



Carte Avril 2026

A Partager

	Planche de Charcuterie et Fromage	22€
	Croquettes de Maroilles (3 croquettes), supplément croquette 3€/pièce	12€
	Saucisson	10€

Entrées

	Les Croquettes d'effiloché de Volaille, Sauce Barbecue	8€
	La Trilogie de Légumes de notre Région	12€
	Le ½ Camembert Rôti, Compotée d'Oignons et Lard aux épices	10€
	La Terrine de Poissons, Mayonnaise citronnée	11€

Toutes les Entrées peuvent être prises en Plat avec un supplément de 7€

Plats

	Le Jambonneau, Sauce Moutarde, Frites, Salade	22€
	Le Filet de Truite des Hauts de France, Sauce Provençale, Gnocchis Poêlés, Légumes Provençaux	17€
	La Croquette de Carbonnade Flamande, Gaufre de Pomme de Terre, Légumes	16€
	Le Filet de Sole, Risotto, Déclinaison d'Asperges	19€
	Le Tartare de Bœuf préparé, Frites, Salade	18€
	Le Plat Végétarien (Cordon bleu Végétal, Légumes du Moment)	17€

Supplément Garniture	4€
Supplément Sauce	2€

Fromage et Desserts

	L'Assiette de Fromages affinés de la Ferme du Vinage	9€
	Le Palet de Dame au Citron	7€
	Le Cheesecake aux Fraises et Basilic	7€
	La Crème Brulée à la Fève de Tonka	7€
	La Dame Blanche	7€
	Le Café gourmand (+2€ pour un Chocolat Chaud Gourmand et +6€ pour Irish Gourmand)	10€

Menu Petit Moussaillon (jusqu'à 12 ans)

15€

-  Nuggets de Poulet, Steak haché ou Poisson,
Frites, Risotto
-  Glace ou Fondant au chocolat
-  1 Boisson



Suivez notre actualité
(Plat du jour, Soirée à Thème...)
sur nos Réseaux Sociaux 😊

L'équipage Halluin



L_equipage_Halluin