

A PARTAGER

Jambon Serrano (<i>Affiné 24 Mois</i>)	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Terrine de Campagne	7.90
Rillettes du Mans et ses toasts	12.00
Focaccia Italienne (<i>Focaccia, Mortadelle truffée éclats de Pistaches, Pesto, Burrata</i>)	19.00
Planche Mixte 1-2 Pers	19.00
Planche Mixte 3-4 Pers	29.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Epinard, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Cassiolette Escargots (X9) (<i>Beurre d'Ail Persillé</i>)	11.80
Œuf Poché Gorgonzola Spianata Piccante	9.20

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

Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	18.00
Burger de Bœuf , (<i>Buns Brioché, Bœuf, Salade, Bacon, Oignons, Tomates, Crème Bourbon Lardons, Frites Fraiches</i>)	19.00
Burger de Poulet Pané (<i>Sauce Mango Curry, Salade Oignons, Tomates, Frites Fraiches,</i>	19.00
Hampe de Bœuf Fondue d'Echalote (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	18.00
Faux Filet (+/- 250grs) (<i>Frites Fraiches, Poêlée de Légumes, Sauce au Choix</i>)	23.00
Travers de Porcs Marinés Maison (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	21.00
Médailon de Filet Mignon de Porcs (<i>Sauce Chlorophylle, Duo de Purée (Pomme de Terre, Carotte, Céleri, Eclats de Noisettes)</i>)	19.00
Tartare* de Bœuf Angus Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>)	21.00
Tartare* de Bœuf Italien (<i>Pesto, Basilic, Croutons de Pains, Tomates Confites, Frites Fraiches et Salade</i>)	19.00
Welsh Complet (<i>Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Œuf, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Pavé de Thon (<i>Sauce Chlorophylle, Riz au Thym</i>)	22.00
Risotto de Saumon Crème Curry et sa Gambas	21.00
Ravioles (<i>Ricotta, Epinard, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
Salade Caesar au Poulet (<i>Salade Iceberg, Filet de Poulet Pané, Tomates, Croutons, Copeaux de Parmesan et Sauce Caesar</i>)	18.50
Salade de Tomates d'Antan (<i>Vinaigrette aux herbes, Pistaches, Burrata, Zeste d'Orange</i>)	19.00
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i>)	10.00
Sauces Au Choix : <i>Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Gorgonzola, Crème Truffé.</i>	
Supp : <i>Frites : petite 2€ - Grande 5€</i>	
<i>Sauces : 1,50€</i>	

* Tartare au couteau

** Boucherie Yann à Wasquehal

DESSERTS

Assiette de 5 Fromages	14.90
Cheese Cake Citron Maison et son Coulis de Fruits Rouges	9,00
Mousse Chocolat Noir et Eclats de Pistaches	8.00
Mousse Chocolat Blanc Speculoos	8.00
Baba et son Rhum Arrangé (<i>Glace Rhum Raisins, Chantilly</i>)	11.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	8.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud</i>)	9.00

GLACES

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

GOURMANDS

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

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
Black Vintage	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.