

Ouvert midi et soir,
Fermé dimanche et lundi

Reservations
03 27 42 99 23



MENU ENFANT

- Nuggets de poulet maison
ou steak haché frites
- 1 boule de glace,
11.90 €

SUPPLÉMENT

Sauce : 2 €
Garniture : 4 €

ENTRÉES

Œuf à la russe sur macédoine de légumes frais	9 ^c
Filets de harengs marinés, pommes à l'huile	11 ^c
Saucisse de Morteau en brioche, coulis de fruits rouges vinaigré	13 ^c
Huitres spéciales N°3 Saint Vaast la Hougue	2,50 ^c /pièce
Saumon fumé maison, pickles de betteraves rouges et légumes croquants	17 ^c
Emietté de chair de crabe, mousse légère d'avocat	16 ^c

PLATS

Poire de boeuf, marinade "Chimichuri", pommes dauphines	25 ^c
Souris d'agneau braisée au miel et au thym, purée de patates douces	27 ^c
Suprême de poulet fermier de Licques, sauce vin jaune et shiitake	25 ^c
Filet américain préparé, frites fraîches	21 ^c
Pavé de haddock fumé, sur lit de choucroute alsacienne, beurre blanc	25 ^c
Dos de lieu jaune aux poireaux rôtis, sauce crème citronnée	24 ^c

FROMAGE

Le chariot de fromages AOP, assiette de 4 fromages	13.5 ^c
--	-------------------

DESSERTS

Gratin de bananes à la noix de coco, caramel au Rhum	11 ^c
Baba au rhum façon kougloff, flambé au rhum	12 ^c
Mille-feuille de pommes de l'avesnois façon Tatin	10 ^c
Café gourmand	9 ^c
Profiteroles au chocolat	9 ^c
Quart d'Ananas bio	6 ^c
La boule de Glace ou de sorbet de la ferme du Louvion (vanille, chocolat, pistache, framboise, fraise citron)	2.5 ^c
Irish coffee	12 ^c

LÉGUMES
Alain de Beuvry la Forêt
POISSONS
Bruno «Martin export»
à Boulogne sur Mer
CRÈMERIE
Eric carpentier
à Wargnies le Petit
CHAMPIGNONS
Cave aux champignons à Anzin

Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais - Nos prix s'entendent TTC, taxes et service compris - Carte des allergènes disponible à la caisse