coriandre. | | | 33cl.... 5,30 |
| SAINT BERNARDUS WIT | - Watou, | - Brasserie Saint Bernardus | 5,5% |
| Bière non filtrée au goût ample et aux arômes d'agrumes, légèrement épicée. | | | 33cl.... 5,50 |

BIERE AROMATISEE

| | | | |
|--|---------------|-----------------------|----------------------|
| LINDEMANS KRIEK | - Vlezenbeek, | - Brasserie Lindemans | 3,5% |
| Saveur par les cerises, mais sur un fond boisé et des notes acidulées. | | | 25cl.... 4,60 |

BIERE SANS ALCOOL (Inférieur à 0,50%)

| | | | | |
|--------------------------|--|----------|----------------------|----------------------|
| SAM BLONDE | Houblonnée à cru, bouquet aromatique fruité et floral. | - Lille, | - Brasserie Gobrecht | 33cl.... 6,80 |
| SAM NEIPA | Intensément houblonnée au Simcoe et au Mosaic. | | | |
| SAM FRUITS ROUGES | Douce et délicieusement fruitée, enrichie avec de la purée de framboise. | | | |

| LES VINS ROUGES | Verre 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---------------------------------------|--|-------------|-------------|-------------|
| MINERVOIS | <i>AOP - Château la Grave « Tristan & Julien »</i> | | | |
| Grenache, Syrah..... | 5,30 | 8,85 | 17,70 | 26,55 |
| CÔTES DU RHÔNE | <i>AOP - Les 3 garçons</i> | | | |
| Syrah, Grenache, Mourvedre | 6,00 | 10,00 | 20,00 | 30,00 |
| LANGUEDOC Bio | <i>AOP - Domaine Clavel</i> | | | |
| Grenache, Syrah, Carignan | 6,30 | 10,50 | 21,00 | 31,50 |
| SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Bio | <i>AOP - Domaine Olivier</i> | | | |
| Cabernet Franc | 6,00 | 10,00 | 20,00 | 30,00 |
| PAYS D'OC | <i>IGP - Le Versant</i> | | | |
| Pinot noir | 6,00 | 10,00 | 20,00 | 30,00 |

| LES VINS ROSES | Verre 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|------------------------------------|------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| PAYS D'OC | <i>IGP - Gérard Bertrand</i> | | | |
| Grenache Gris et Noir..... | 5,30 | 8,85 | 17,70 | 26,50 |
| CÔTES de PROVENCE | <i>AOP - La Rouillère</i> | | | |
| Cinsault, Tibouren, Sémillon | 9,00 | 15,00 | 30,00 | 45,00 |

| LES VINS BLANCS | Verre 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--------------------------------|----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| CÔTES de PROVENCE | <i>AOP - La Rouillère</i> | | | |
| Sémillon, Rolle | 7,90 | 13,20 | 26,35 | 39,50 |
| BOURGOGNE PETIT CHABLIS | <i>AOP - La Chablisienne</i> | | | |
| Chardonnay | 8,40 | 14,00 | 28,00 | 42,00 |
| CÔTES DE GASCOGNE | <i>IGP - Domus Uby</i> | | | |
| Colombard, Sauvignon | 5,90 | 9,85 | 19,70 | 29,50 |
| CÔTES DE GASCOGNE | <i>IGP - Domaine de Maouries</i> | | | |
| Gros Maseng | 5,30 | 8,85 | 17,70 | 26,50 |

| LES SOFTS | | | |
|--|-------|-------|------|
| Eau minérale Saint Amand (Plate ou Gazeuse) | 50cl | | 3,50 |
| Eau minérale Saint Amand (Plate ou Gazeuse) | 100cl | | 5,10 |
| Lilonade aux arômes naturels d'agrumes | 33cl | | 4,20 |
| Lil Cola, Lil Cola Zéro | 33cl | | 4,20 |
| Perrier | 33cl | | 4,00 |
| Jus de fruits Orange, Ananas, Tomate | 25cl | | 4,00 |
| <u><i>Jus de Pomme « La Pommeraie d'Oxelaëre »</i></u> | | | |
| Pomme & Poire | 25cl | | 4,00 |
| Pomme & Rhubarbe | 25cl | | 4,00 |
| Pomme & Thé Mûres et Fraises des bois | 25cl | | 4,00 |

Juste de la pomme 25cl 3,90 50cl 7,60

LES APERITIFS

| | | | |
|---|------|-------|-----------------|
| Picon Bière | 25cl | | 5,00 |
| Picon Vin Blanc | 12cl | | 5,00 |
| Kir Chuche Mourette | 12cl | | 4,60 |
| Kir violette, mûre, framboise, cassis, pêche | 12cl | | 4,50 |
| Kir Impérial | 12cl | | 8,50 |
| Coupe de champagne <i>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</i> | 12cl | | 8,30 |
| Americano | 12cl | | 7,00 |
| Whisky blended | 4cl | | 5,30 |
| Whisky Pur Malt | 4cl | | 7,10 |
| Martini, Porto, Campari | 6cl | | 4,50 |
| Pastis | 2cl | | 4,50 |
| Whisky coca, Vodka orange | 12cl | | 7,30 |
| Cocktail maison | 12cl | | 7,30 |
| Champagne <i>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</i> | 75cl | | 47,50 |
| Cidre Brut Bio <i>Fils de pomme 5,5%</i> | 75cl | | 12,50 |
| | 25cl | | 4,20 |
| | | | 50cl 8,40 |

LA CARTE DES DIGESTIFS

| | | | |
|--|-----|-------|------|
| Fleur de bière, Genièvre de Wambrechies, Amaretto, Cointreau | 4cl | | 6,00 |
| Cognac, Armagnac, Alcool de poires, Get 27 ou 31 | 4cl | | 6,00 |
| Shooter | 2cl | | 3,00 |

LES BOISSONS CHAUDES

| | | | | | |
|-----------|-------|------|-----------------|-------|------|
| Café | | 2,40 | Thés, Infusions | | 3,50 |
| Décaféiné | | 2,50 | Grand Café | | 4,40 |
| • crème | | 0,20 | Irish coffee | | 8,50 |

ORIGINE DES VIANDES :

| | Né, Elevé | Origine | Abattu |
|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Pavé de boeuf | Hauts de France | Hauts de France | Hauts de France |
| Filet de poulet | Union Européenne | Union Européenne | Union Européenne |
| Steack hâché | France | France | France |
| Bourguignon | France | France | France |

Article L541-15-10, III du code de l'environnement : « Possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite. L'établissement doit donner accès à leurs clients à une eau fraîche ou tempérée, correspondant à usage de boisson. »

Article L541-15-7 du code de l'environnement : « Mise à disposition aux clients qui en font la demande de contenants réutilisables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place »

* * * * **MENU DU NORD** * * * *

Entrée + Plat + Dessert 29,00€

Entrée + Plat 22,50€

Plat + Dessert 22,00€

Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast ou *Cold terrine of 4 white meats (pork, chicken and rabbit)*

* * * *

Carbonade Flamande (Stewed beef in beer, gingerbread and sugar)

Chicken breast with Maroilles cheese sauce

Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast

Cold terrine of 4 white meats - sauce gribiche -

* * * *

Home made mousse with cinnamon biscuit Spéculoos ou

Waffle de Liège & coulis de chocolat

* * * * **LA CARTE** * * * *

STARTERS

| | |
|---|------|
| Country terrine of the day and toast | 7,50 |
| <i>Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast</i> | 7,00 |
| <i>Cold terrine of 4 white meats (pork, chicken and rabbit)</i> | 7,00 |

MAIN COURSE with Home Made French Fries

| | |
|--|-------|
| Chopped raw meat with onion, capers and seasoning | 17,50 |
| Piece of beef (+/- 200gr) Maroilles or Pepper sauce | 21,00 |
| <i>Slice of eggplant with vegetables and grilled pine seeds</i> | 15,30 |
| Welsh complet (Slices of bread and ham covered with a melting mix of cheddar cheese, mustard and beer cooked in the oven served with a fried egg) | |
| ham (the original) | 16,80 |
| chorizo (spicy ham) | 16,80 |
| Biltong Wiri Wiri | 17,80 |
| Carbonade Flamande (Stewed beef in beer, gingerbread and sugar) | 16,80 |
| <i>Potjevleesch (Cold terrine of 4 white meats (pork, chicken and rabbit))</i> | 16,80 |
| Chicken breast with Maroilles cheese sauce | 16,80 |
| <i>Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast</i> | 16,50 |

CHEESE & DESSERTS

| | |
|---|-------------|
| Assiette de 3 fromages affinés par Quentin – Fromagerie de Quartier - | 10,00 |
| Home made mousse with cinnamon biscuit Spéculoos | 6,70 |
| <i>Waffle de Liège, & coulis de chocolat chaud</i> | 6,80 |
| Home-made Crumble cake with apples | 8,10 |
| Café Gourmand (Mix of three mini desserts along with your coffee) | 9,10 |
| Thé Gourmand (Mix of three mini desserts along with your tea) | 10,50 |
| <i>Merveilleux de Fred (Soft meringues and whipped butter cream covered with chocolate chips)</i> | <i>7,10</i> |
| <i>Incroyable de Fred (Soft meringues and whipped Speculoos and butter cream covered with white chocolate)</i> | <i>7,10</i> |

FROM THE CHOCOLATE SHOP BENOIT

| | |
|--|------|
| Pralin and Speculoos & Chocolate and chicory ganache | 8,10 |
| Milk chocolate, puffed rice, gingerbread ganache | 8,10 |