

## A PARTAGER

Jambon Serrano ( <i>Affiné 24 Mois</i> )	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Terrine à L'ancienne ( <i>Confits de Foie de Volaille</i> )	7.90
Rillette du Mans et ses toasts	12.00
Planche Italienne ( <i>Focaccia, Pesto, Burratina, Mortadelle Truffée</i> )	19.00
Planche Mixte 1-2 pers	19.00
Planche Mixte 3-4 pers	29.00

## LES ENTREES

<b>Terrine à L'ancienne</b> ( <i>Confits de Foie de Volaille</i> )	7.90
<b>Ravioles</b> ( <i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Bourgogne Truffée</i> )	9.20
<b>Cassiolette Escargots (X9)</b> ( <i>Beurre d'Ail Persillé</i> )	11.80
<b>Saumon Gravlax Apérol</b> ( <i>Pêche Rôtie, Crème Burrata, Ketchup de Betteraves</i> )	10.80
<b>Nage Thaï Ecrevisse (3) Œuf Poché</b>	9.20
<b>Mille Feuilles de Légumes Provençale Grillés</b> ( <i>Burratina, Sablé Chèvre et Romarin, Pesto Provençale</i> )	8.90

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

# LES PLATS

<b>Cassolette Rognons de Veau</b> ( <i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons et Purée Maison</i> )	18.00
<b>Burger de Bœuf Sauce aux Choix</b> , ( <i>Buns Brioché, Bœuf, Bacon, Oignons, Tomates, Sauce aux Choix, Frites Fraiches, Salade</i> )	19.00
<b>Poulet Thaï</b> ( <i>Champignons Crème Thaï, Citronnelle, Gingembre / Riz / Cacahuètes</i> )	17.80
<b>T-Bone</b> (500grs) ( <i>Frites Fraiches, Poêlée de Légumes, Sauce au Choix</i> )	1pers 45.00 2pers 51.00
<b>Faux Filet</b> (+/- 250grs) ( <i>Frites Fraiches, Poêlée de Légumes, Sauce au Choix</i> )	23.00
<b>Travers de Porcs Marinés Maison</b> ( <i>Frites Fraiches, Salade</i> )	21.00
<b>Jambonneau Braisé</b> ( <i>Sauce Madère, Purée Maison</i> )	18.00
<b>Potjevleesch 4 Viandes**</b> ( <i>Porc, Veau, Lapin, Poulet</i> ) ( <i>Frites Fraiches, Salade</i> )	22.00
<b>Tartare* de Bœuf Angus Fumé Maison Et Son Pesto Maison</b> ( <i>Frites Fraiches</i> ) ( <i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i> )	21.00
<b>Tartare* de Bœuf Thaï</b> ( <i>Huile d'Olive, Sauce Soja, Oignons Rouges, Graines de Sésame, Persil, Menthe et Gingembres, Frites Fraiches et Salade</i> )	19.00
<b>Tartare* de Saumon Italien</b> ( <i>Pesto Basilic, Croûtons de Pains, Frites Fraiches</i> )	19.00
<b>Saumon Gravlax Apérol</b> ( <i>Pêche Rôtie, Crème Burrata, Ketchup de Betteraves, Frites</i> )	22.00
<b>Ravioles</b> ( <i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Bourgogne Truffée, Champignons, Copeaux Moliterno Truffé</i> )	19.00
<b>Welsh Complet</b> ( <i>Cheddar, Jambon, Pain Complet Moutarde, Bière, Crème Epaisse, Œuf, Frites Fraiches, Salade</i> )	19.00
<b>Salade Caesar au Poulet</b> ( <i>Salade Iceberg, Filet de Poulet Pané, Tomates, Croutons, Copeaux de Parmesan et Sauce Caesar</i> )	18.50
<b>Plats Enfants</b> ( <i>Jambon ou Filet de Poulet / Frites, Riz ou Purée</i> )	10.00
<b>Sauces Aux Choix</b> : <i>Poivres (au 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Bourgogne Truffé, Ail Confit.</i>	
<b>Supp :</b> <i>Frites : petite 2€ - Grande 5€ Sauces : 1,50€</i>	

\*Tartare au couteau

\*\* Boucherie Yann à Wasquehal

## DESSERTS

<b>Pêche Melba</b> ( <i>Madeleine, Pêche Confitée Thym Romarin, Glace Yaourt, Sirop d'Erable</i> )	9.00
<b>Cheese Cake Citron Maison et son Coulis de Fruits Rouges</b>	9,00
<b>Mousse Chocolat Blanc Spéculoos</b>	8.00
<b>Mousse Chocolat Noir aux éclats de Pistache</b>	8.00
<b>Poire Belle Hélène</b> ( <i>Poire, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Amandes Grillées</i> )	8,50
<b>Baba et son Rhum Arrangé</b> ( <i>Glace Rhum Raisins, Chantilly</i> )	11.00
<b>Brioche Perdue</b> ( <i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i> )	8.00
<b>Assiette de 5 Fromages</b>	14.90

## GLACES

<b>Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)</b>	
<i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins, Pistache</i>	
<i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
<b>Dame Blanche</b> ( <i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison</i> )	8.00
<b>Colonel</b> ( <i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i> )	10.00
<b>Tartare de Fraises</b> ( <i>Fraises Menthe Basilic, Sorbet Basilic, Meringue</i> )	10.00
<b>Coupe Rhum Raisins</b> ( <i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i> )	9.00

## GOURMANDS

<b>Café Gourmand</b>	8.90
<b>Thé Gourmand « Thé Kusmi »</b>	9.00
<b>Infusion Gourmande</b>	9.00
<b>Supp Infusion</b> (Menthe, Citron Frais)	+0.50
<b>Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French....)</b>	16.00

### Vin Digestif au Verre :

<b>Orange Gold :</b>	7.00
<b>Black Vintage</b>	8.00

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.