



Amis végétariens, n'hésitez pas à nous solliciter! 

Entrées À Partager (ou pas)

- **Planche mixte charcuterie/fromage**
Pour 2 10.90€
Pour 4 18.90€
- **Planche charcuterie**
Pour 1 6.50€
Pour 2 9.90€
Pour 4 17.90€
- **Terrine de cochon, cornichons, persil, échalotes**
Pour 1 7.00€
Pour 2 11.90€
Pour 4 18.90€
- **Chèvre chaud croustillant et mesclun** 8.00€
- **Escargots par 6 de l'Escargotière du Choquel** 8.90€

Plats

- **Tagliata de bœuf, pesto, parmesan** 22.00€
Frites
- **Pièce du boucher, frites, salade** voir ardoise
(Sauce poivre noir de Tellicherry, Maroilles ou beurre maître d'hôtel)
- **Tortiglioni crème de chorizo et poivrons** 16.90€
- **Pavé de saumon** 19.00€
Sauce Choron, grenailles
- **Camembert rôti de la ferme du Wint, frites, salade** 17.90€
Supplément charcuterie +2.00€
- **Burger Effiloché** *(paleron confit 5h effiloché, compotée d'oignons, cheddar, bacon, tomates, sauce BBQ)*
Frites, salade 17.90€
- **Burger Chèvre**
(Steak, sauce miel, compotée d'oignons, bacon, chèvre croustillant, tomates)
Frites, salade 17.90€
- **Parmentier d'agneau, jus corsé** 19.00€
- **Plat et poisson du jour** voir ardoise

Desserts

- **Far Breton aux pommes, glace pomme verte** 8.00€
- **Coulant chocolat cœur rocher praliné, glace vanille** 8.90€
- **Mousse mascarpone, caramel beurre salé** 8.50€
Éclats de Daim ou M&M's
- **Café ou thé gourmand** 8.50€
- **Assiette gourmande** 8.00€
- **Dessert du jour** voir ardoise
- **Assiette de fromages de la Ferme du Wint** 8.00€

Menu Enfants

(moins de 10 ans)

9.90€

Sirop à l'eau, jus de fruits, ¼ Vittel

~

Steak haché ou pâtes carbonara

~

1 boule de glace au choix

Menu Business

(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

- **Entrée du jour + Plat du jour** 17.00€
- **Plat du jour + Dessert du jour** 17.00€
- **Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour** 21.00€

Supplément sauce *(Poivre, Maroilles, Beurre maître d'hôtel)* 1.00€