



LE
DIX HUIT
BISTROT GOURMAND

CARTE DES ENTREES & DES PLATS

ENTREES GOURMANDES

Le Trésor des Flandres en Tarte Croustillante - 7,50

Maroilles fondu, crème onctueuse, pâte croustillante et salade croquante

La Terrine Artisanale de Légumes du Potager d'Amaury - 7,00

Légumes de saison rôtis et confits doucement en terrine

La Terrine Campagnarde du Chef Louis - 8,80

Recette maison généreuse, avec son confit d'oignons

L'Os à Moëlle Rôti au Sel de Guérande - 10,50

Moëlle fondante rôtie, relevée de fleur de sel et son pain grillé

Entrée du Marché - 8,80

La création du moment selon l'ardoise et le retour du marché

PLATS SIGNATURES

Le Normand Roti au Four - 17,50

Camenbert fondu, lardons, ciboulette et jambon cru sur salade

La Carbonade de nos Grands-Mères - 17,50

Mijoté de paleron de boeuf au pain d'épice et à la bière brune

Le Poulet au Maroilles du Dix Huit - 17,50

Emincé de poulet à la crème de Maroilles gratiné au four

Le Welsh Royal au Cheddar Affiné - 17,50

Cheddar fondu à la bière, jambon de tradition sur pain grillé, couronné d'un oeuf au plat

Le Burger des Plaines (Maroilles AOP ou Cheddar Affiné) - 16,50

Viande hachée, poitrine fumée, compotée d'oignons et oignons frits, Maroilles ou Cheddar façon welsh

Le Tartare de Bœuf - 17,50

Viande hachée crue, jaune d'oeuf, échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise maison

Plat du Marché - 15,50

La création du moment selon l'ardoise et le retour du marché

L'Inspiration du Moment à l'ardoise :

Pièce du Boucher

Salade du Moment

Poisson du Marché

Les plats sont accompagnés de frites fraîches, légumes de saison ou tagliatelles fraîches

Accompagnement à volonté !

*"Des produits frais, de saison, cuisinés
avec passion. "*

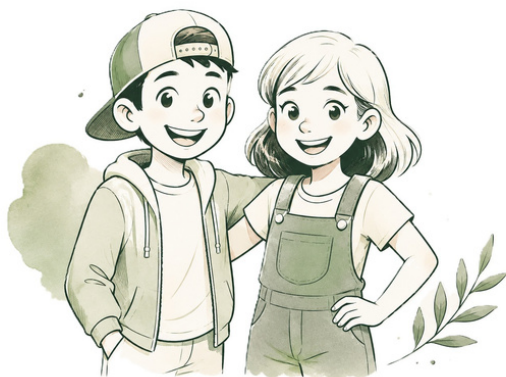
LES DESSERTS

Le Cœur Coulant au Chocolat Noir	6,50
<i>Gâteau au chocolat noir, cœur coulant et crème anglaise</i>	
La Brioche Perdue de notre Enfance	7,50
<i>Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé et boule de glace vanille</i>	
Le Tiramisu Original	6,50
<i>Mascarpone aérienne, biscuits imbibés au café, cacao amer</i>	
Le Profiterole au Chocolat Intense	7,50
<i>Chou patissier, glace vanille et son véritable chocolat chaud</i>	
L'Ardoise des Quatre Fromages	6,50
<i>Sélection de quatre fromages du moment</i>	
Le Colonel Givré	7,50
<i>Sorbet citron, 4cl de Genièvre de Loos</i>	
L'Assortiment de Glaces & Sorbets	2,50 / 4,50 / 6,50
<i>Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Passion</i>	
L'Incontournable Café Gourmand	8,00
<i>Boisson Chaude accompagné de sa déclinaison de trois douceurs de la maison</i>	
Le Dessert du Marché	6,00
<i>La création du moment selon l'ardoise et le retour du marché</i>	

MENU- LE P'TIT QUINQUIN

10,00

Jusqu'à 10 ans - Plat + Dessert + Boisson au choix



Le Plat au choix :

Steak haché ou Filet de poulet

Frites ou Tagliatelles fraîches

• Le Dessert au choix :

1 boule de glace ou 1 compote

• La Boisson :

Diabolo ou Sirop à l'eau



LE
DIX HUIT
BISTROT GOURMAND

FORMULE DU MIDI

LA FORMULE DU MARCHE

La création du moment selon l'arrivage

Midi

ENTREE + PLAT + DESSERT

24,90

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

19,90

PLAT

15,50

**Les plats sont accompagnés de frites fraîches, légumes de saison ou tagliatelles fraîches
Accompagnement à volonté !**

Disponible le midi hors WE et jours fériés

