

<b>FORMULE PLAT DU JOUR*</b>
du lundi au vendredi
<b>PLAT DU JOUR DESSERT DU JOUR</b>
<b>18,00 €</b>
<small>*offre valable jusqu'à épuisement du plat proposé</small>

### LE SNACK\* (Accompagnement en supplément)

<b>CROQUE MONSIEUR</b>	6,10 €
Ham, cheese, toasted bread	
<b>CROQUE MADAME</b>	7,10 €
With fried egg in tosted bread	
<b>CROQUE AU SAUMON</b>	7,30 €
<b>Crème, Emmental râpé, saumon fumé, oignons</b>	
Cream, grated Emmental cheese, smoked salmon, onions	
<b>CROQUE CH'TI</b>	7,10 €
<b>Jambon, bière, Maroilles, crème, Emmental, œuf</b>	
Ham, bear, Maroilles cheese, cream, Emmental cheese, egg	

## LES WELSHS\*

<b>Pain de mie arrosé de bière, jambon, cheddar fondu</b>	
Loaf wash down with beer, ham, melted Cheddar	
<b>LE CLASSIQUE</b>	16,50 €
Classic	
<b>LE COMPLET + OEUF</b>	17,50 €
+egg	

## VÉGÉ / Veggie

<b>CROQUE VÉGÉ</b>	6,10 €
<b>Crème, émmental rapé, champignons, tartare de tomate, salade</b>	
Veggie Toasted Sandwich, cheese, mushroom, tomato tartare, salad	
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b>	12,10 €
<b>Salade, Pommes de terre, haricots verts, oignons, champignons, tartare de tomate</b>	
Veggie Green Salad, potatoes, onions, green beans, mushrooms, tomato tartare	

## LES OMELETTES / Omelets\*

<b>NATURE</b>	12,00 €
<b>LARDONS</b>	13,00 €
Bacon cubes	
<b>JAMBON</b>	13,00 €
Ham	
<b>FROMAGE</b>	13,00 €
Cheese	
<b>LA MIXTE</b>	13,60 €
<b>Jambon ou lardons, fromage</b>	
Ham or bacon, cheese	
<b>LA FORESTIÈRE</b>	13,80 €
<b>Jambon ou lardons, champignons</b>	
Ham or bacon, mushrooms	

<b>DÉCOUVREZ NOTRE</b>

<b>ARDOISE DU BOUCHER</b>

### LES STEAK HACHÉS (180g)\*

<b>LE STEAK HACHÉ</b>	15,40 €
Chopped steak	
<b>LE STEAK A CHEVAL Œuf au plat</b>	17,20 €
Steak with fried egg	
<b>LE STEAK TARTARE préparé ou non</b>	17,70 €
Row meat with or without preparation	
<b>LE STEAK AVESNOIS</b>	18,10 €
<b>Bacon, Maroilles</b>	
Bacon, « <span> </span> Maroilles <span> </span> » cheese	

### LES VIANDES / Meat\*

<b>L'ASSIETTE DE JAMBON BLANC</b>	12,10 €
Plate of white ham	
<b>LA BAVETTE D'ALOYAU</b>	18,30 €
Sirloin steak	
<b>L'ANDOUILLETTE D'ARRAS</b>	18,70 €
Tripe sausage from Arras	
<b>L'ENTRECÔTE (+ de 200g)</b>	22,00 €
Ribsteak	
<b>L'ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME</b>	16,50 €
Creamy chicken scallop	

## LES BURGERS\*

<b>LE FISH BURGER</b>	17,60 €
<b>Pain, filet de colin pané, sauce tartare, tartare de tomate, salade, cheddar</b>	
Buns, breaded fish, Cheddar cheese, tartare sauce, tomato, salad	
<b>CH'TI BURGER</b>	19,80 €
<b>Pain, steak hâché 200g, oignons, tartate de tomate, bacon, roquette, crème de balsamique, Maroilles</b>	
Buns, chopped steak 200g, onions, tomato tartare, bacon, salad, balsamic cream, Maroilles	

## LES SALADES / Salads

<b>LA COMTOISE</b>	13,30 €
<b>Salade verte, jambon blanc, jambon cru, pommes de terre, Raclette, oignons, cornichons, noix de muscade</b>	
Green salad, ham, potatoes, Raclette, onions, pickles, nutmeg	
<b>LA CABRI</b>	13,30 €
<b>Salade verte, oignons, croûtons, lardons, jambon cru, toast de chèvre chaud</b>	
Green salad, onions, croutons, bacon, raw ham, hot goat cheese toast	
<b>L'AVESNOISE</b>	13,30 €
<b>Salade verte, oignons, pommes de terre sautées, lardons, toast de Maroilles chaud, crème de balsamique</b>	
Green salad, onions, fried potatoes, bacon, hot Maroilles toast, balsamic cream	
<b>LA NORVEGIENNE</b>	15,90 €
<b>Salade verte, oignons, câpres, saumon fumé, filet d'huile d'olive, toast de chèvre chaud</b>	
Green salad, onions, capers, smoked salmon, dash of olive oil, hot goat cheese toast	

## LES ASSIETTES / Plates

<b>FRITES / Chips</b>	3,50 €
<b>SALADE VERTE / Green Salad</b>	3,00 €
<b>FRITES &amp; SALADE VERTE / Chips and Green Salad</b>	3,50 €
<b>TAGLIATELLES / Tagliatelles Pasta</b>	3,50 €



## LES PLATS RÉGIONAUX / Local Courses\*

<b>LE POTJEVLESH ARTISANAL (D.TROUILLE)</b>	17,00 €
<b>Spécialité Flamande<span> </span>: Porc, volaille, lapin, veau en gelée</b>	
Flemish speciality, pork, poultry, rabbit, veal in jelly, chips	
<b>LA FICELLE PICARDE</b>	15,30 €
<b>Crêpe, jambon, béchamel, champignons, Emmental gratiné</b>	
Pancake ham, bechamel, mushrooms, grated Emmental cheese,	
<b>L'ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU MAROILLES</b>	16,70€
Sliced chicken with Maroilles cheesee	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b>	17,20€
Kind of beef stew simmered in beer	
<b>CHICON GRATIN</b>	15,30€
Endive and ham gratin	

### LES SPÉCIALITÉS / Specialities

<b>LA CH'TIFLETTE</b>	15,90 €
<b>Pommes de terre, oignons, Maroilles, crème de Maroilles, lardons, salade verte</b>	
Potatoes, onions, Maroilles, Maroilles cream, bacon, salad	
<b>LE FISH &amp; CHIPS</b>	15,90 €
<b>Poisson frit, frites fraîches</b>	
Fried fish, home-made chips	
<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	16,10€
<b>Salade, oignons, camembert rôti, jambon cru, noix, cornichons pommes de terre, pain toasté</b>	
Salad, onions, roast Camembert cheese, raw ham, walnuts, potatoes, pickles, toasted bread	

<b>*Accompagnement au choix<span> </span>:</b>	<b>Sauce au choix<span> </span>: 1€</b>
Frites fraîches, salade verte, pâtes, haricots verts, pomme vapeur, purée	Echalote, Poivre, Béarnaise, Maroilles, Moutarde, Tartare

<b>LA COMTOISE</b>	13,30 €
<b>LA CABRI</b>	13,30 €
<b>L'AVESNOISE</b>	13,30 €
<b>LA NORVEGIENNE</b>	15,90 €

<b>HARICOTS VERTS / Green Beans</b>	3,50 €
<b>POMMES VAPEUR / Steam-cooked potatoes</b>	3,50 €
<b>PUREE MAISON / home made mash potatoes</b>	3,60 €

<b>LE DESSERT DU JOUR</b>

<b>Voir l'Ardoise</b>
Dessert of the day on the board

## LES APERITIFS

<b>RICARD (2cl)</b>	3,00 €
<b>PASTIS 51 (2cl)</b>	3,00 €
<b>MARTINI BLANC / ROUGE (5cl)</b>	4,20 €
<b>PORTO ROUGE (5cl)</b>	4,20 €
<b>MUSCAT (5cl)</b>	4,20 €
<b>PINEAU DES CHARENTES (5cl)</b>	4,20 €
<b>MARSALA (aux amandes) (5cl)</b>	4,20 €
<b>KIR (10cl)</b>	4,10 €
<b>KIR PÉTILLANT (10cl)</b>	5,00 €
<b>KIR ROYAL (10cl)</b>	8,80 €
<b>LILLET ROSÉ</b>	6,50 €
<b>SUZE</b>	4,00 €

### LES EAUX / Waters

<b>PERRIER (33cl)</b>	3,60 €		
<b>EAU MINÉRALE</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>1 L</b>
<b>EAU PÉTILLANTE</b>	3,00 €	3,80 €	5,90 €
		4,10 €	7,50 €

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

<b>PEPSI (33cl)</b>	3,60 €
<b>PEPSI MAX (33cl)</b>	3,60 €
<b>REDBULL (25cl)</b>	3,60 €
<b>FANTA ORANGE (33cl)</b>	3,60 €
<b>SEVEN UP (33cl)</b>	3,60 €
<b>ORANGINA (25cl)</b>	3,60 €
<b>SCHWEPES TONIC (25cl)</b>	3,60 €
<b>SCHWEPES AGRUM' (25cl)</b>	3,60 €
<b>ICE TEA (25cl)</b>	3,60 €
<b>CIDRE (25cl – ALC 4% VOL)</b>	4,50 €
<b>LIMONADE (33cl)</b>	2,70 €
<b>DIABOLO (33cl)</b>	2,90 €
<b>SIROP À L'EAU (33cl)</b>	2,50 €
<b>CITRON / ORANGE PRÉSSÉS</b>	5,00 €
<b>PULCO CITRON</b>	3,60 €
<b>JUS DE FRUITS (25cl)</b>	3,60 €
<b>LAIT FROID (33cl)</b>	3,00 €

## LES BIÈRES / Beer

<b>PRESSION</b>	<b>15 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
<b>PELFORTH BLONDE (5,8°)</b>	2,20 €	3,10 €	4,00 €	6,00 €
<b>CINEY (7°)</b>	2,90 €	4,20 €	5,50 €	8,30 €
<b>TRIPLE</b>	3,20 €	4,60 €	6,00 €	9,10 €
<b>PELICAN fruits rouges (7,5°)</b>	2,90 €	4,20 €	5,50 €	8,30 €
<b>PANACHÉ / MONACO</b>	2,20 €	3,10 €	4,00 €	6,00 €

<b>BOUTEILLES 33cl</b>	
<b>DESPERADDS (5,9°)</b>	5,20 €
<b>PELFORTH BRUNE (6,5°)</b>	4,50 €
<b>EDELWEISS (5°)</b>	5,20 €
<b>HEINEKEN (SANS ALCOOL)</b>	4,00 €

<b>FORMULE P'TIT PRÉSIDENT</b>
(moins de 10 ans)
<b>STEACK HACHÉ ou JAMBON BLANC ou OEUF</b>
<b>FRITES FRAÎCHES</b>
<b>GLACE 1 BOULE</b>
<b>8,00 €</b>

<b>BLANC DE BLANC BRUT</b>	4,20 €
<b>PICON BIÈRE / VIN BLANC (25cl)</b>	4,80 €
<b>CAMPARI (5cl)</b>	4,50 €
<b>AMÉRICANO MAISON (10cl)</b>	7,50 €
<b>PISANG ORANGE / ANANAS (12cl)</b>	7,50 €
<b>MALIBU ORANGE / ANANAS (12cl)</b>	7,50 €
<b>VODKA COCA / ORANGE / POMME (12cl)</b>	8,00 €
<b>WHISKY COCA / ORANGE (12cl)</b>	8,00 €
<b>BABY COCA / ORANGE (12cl)</b>	4,50 €
<b>SPRITZ</b>	8,00 €

## LA CAFETERIA

<b>CAFÉ</b>	1,90 €
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,10 €
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,10 €
<b>GRAND CAFÉ</b>	3,80 €
<b>GRAND CAFÉ CRÈME</b>	4,00 €
<b>DÉCAFINÉ</b>	2,10 €
<b>DÉCAFINÉ CRÈME</b>	2,30 €
<b>GRAND DÉCAFINÉ</b>	4,20 €
<b>GRAND DÉCAFINÉ CRÈME</b>	4,50 €
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,50 €
<b>THÉ NATURE / INFUSION</b>	4,00 €
<b>NUJELLA CHAUD</b>	4,50 €
<b>THÉ AU LAIT</b>	4,40 €
<b>THÉ AROMATISÉ</b>	4,20 €
<b>CAPPUCINO</b>	5,00 €
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	6,00 €
<b>LAIT CHAUD</b>	3,00 €
<b>IRISH COFFEE</b>	9,00 €
<b>FRENCH COFFEE</b>	9,00 €
<b>VIN CHAUD</b>	4,00 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	7,00 €
<b>CAFÉ CRÈME GOURMAND</b>	7,20 €
<b>THÉ GOURMAND</b>	8,70 €
<b>DÉCA GOURMAND</b>	7,20 €

## LE CHAMPAGNE

<b>LA COUPE</b>	8,50 €
<b>LA BOUTEILLE</b>	50,00 €

## LES WHISKIES

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
<b>WILLIAM PEEL</b>	3,50 €	7,00 €
<b>CHIVAS 12 ANS</b>	4,00 €	8,00 €
<b>CHIVAS 18 ANS</b>		10,00 €
<b>JACK DANIEL'S</b>	3,80 €	7,50 €
<b>JAMESON</b>	3,80 €	7,50 €
<b>DALWHINNIE 15 ANS</b>		9,00 €
<b>TALISKER 10 ANS</b>		8,00 €
<b>CRAGGANMORE 12 ANS</b>		7,50 €
<b>OBAN 14 ANS</b>		9,00 €
<b>LAGAVULIN 8 ANS</b>		11,00 €
<b>GLENKINCHIE 12 ANS</b>		9,00 €
<b>GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE</b>		9,00 €
<b>ABERLOUR 12 ANS</b>		9,50 €
<b>KNOCKENDO 15 ANS</b>		8,00 €

Supplément rondelle ou sirop 0,20 €. Chaque article servi en terrasse est majoré de 0,20 €. Tous les prix sont exprimés en euros et sont TTC. L'abus d'alcool est dangereaux pour la santé. A consommer avec modération.