

A PARTAGER

Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Jambon ibérique	18.00
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
St Marcellin Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Huitres n°3 X 6	14.80
Huitres n°3 X 12	27.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Œuf Cocotte (<i>Crème Paprika, Vin Blanc, Citron, Gambas</i>)	11.00
Asperges Blanche à la Flammande (<i>Chiffonnade de Porc Séchée</i>)	9.80
Saumon Gravlax , (<i>Ketchup de Betterave aux Herbes</i>)	9.80
Terrine de Truite Saumonée (<i>Coulis de Tomates Basilic</i>)	9.80
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 6	10.20
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 12	15.90
Huitres n°3 X 6	14.80
Huitres n°3 X 12	27.00

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.

LES PLATS

Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	19.00
Burger Tennessee (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce Crème Bourbon, Frites Fraiches</i>)	21.00
Burger Tennessee (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce Crème Bourbon, Frites Fraiches</i>)	28.00
Bavette Angus à l'Echalote , (+/- 250grs) (<i>Légumes, Frites Fraiches</i>)	22.00
Filet de Taureau (France) (<i>Sauce au choix, Frites Fraiches, Légumes</i>)	27.00
Côte à l'Os (+/- 1,150kg) (<i>Assortiment de Sauces, Frites Fraiches, Salade</i>)	78.00
Jambonneau (<i>Jus Corsé, Purée Maison</i>)	19.00
Côte de Cochons (<i>Jus Corsé, Purée Maison</i>)	21.00
Ch'tite Planche (<i>Mini Potjevleesch, Mini Welsh, Mini Poulet Maroilles, Frites Fraiches</i>)	23.00
Carpaccio de Cecina (Bœuf Séché) et sa Mozzarella Fumé (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	22.00
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>) * Tartare au couteau	21.00
Potjevleesch aux 3 Viandes (<i>Porc, Poulet, Lapin, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Salade Caesar (<i>Poulet Pané, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Séchées, Parmesan, Oignons Rouges</i>)	18.00
Filet de Poulet Jaune au Maroilles (<i>Frites Fraiches</i>)	18.00
Welsh Complet (<i>Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Œuf, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Saumon Gravlax , (<i>Ketchup de betteraves aux herbes, Tomates, Concombres, Persil, Aneth, Ciboulette, Burrata Fumé, Frites Fraiches</i>)	22.00
Pavé de Saumon (<i>Ail confit, Riz Parfumé</i>)	21.00
Tartare de Saumon et Gambas“Thaï” (<i>Citron, Gingembre, Échalote, Ciboulette, Aneth, Huile olive, Soja, Frites Fraiches, Salade</i>)	21.00
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
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, Ail Confit.</i>	
Supp : <i>Frites : petite 2€ - Grande 5€</i> <i>Sauces : 1,50€</i>	

DESSERTS

Assiette de 5 Fromages	14.90
St Marcelin Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Mousse Chocolat Noir Pralin de Noisette	9.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	9.00
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>)	9.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud, Amandes Grillées</i>)	9.00
Tartare de Fraise (<i>Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly</i>)	11.00
Fraisier Maison (<i>Nappé Pralin</i>)	9.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule) <i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,</i> <i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
Coupe des Bois (<i>Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly</i>)	9.00
Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison Amandes Grillées, Gaufrette</i>)	8.00
Affogato (<i>Glace Café, Café Espresso, Chantilly, Coulis Caramel Beurre Salé, éclat de Pistache</i>)	9.00
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 (<i>Menthe, Citron Frais</i>)	+0.50
Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French....)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
----------------------	------

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.