

A PARTAGER

Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Planche Charcuterie (2, 3 pers)	21.00
Planche Italienne (<i>Jambon Blanc Italien, Burratina, Bruschetta, Pesto, Tomates, Pignons de Pains</i>)	19.00
Planche Ibérique (<i>Jambon Ibérique 24mois, Tomates Séchées, Pignons de Pains, Toast</i>)	21.00
Bruschetta Arrabiata Gorgonzola Jambon Ibérique et Noix	15.00
Saumon Fumé Guacamole Toast	11.00
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Tartare de Tomates d'Antan (<i>Fraises, Menthe Fraiches, Burratina, Vinaigre Balsamique</i>)	9.90
St Félicien Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Huitres n°3 Normandie «Antilope » x3	9.20
Huitres n°3 Normandie «Antilope » x6	17.20
Huitres n°3 Normandie «Antilope » x9	24.90

LES ENTREES

Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Croquettes de Maroilles	9.00
Tartare de Tomates (<i>Fraises, Menthe Fraiches, Burratina, Vinaigre Balsamique</i>)	9.90
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 6	10.20
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 12	15.90
Huitres n°3 Normandie «Antilope » x3	9.20
Huitres n°3 Normandie «Antilope » x6	17.20
Huitres n°3 Normandie «Antilope » x9	24.90

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

Cassiolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	19.00
Burger (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce au choix, Frites Fraiches</i>)	21.00 SIMPLE
Burger (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce au choix**, Frites Fraiches</i>)	28.00 DOUBLE
Burger de Saumon (<i>Buns Brioché, Saumon Fumé , Oignons Rouges, Salade, Sauce Tzatziki, Guacamole, Frites Fraiches</i>)	21.00
Bavette Angus (+/- 250grs) (<i>Légumes, Frites Fraiche, Sauce au choix**</i>)	22.00
Andouillette 5A Moutarde à l'Ancienne (<i>Frites Fraiches</i>)	19.00
Pluma de Cochons (<i>Beurre Ail Persillé ou Sauce au choix, Tomate Provençale, Frites Fraiches</i>)	21.00
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>) * Tartare au couteau	21.00
Tartare* de Bœuf Fumé Italien (<i>Frites Fraiche, Pesto, Tomates séchées, Parmesan</i>) * Tartare au couteau	21.00
Potjevleesch aux 3 Viandes (<i>Porc, Poulet, Lapin, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Salade Caesar (<i>Poulet Pané, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Séchées, Parmesan, Oignons Rouges</i>)	18.00
Tartare de Tomates (<i>Fraises, Menthe Fraiches, Burratina, Vinaigre Balsamique, Frites Fraiches</i>)	19.50
Tartare de Saumon, Saumon Fumé et Gambas“Thaï” (<i>Citron, Gingembre, Échalote, Ciboulette, Aneth, Huile olive, Soja, Frites Fraîches, Salade</i>)	21.00
Wok de Nouilles de Riz à la Thaï (<i>Moules, Haddock Fumé, Saumon, Gambas</i>)	21.00
Croquettes de Maroilles (<i>Sauce Béarnaise, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Croquettes de Crevettes Grises (<i>Sauce Béarnaise, Frites Fraiches, Salade</i>)	24.00
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i>)	10.00
**Sauces Au Choix : <i>Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffée, Echalote, Beurre Ail persillé)</i>	
Supp :	<i>Frites : petite 2€ - Grande 5€ Sauces : 1,50€</i>

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.

DESSERTS

Assiette de Fromages	14.90
St Félicien Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Crème Brulée (<i>Ecorce et Fleur d'Oranger, Grand Marnier</i>)	8.50
Baba au Rhum (<i>Glace Rhum Raisins, Rhum arrangé Maison</i>)	11.00
Mousse Chocolat Noir (<i>Eclats de Pistaches</i>)	9.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	9.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	9.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud, Amandes Grillées</i>)	9.00
Tartare de Fraise (<i>Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly</i>)	11.00
Tartelette Ganache Choco, Fraises, Caramel Beurre Salé	9.00
Tiramisu Breton (<i>Caramel et Palet Breton</i>)	9.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)	
<i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,</i>	
<i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
Coupe des Bois (<i>Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly</i>)	9.00
Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison Amandes Grillées, Gaufrette</i>)	8.00
Affogato (<i>Glace Café, Café Espresso, Chantilly, Coulis Caramel Beurre Salé, éclat de Pistache</i>)	9.00
Colonel (<i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i>)	10.00
Coupe Rhum Raisins (<i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i>)	9.00
Nougat Glacé (<i>Coulis de Fruits Rouge Chantilly</i>)	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	10.00
Thé Gourmand « Thé Kusmi »	10.00
Infusion Gourmande	10.00
Supp Infusion (<i>Menthe, Citron Frais</i>)	+0.50
Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French....)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
----------------------	------