



Pour Commencer (À partager ou pas ...)

FUET ESPETEC

9,00

PAN CON TOMATE (6PCS)

13,90

Pain Toasté/ Brunoise de Tomates, Échalotes/ Jambon Serrano 24 Mois

7,40/10 , 90

CROMESQUIS PARMESAN TRUFFE (3 PCS)/ (5 PCS)

Croquettes Crousti-fondantes Parmesan Truffe / Oignons Confits

OEUF BASSE TEMPÉRATURE

10,90

Oeuf Basse Température / Crème de Poivrons / Chorizo / Tomates Cerises Confités / Crème Balsamique / Crumble de Parmesan / Pickles

BETTERAVE

9,90

Carpaccio de Betterave Rouge & Chioggia / Magret de Canard Fumé / Mousse de Chèvre / Pickles de Betterave / Noix Concassées / Vinaigrette qui claque !

ESCARGOTS

10,90

Crème D'ail / Poêlée de de Shitakés

AFIN DE FACILITER LA VIE AMOUREUSE DE NOS CUISINIERs, VOS ENTRÉES DEVRONT ÊTRE EN PRÉPARATION
AU PLUS TARD :

-DU LUNDI AU VENDREDI MIDI: À 13H15

- DU MARDI AU JEUDI SOIR: À 21H15

-LE VENDREDI SOIR: À 22H15

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES ET CARAFE D'EAU SUR SIMPLE DEMANDE





À Partager

CÔTE À L'OS DE BOEUF FRANCAISE

Pièce d'exception pour amateurs de viande !

Cette côte à l'os provient de vaches de race Frisonne, reconnues pour la finesse de leur persillé.

Maturée pendant 4 semaines, elle développe des arômes intenses, une tendreté remarquable , tout en conservant le caractère juteux d'une viande de qualité.

Accompagnée de Frites Fraîches/ Purée Maison / Sauce Au Choix (Poivre / Chimichurri / Maroilles)

• 1,070 KG	89
• 1,140 KG	96
• 1,350 KG	115
• 1,410 KG	119
• 1,470 KG	125
• 1,630 KG	139



Les Plats

FILET DE RUMSTEAK ANGUS

22,90

Frites Fraîches / Sauce au Choix (Poivre / Chimichurri / Maroilles)

JACKY BURGER

18,90

Steak Haché de Boeuf/ Cheddar /Cornichons Aigre Doux/ Compotée d'Oignons Rouges/ Oignons Crus/ Poitrine de Cochon Fumée/ Crème Lard et JackDaniels/ Frites Fraîches

BURGER POULET MAROILLES

16,90

Oignons Caramélisés / Sucrine / Pickles d'Oignons Rouges / Sauce Maroilles / Frites Fraîches

GNOCCHIS



16,90

Pôlée de Champignons /Crème Truffe Parmesan / Brisures de Chataignes / Parmesan

TARTARE RICAIN 180G

17,90

Spécialité bouchère du Nord de la France de la Belgique voire des States , c'est un mélange entre le tartare de bœuf et le filet américain. / Viande hachée Crue/ Cornichons/ Oignons/ Sauce Cocktail/ Frites Fraîches

MÉDAILLONS DE POULET

18,90

Farcis Tomates Séchées et Chorizo/ Crème Paprika Parmesan/ Tagliatelles

POTJEVLEESCH MAISON LESAGE

16,50

Viandes : Porc , Veau , Poulet , Lapin / Frites Fraîches / Salade / Cornichons

"SUPPLÉMENT SAUCE MAROILLES, SAUCE CHIMICHURRI ,POIVRE: 2,00€"

AFIN DE FACILITER LA VIE AMOUREUSE DE NOS CUISINIERS, VOS PLATS DEVRONT ÊTRE EN PRÉPARATION AU PLUS TARD :

- DU LUNDI AU VENDREDI MIDI: À 13H45
- DU MARDI AU JEUDI SOIR: À 21H45
- LE VENDREDI SOIR: À 22H30

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN
PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES ET CARAFE D'EAU SUR SIMPLE DEMANDE



WOK BOEUF THAI

20,90

Nouilles de Riz / Filet de Rumsteak / Sauce Soja / Poivrons Rouges / Oignons Rouges
Coriandre / Sésame / Cébette / Gingembre / Menthe / Cacahuètes

SALADE CÉSAR

18,50

Salade Romaine / Poulet Pané / Tomates Cerises / Oignons Rouges / Parmesan / Sauce
Cesar / Croûtons

22,90

ÉMINCÉ DE RUMSTEAK ANGUS SAUCE CHIMICHURRI

Filet de Rumsteak Angus Juste Snacké et découpé en lamelle / Sauce chimichurri :
Condiment Argentin à base de persil, coriandre, d'ail, d'huile d'olive, Piment oiseau.
C'est une sauce légèrement relevée / Patates Douces Rôties

CEVICHE DE CABILLAUD

19,90

Oignons Rouges / Grenades / Fruits de la Passion / Coriandre / Piment /
Sauce Leche de Tigre / Patates Douces Rôties

DOS DE CABILLAUD

21,90

Croûte d'Herbes / Crème d'Agrumes / Choux Fleur / Carottes Rôties / Frégola Sarda

PLUMA DE PORC

19,90

Pluma de Porc / Poêlée de Champignons / Beurre Persil Ail / Purée Maison

ONGLET DE BOEUF FAÇON GRAND MÈRE CHARLINE 19,90

Échalotes Au Beurre / Frites Fraîches

RIS DE VEAU

25,00

Cassolette de Ris de Veau / Crème de Champignons / Purée Maison

"SUPPLÉMENT SAUCE MAROILLES, CHIMICHURRI, POIVRE: 2,00€"

AFIN DE FACILITER LA VIE AMOUREUSE DE NOS CUISINIERS, VOS PLATS DEVRONT ÊTRE EN PRÉPARATION AU PLUS TARD :

- DU LUNDI AU VENDREDI MIDI: À 13H45

- DU MARDI AU JEUDI SOIR: À 21H45

- LE VENDREDI SOIR: À 22H30

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES ET CARAFE D'EAU SUR SIMPLE DEMANDE



Desserts

RIZ AU LAIT

8,00

Cacahuètes Caramélisées / Caramel Beurre Salé

MOUSSE AU CHOCOLAT

9,00

Mousse au Chocolat Noir / Streusel /Mangue Curd

TIRAMISU POMME CALVADOS

8,00

Pommes Caramélisées Flambées au Calvados/ Crumble / Caramel Beurre Salé

BRIOCHE PERDUE

7,90

Crème Anglaise/ Glace Vanille/ Caramel au Beurre Salé/ Amandes

CHEESECAKE

7,50

Citron Vert Spéculoos & Yuzu

DAME BLANCHE REVISITÉE/ DAME NOIRE REVISITÉE 9,00

Glace Vanille Ou Glace Chocolat / Chocolat Chaud Maison/ Ganache Chocolat / Crème Tonka/
Biscuit Diamant Vanille

COLONEL /ADJUDANT

10,00

Sorbet Citron&Vodka / Sorbet Poire &Poire Williams

GOURMAND

9,00

Café **OU** Thé (+1€) **OU** Irish (+5€) **OU** Coupe de Champagne (+10€):

Mini Riz Au Lait Cacahuètes Caramélisées Caramel Beurre Salé / Mousse Au Chocolat
Noisettes Concassées Streusel / Mini Cheesecake / Mini Tiramisu Pomme Calvados

FROMAGES

10,50

Plateau de 4 Fromages affinés