

RIPAILLE

ENTRÉES

Duo os à moelle Sel de guérande, salicornes, citron, échalotes	13€
Carpaccio de poisson, vinaigrette à l'orange, gingembre	9€
Terrine de campagne, maison toast, cornichon & salade	9€
Carpaccio de boeuf Cœur d'ailoyau maturé, fumé au bois de hêtre	15€
Escargot de Comines (59) x6	8€
Beurre à l'ail maison x12	14€
Chaud Biloute rôti, ferme du pont des loups	9€
Oeuf mollet croustillant béarnaise à l'ail des ours et pointes d'asperges	9€
Planche des ripailleurs 2/3 P. Os à moelle, charcuteries ibérique, escargots de Comines, cromesquis pulled pork, croque welsh	28€

NOS CÔTES A L'OS

Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.

Accompagnement maison: purée de pomme de terre, frites, chicons braisés, poêlée de champignons crévés
Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

Formule du mois "À volonté"

Terrine maison

Travers de Porc braisés aux épices
Potatoes façon Ranch & Sauce BBQ maison
39€

PLATS

Onglet de boeuf Angus Maison Lesage, échalotes confites	25€
Tartare de bœuf au couteau fumé sous cloche, ketchup maison de chou rouge, mayonnaise, raifort	19€
Burger Maison, buns boulangé, steak façon bouchère, curé Nantais, sauce américaine frites maison, salade	18€
Saucisse Purée comme chez Mamie, jus de viande et compote acidulée, au Fil du Couteau, Méteren	18€
Dos de Lieu Jaune, tombées d'épinards et crème d'oignons	25€
Faux Filet, sauce au choix, Maison Lesage	24€
Risotto de pâtes italiennes, tomme de savoie aux herbes	16,50€
Magret de canard laqué, sauce bigarade écrasé de pdt, huile d'olive et piment d'Espelette	25€

DESSERTS

Café gourmand	9€
Crème brûlée	9€
+ Flambée à la chartreuse	+4€
Tartelette orange sanguine , parfumée à l'estragon	9€
Brioche perdue	9€
Dame Blanche	9€
Ultra fondant au chocolat, glace au yaourt	9€