

A PARTAGER

Jambon Serrano (<i>Affiné 24 Mois</i>)	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Terrine de Campagne	7.90
Rillette du Mans et ses toasts	12.00
Focaccia Italienne (<i>Focaccia, Mortadelle truffé éclats de Pistaches, Pesto, Burrata</i>)	19.00
Planche Mixte 1-2 Pers	19.00
Planche Mixte 3-4 Pers	29.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Epinard, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Cassolette Escargots (X9) (<i>Beurre d'Ail Persillé</i>)	11.80
Œuf Poché Filet mignon de Porcs Maroilles Spianata Piccante	9.20

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LES PLATS

Cassoulet Maison (<i>Moquette, Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé</i>)	21.00
Fritoulet Maison (<i>Moquette, Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé, Frites Fraiches</i>)	23.00
Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	19.00
Burger de Bœuf Italien , (<i>Buns Brioché, Bœuf, Salade, Oignons, Tomates, Crème Burrata Pesto, Frites Fraiches</i>)	19.00
Burger des Cochons (<i>Buns Brioché, Chair à saucisse, Poitrine de Porcs Fumés, Joue de Porcs, Salade, Tomates, Oignons, Crème Estragon, Frites Fraiches</i>)	21.00
Hampe de Bœuf Fondue d'Echalote (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	18.00
Faux Filet (+/- 250grs) (<i>Frites Fraiches, Poêlée de Légumes, Sauce au Choix</i>)	23.00
Travers de Porcs Marinés Maison (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	21.00
Carbonnade de Joes de Porc à la Flamande (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	18.50
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>)	21.00
Tartare* de Bœuf Italien Fumé Maison (<i>Pesto, Basilic, Croutons de Pains, Tomates Confites, Frites Fraiches et Salade</i>)	19.00
Welsh Complet (<i>Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Œuf, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Filet de Sandre Ail Rôti , (<i>Riz au Thym, Légumes</i>)	21.00
Pôlée de Gambas (4 pièces) (<i>Riz 3 Couleurs Parfumé, Champignons, Sauce Arrabiata</i>)	23.00
Ravioles (<i>Ricotta, Epinard, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
Salade Caesar au Poulet <i>Salade Iceberg, Filet de Poulet Pané, Tomates, Croutons, Copeaux de Parmesan et Sauce Caesar</i>	18.50
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i>)	10.00
Sauces Au Choix : <i>Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffé.</i>	
Supp : <i>Frites : petite 2€ - Grande 5€</i> <i>Sauces : 1,50€</i>	

* Tartare au couteau

DESSERTS

Assiette de 5 Fromages	14.90
Cheese Cake Citron Maison et son Coulis de Fruits Rouges	9,00
Mousse Chocolat Noir et Eclats de Pistaches	8.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	8.00
Baba et son Rhum Arrangé (<i>Glace Rhum Raisins, Chantilly</i>)	11.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	8.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud</i>)	9.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)

Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins, Pistache

Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises

Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison</i>)	8.00
Colonel (<i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i>)	10.00
Coupe Rhum Raisins (<i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i>)	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	10.00
Thé Gourmand « Thé Kusmi »	10.00
Infusion Gourmande	10.00
Supp Infusion (Menthe, Citron Frais)	+0.50
Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French....)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
Black Vintage	8.00

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.