

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 Cœur d'ailon mûré, fumé au bois de hêtre	15€
Escargots de Comines (59) x6	8€
Beurre à l'ail x12	14€
Oeuf Parfait , crème de choux fleur fumé, pickles de fenouil	9€
Planche des ripailleurs 2/3 P. Os à moelle, charcuteries fines, escargots de Comines, acras de lieu noir, nems de canard confit.	28€

NOS CÔTES A L'OS

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

Accompagnements: écrasée de pomme de terre à l'ail noir, frites, chicons braisés, carottes glaçées

Sauces maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

PLATS

Onglet de boeuf Angus Maison Lesage, échalotes confites	25€
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne câpres, oignons rouges, tomates séchées, parmesan, pignons de pain et pesto	19€
Le Burger by Tristan , buns boulangé, steak haché, comté coulant, compotée d'oignons, pickles de concombre, mayonnaise au bacon	18€
Céviche de bar , agrumes et passion	23€
Linguine de gambas, bisque et légumes de saison	25€
Faux Filet Black Angus ≈260g sauce au choix, Maison Lesage	29€
Risotto crémeux au shiitaké , truffe et chèvre frais, noisettes torréfiées	19€
Cochon fermier confit basse température , 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€