



## LES PLATS

### - LES ENTRÉES -

---

#### **SALADE CRISPY CÉSAR** 7€

Salade, carottes râpées, nuggets de volaille de Sars et Rosières, croûtons, copeaux de Grana Padano, vinaigrette César maison

#### **PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER** 12€

Assortiment de charcuterie de la ferme de l'Ermitage et de charcuterie maison, pickles

### - LES PLATS -

---

#### **TARTARE DE SAUMON** 18€

Saumon d'Écosse Label rouge, préparé avec de l'échalote, salicornes, zeste de citron

#### **BURGER PULLED PORK** 17€

effiloché d'échine de porc et bacon grillé de la ferme de l'Ermitage à Beuvry-La-Forêt (cuisson basse température), pickles, mayonnaise maison au paprika fumé

#### **BAVETTE DE CHEVAL À L'AIL** 18€50

#### **PAVÉ DE RUMSTEAK** Race Sallers 19€

sauce Maroilles ou poivre

#### **ANDOUILLETTE DE VIRE 5A** 19€

sauce moutarde

#### **SUPRÊME DE VOLAILLE PESTO ROSSO/LINGUINES** 18€

Volaille de Damien NORMAND, ferme de Sars et Rosières

#### **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ** 17€

**TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES FRITES FRAICHES  
MAIS IL EST POSSIBLE DE MODIFIER L'ACCOMPAGNEMENT**

#### **CURRY DE POIS CHICHES (V)** 17€

#### **SALADE CRISPY CÉSAR** 17€

Salade, carottes râpées, nuggets de volaille de Sars et Rosières, croûtons, copeaux de Grana Padano, vinaigrette César maison

### - LE MENU ENFANT -

---

**NUGGETS MAISON  
OU STEAK HACHÉ**  
servi avec des frites

+

**BOULE DE GLACE**

**12€**



## **- LES DESSERTS -**

---

TIRAMISU À LA FRAISE DE LA PÉVÈLE	7€
TARTELETTE CITRON MERINGUÉ	7€
ENTREMET CHOCOLAT/GLAÇAGE ROCHER	7€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8€50
DAME BLANCHE	7€

## **- LES CAFÉS/THÉS -**

---

CAFÉ MÉO BIO	2€
DOUBLE CAFÉ	3€50
CAFÉ CRÈME	2€50
THÉ OU INFUSION BIO	2€50

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes

## **- LES DIGESTIFS -**

---

CALVADOS 5cl	6€80
GET 27 5cl	5€
IRISH COFFEE 5cl	9€
RHUM 5cl	6€80
VIEILLE PRUNE 5cl	6€80
COGNAC 5cl	6€80
POIRE / COGNAC 5cl	6€80