La table d'Edouard

Nos entrées

<i>Flamiche au maroilles</i>	6,50 €
<i>Quiche lorraine</i>	6,50 €
<i>Ficelle picarde</i>	6,50 €
<i>Saumon fumé (maison)</i>	9,50 €
<i>Friture de Joëls (éperlans)</i>	5,00 €
<i>Tarte aux poireaux</i>	5,50 €
<i>Croquette de crevettes</i>	8,50 €
<i>Carpaccio de bœuf</i>	6,50 €
<i>Cassolette de ris de veau</i>	11,00 €
<i>Assiette gourmande</i> <small>(panaché de produits fumés par nos soins)</small>	12,50 €

Nos plats

<i>Steak haché nature</i>	14,00 €
<i>Steak haché royal</i>	15,00 €
<i>Filet américain</i>	14,50 €
<i>Filet de poulet (maroilles)</i>	15,50 €
<i>Mignon au maroilles</i>	16,00 €
<i>Jambon grillé</i>	13,00 €
<i>Andouillette 5A (moutarde)</i>	15,50 €
<i>Carpaccio de bœuf</i>	16,00 €
<i>Camembert chaud garni</i>	14,50 €
<i>Carbonade flamande</i>	17,00 €

Nos coups de cœurs

Pièce du boucher (ardoise) —

Nos poissons

<i>Pavé de saumon safrané</i>	17,50 €	<i>Faux filet grillé (selon arrivage)</i>	19,50 €
<i>Fish and Chips cabillaud</i>	15,00 €	<i>Entrecôte grillée (selon arrivage)</i>	21,50 €
<i>Beignets de calamars</i>	14,50 €	<i>Jambette rôtie</i>	18,50 €
<i>Saumon fumé garni</i>	16,50 €	<i>Filet de Bœuf au poivre</i>	25,00 €
<i>Croquettes de crevettes</i> <small>Garnies</small>	15,50 €	<i>Magret de canard (au miel)</i>	19,50 €
		<i>Souris d'agneau (au thym)</i>	22,50 €
		<i>Filet de cheval à l'ail</i>	22,50 €

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Nos welshs

Welsh maison 16.00 €
(Jambon, fromage, œuf au plat)

Welsh gourmand 16,50 €
(Poulet fumé, fromage, œuf au plat)

Végé Welsh 16.00 €
(Steak boulgour quinoa, fromage, œuf à la demande)

Welsh de la mer 17.00 €
(Saumon fumé, fromage, œuf au plat)

Andouill' Welsh 17.00 €
(Andouillette, fromage, œuf au plat)

Welsh spécial 18.50 €
(Jambon, saucisse fumé, poitrine grillée, fromage, œuf au plat)

Welsh cannibal 21,50 €
(Fromage, œuf, saucisse fumé, poitrine grillée, steack haché)

Nos desserts (maison)

Le ch'ti mi 5,00 €
(Fond de biscuit croustillant au chocolat au lait, mousse au chocolat blanc avec éclats de spéculoos terminé par une crème pâtissière meringuée à la chicorée)

*La feuillantine aux
2 chocolats* 5,00 €
(Fond de biscuit croustillant au chocolat praliné, mousse au chocolat noir puis mousse au chocolat au lait, glaçage chocolat)

*La crème brulée à
la vanille* 5,00 €

Moelleux aux 2 chocolat 5,00 €
(noir et blanc)

Thé ou café gourmand 7,00 €
(Assortiment de mignardises de dessert selon fabrication)

Irish gourmand 13,00 €

Nos burgers

Hamburger 14.00 €

Cheese burger 15,00 €

Chiken cheese burger 15,00 €

Végé burger 15,00 €

Nos salades

Chèvre chaud 14,50 €
(Salade, tomate, légumes grillés, toast au chèvre et miel, maïs, lardons et mignon fumé)

De la mer 16.00 €
(Salade, tomate, légumes grillés, maïs, surimi, tomate au thon, saumon fumé)

Du Nord (salade, endives,
Betteraves rouges, toast au maroilles
et andouillette) 15,00 €

Tous nos plats sont servis garnis de : frites, salade, riz, écrasé de pommes de terre ou de légume du jour.

Supplément sauce (maison) 1,00 €
(Maroilles, poivre, 2 moutardes)

Notre carte reste sous réserve d'approvisionnement et de disponibilité des produits

Softs

<i>1/1 eau plate / Gazeuse</i>	4,50 €
<i>1/2 eau plate / Gazeuse</i>	3,00 €
<i>1/4 limonade</i>	2,50 €
<i>Supplément sirop</i>	0,50 €
<i>Coca cola</i>	3,50 €
<i>Schweppes tonic/Agrume</i>	3,50 €
<i>Orangina</i>	3,50 €
<i>Thé glacé</i>	3,50 €
<i>Jus de fruit</i>	3,50 €
<i>Perrier</i>	3,50 €
<i>Cocktail de jus de fruits</i>	6,50 €

Bières bouteilles

<i>Duvel</i>	6,00 €
<i>Chimay bleue</i>	6,00 €
<i>Belzebuth</i> <small>(Rouge, pink, violette)</small>	6,00 €

Bières Pression

<i>Premium « St Omer » 25cl</i>	4,00€
<i>Goudale 25cl</i>	4,00€
<i>Triple secret des moines 25cl</i>	5,00€

Apéritifs et alcools

<i>Kir</i>	4,50 €
<i>Kir royal</i>	8,00€
<i>Coupe de champagne</i>	9,00€
<i>Porto</i>	4,50€
<i>Picon bière 25cl</i>	5,00€
<i>Picon vin blanc</i>	5,00€
<i>Picon champagne</i>	9,00€
<i>Martini</i>	4,50€
<i>Ricard 2cl</i>	4,00€
<i>Américano</i>	7,00€
<i>Whisky basic 2cl</i>	4,00€

<i>Whisky basic 4cl</i>	6,50€
<i>Whisky supérieur 2cl</i>	5,50€
<i>Whisky supérieur 4cl</i>	9,00€
<i>Digestif 2cl</i>	5,00€
<i>Digestif 4cl</i>	8,00€

Vins en bouteilles

<i>Château de Bousquet</i>	26,00€
<i>Grand Marrenon</i>	26,00€
<i>Côte du Rhône (vienne vigne)</i>	16,00€

***Nos bières sont disponibles en 33 et 50 cl**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.