



# La Brasserie de Cantraine

## Notre Carte

### Les Entrées :

Découpe de jambon cru	8.00€
Rillettes & son saindoux	8.00€
Assiette de foie gras du chef	12.00€
Hareng pomme de terre à l'huile	8.00€
Millefeuille Crabe & Guacamol	10.00€
Demi Camembert frit	10.00€
Ficelle Picarde	10.00€
Os à Moelle au Bouillon	12.00€
Coquille St Jacques aux poireaux façon Grand-mère	12.00€
Potage du moment	8.00€

### Les Plats :

Le filet de bœuf à partager 600g	56.00€
Pièce de bœuf	19.50€
Entrecôte de Bœuf +/- 400g +2.50€ avec os à moelle	24.00€
Magnifique Côte de Bœuf pour 2	58.00€
Carbonnade Flamande	19.00€
Burger classique 18.00€ Du Moment 20.00€ Végétarien	18.00€
Confit de Canard aux haricots	19.50€
Poulet gratiné au Maroilles	18.00€
Boudin noir façon Cantraine	19.00€
Côte de Cochon Jurassienne	19.00€
Potée d'agneau aux légumes	21.00€
Rognons de Veau à l'Ancienne	21.00€
Saucisse Brasse & sa purée	17.00€
Pate Carbonara, Bolognaise, Pesto	13.00€
La Pêche du moment	22.00€
La Pêche d'exception	35.00€

### Accompagnements :

Frites, Pdt au Four, tagliatelles, riz, purée, salade, légumes

### Sauces :

Maroilles, béarnaise, poivre, mayonnaise maison, échalote, beurre maître d'hôtel, roquefort

### Les Desserts :

Mont Blanc aux Marrons	8.00€
Banana Split	8.50€
Crème brûlée	8.00€
Mousse au chocolat	8.00€
Tiramisu du Chef	8.50€
Notre Véritable Ile flottante	8.50€
Brioche perdue & sa boule de glace	9.00€
Salade de fruits frais	8.50€
Café gourmand	9.00€
Thé gourmand	10.00€
Mini Irish gourmand	12.00€
Irish gourmand	15.00€