Carte du moment

A partager pour l'apéro

Flamiche au Maroilles entière 8€ ou la demi 5€

Entrées

Pain de Saint-Jacques / Crème de Corail / Oeufs de harengs fumé	**18€**
Terrine de lapin / Pruneaux / Pickles de graines de moutarde	**12€**
Croustillant de crevettes grises / Légumes / Ketchup de carottes noires	**14€**
Tartelette / Brie / Oignons rouges	**12€**
Foie gras / Confiture de tomates vertes / Brioche	**18€**

Plats

Poulet / Morilles / Vin jaune	**18€**
Pavé de coeur de rumsteak / Échalotes / Jus de viande	**24€**
Filet de cerf / Mûres / Poivre du Kerala	**29€**
Poitrine de porc fermière confite / Maroilles / Endives	**20€**
Retour de pêche / Céleri / Miso blanc / Pomme Granny	**22€**
Quasi de Veau / Crème / Foin	**26€**

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Desserts

Génoise aux amandes / Poire / Glace aux amandes — **9€**

Brownies / Oranges confites / Sorbet fleur d'oranger — **9€**

Choux / Glace Rhum raisin / Chocolat chaud / Chantilly — **9€**

Cheese-cake / Courge / Spéculoos — **9€**

Café ou Thé gourmand maison — **10€**

Irish gourmand — **18€**

Nos glaces artisanales

Dame blanche ou noir — **8€**
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly au siphon

Liégeois — **8€**
Café ou chocolat et vanille, chantilly au siphon

Framboise Melba — **8€**
Glace framboise, vanille, framboises et chantilly au siphon

Régionale — **8€**
Glace spéculoos, vanille et caramel beurre salé

Sorbets 2 boules — **5€**
Fraise ou Citron ou pommes ou poires — avec alcool **9€**

Les glaces
vanille · chocolat · café · chicorée · praliné · caramel beurre salé · spéculos · framboise · fraise, citron · pomme · poire, Rhum raisin

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Menu enfant

Burger ou nuggets maison, frites
Moelleux chocolat ou glace smarties
12€

Nos Fournisseurs

Le Moulin de Sebourg pour la farine blanche, céréales, campagne et complète
Le Ferme du Pigeonnier à Jenlain pour les légumes de saison
La ferme des traditions à Quérénaing pour notre bière bouteille “La Rombies R de Fred”
La maison Lesage à Lille pour les viandes de Bœuf, Porc Ibérique et Maturé
La Ferme des Preutins à Preux au bois pour les fromages de Chèvre frais
La ferme Cerfmont à Maroilles pour les Maroilles fermier
La ferme Desmedt à Curgies pour les frites fraîches
La ferme Le Louvion à Bavay pour la glace artisanale
Les Champignons de la Rhonelle pour les pleurotes et shiitakes

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Cocktails

Mojito — **9€**
2cl sucre de canne, 4cl de Rhum, Perrier et feuille de menthe

Spritz — **9€**
10cl d'Apérol, 20cl de Prosecco, Perrier et rondelle d'orange

Américano — **9€**
12cl Martini rouge, Martini blanc, Gin et rondelle d'orange

Spritz blanc — **9€**
10cl de sureau, 10cl de Prosecco, Perrier et rondelle d'orange

Sex and the Beach — **9€**
4cl de vodka, 2cl de liqueur de pêche, 6cl de jus d'ananas, 6cl de jus d'orange, 6cl de nectar de Cranberry

Pina Colada — **9€**
4cl de rhum blanc, 4cl de crème de coco, 8cl de jus d'ananas

Whiskys

Clan Campbell 6cl	**6€**
Chivas 12 ans	**8€**
Four Roses	**8€**
Lagavulin Tourbé	**8€**
Japan "Toki Suntori"	**8€**
Glen Morangie	**8€**

Gins Artisanal

Diôle Rosé (Hibiscus, Baies de goji) 6 cl + Tonic	**12€**
Birdie 6 cl (Crispa, Kaffir, Shiso, Mos art, Timut) + Tonic	**12€**
Distillerie Fons + Tonic	**12€**

Rhums

Don Papa 6cl	**9€**

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Apéritifs

Ricard 4cl	**4€**
Vodka 6cl + supplément soda	**5€** **+1€**
Pisang Orange ou Ananas 16cl	**5€**
Picon Vin Blanc 16cl	**5€**
Picon Bière 33cl	**6€**
Martini Rouge ou Blanc 10cl	**5€**
Porto rouge ou blanc 10cl	**5€**
Muscat 10cl	**5€**
Kir Vin Blanc mûre ou framboise ou cassis ou violette 12cl	**4€**

Champagne

H BLIN « Blanc de Noirs »	15cl **14€**	bouteille **62€**
Kir Royal 17cl mûre ou framboise ou cassis ou violette	**14,5€**	

Méthode Traditionnelle

Veuve de Lalande	**20€**	**5€**
Kir Méthode 12cl mûre ou framboise ou cassis ou violette		**5,5€**

Digestifs 6cl

Poires Cognac • Poires Williams • Get 27 • Get 31 **Limoncello • Calvados • Cognac • Grand-Marnier • Baileys**	**6€**
Irish coffee 4cl de Whisky, café et crème fouettée	**9€**
French coffee 4cl de cognac, café et crème fouettée	**9€**

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Softs et Eaux

Diabolo (fraise, grenadine, menthe, citron) **25cl**	**3,5€**
Jus fruit (Abricot, Orange, Ananas, Tomate) **20cl**	**4,5€**
Jus de Pommes de l'Avesnois	**4,5€**
Schweppes Tonic ou Agrumes	**4,5€**
Coca Cola ou **Coca Cola zero 33cl**	**4,5€**
Sprite	**4,5€**
Orangina	**4,5€**
Fanta orange	**4,5€**
Eau sirop	**2,5€**
Perrier 33 cl	**4,5€**
Villers 1 l	**5€**
San Pellegrino 1l	**6€**
Villers 50 cl	**3€**
San Pellegrino 50cl	**4€**

Boissons chaudes

Café	**2€**
Grand café	**3,5€**
Cappuccino	**4€**
Thé citron ou menthe ou fruits rouges ou infusion	**3€**

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Bières pression

Paix Dieu	25cl **5,5€**	33cl **7,2€**	50cl **10,5€**
Bon Secours du moment	25cl **5€**	33cl **6,6€**	50cl **9,9€**
Jupiler	25cl **5€**		

Bières bouteille

Chimay bleu			33cl **4,5€**
Leffe Ruby			33cl **4,5€**
Hoegaarden Blanche			33cl **4,5€**
La Rombies R de Fred* brassée par Terre et Traditions à Quérénaing		33cl **5€**	75cl **10€**

***A emporter 5,50€ la bouteille et 15€ les 3 bouteilles**

Cidres

Cidre TOPA brut	33cl **6€**

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Vins rouges

Bordeaux

Médoc « Château Noaillac » Cru Bourgeois	15cl **9€**		75cl **42€**
Pessac Léognan « Château Lafont Menaut »			75cl **49€**
Montagne Saint-Emilion « Château de Beaulieu »			75cl **32€**

Beaujolais

Moulin à vent « Terre Roses »			75cl **32€**
Morgon “Côte de Py”			75cl **34€**
Brouilly “Famille Perrachon”			75cl **26€**

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage « Domaine du Pavillon »			75cl **39€**

Languedoc

Pic Saint Loup Château Boisset « Ailes moi »			75cl **39€**

Roussillon

Munt-Rouge « Clos des vins d’amour » Bio	15cl **7€**		75cl **29€**
1+1=3 AOC Maury Bio			75cl **33€**

Côte du Rhône

Parallèle 45 « Paul Jaboulet » Bio	15cl **7€**	37,5cl **17€**	75cl **26€**

Loire

St Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie		37,5cl **12€**	75cl **21€**

IGP Pays Hérault

Poivre de Mourvèdre « Domaine Allegria »			75cl **42€**

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Vins blancs

Loire

Pouilly fumé « Domaine Michel Redde La Moynerie »	15cl **10€**	75cl **49€**

Roussillon

Mar-Blanc « Clos des vins d'amour » BIO	15cl **6€**	75cl **26€**
Idylle Blanc AOP BIO		75cl **33€**

Côtes de Gascogne

Elia Liberty « Colombard et Sauvignon blanc »	15cl **5€**	75cl **18€**
Uby N°4 IGP Tortue gros manseng	15cl **5€**	75cl **19€**

Bourgogne

Chablis « Domaine Michel Colbois »	15cl **9€**	75cl **45€**

Vins rosés

Côte de Provence

Côte de Provence « Domaine de Gilardi »	15cl **6€**	75cl **28€**

Corse

Domaine Terra Vecchia "Ile de Beauté"	15cl **5€**	75cl **20€**

Tous nos prix s'entendent T.T.C et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MAÎTRE
RESTAURATEUR

MAÎTRE
RESTAURATEUR