



Carte Mars 2026

A Partager

	Planche de Charcuterie et Fromage	22€
	Croquettes de Maroilles (3 croquettes), supplément croquette 3€/pièce	12€
	Saucisson	10€

Entrées

	Le Gravlax de Bœuf, Mayonnaise épicée	12€
	L'œuf Cocotte sur Fondue de Poireaux	8€
	Le Carpaccio de Bar à l'Ananas	12€
	Les Nems façon Welsh	10€

Toutes les Entrées peuvent être prises en Plat avec un supplément de 7€

Plats

	Le Pavé de Rumsteck Simmental aux Poivrons Croquette de Pommes de Terre	20€
	La Blanquette de la Mer	18€
	La Volaille façon Waterzoi, Sauce Maroilles, Frites, Endive Braisée	16€
	Le Filet de Dorade, Risotto, Déclinaison de Poireaux	17€
	Le Tartare de Bœuf préparé, Frites, Salade	18€
	Le Plat Végétarien (Riz au Curry Breton et Ananas)	17€

Supplément Garniture 4€

Fromage et Desserts

	L'Assiette de Fromages affinés de la Ferme du Vinage	9€
	Le Pain Perdu au Caramel	7€
	Le Brownie aux Noix de Pécan, Glace Yaourt	7€
	Le Baba au Rhum et Ananas, Mousse Citron Vert	8€
	La Dame Blanche	7€
	Le Café gourmand (+2€ pour un Chocolat Chaud Gourmand et +6€ pour Irish Gourmand)	10€

Menu Petit Moussaillon (jusqu'à 12 ans) 15€

	Nuggets de Poulet, Steak haché ou Poisson, Frites, Risotto
	Glace ou Fondant au chocolat
	1 Boisson



Suivez notre actualité
(Plat du jour, Soirée à Thème...)
sur nos Réseaux Sociaux 😊

L'équipage Halluin



L_equipage_Halluin