

## A PARTAGER

Jambon Ibérique ( <i>Affiné 18 Mois</i> )	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Burrata Fumée Balsamique, Tartare de Fraise	10.80
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
St Marcellin Rôti ( <i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i> )	9.00
Planche Mixte 1-2 Pers	19.00
Planche Mixte 3-4 Pers	29.00

## LES ENTREES

<b>Terrine de Campagne à la Bière</b>	7.90
<b>Ravioles</b> ( <i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée</i> ) (x4)	10.00
<b>Œuf Cocotte</b> ( <i>Crème Paprika, Vin Blanc, Citron, Gambas</i> )	11.00
<b>Foie Gras Poêlé</b> ( <i>Endive Braisée, Foie Gras Poêlé, Sirop de Griottes</i> )	11,80
<b>Salade Gésiers de Volaille</b> , ( <i>Lardons, Vinaigre de framboise, Oignons rouges, Œuf poché</i> )	9.80
<b>Asperges Blanche à la Flammande</b> ( <i>Chiffonnade de Porc Séchée</i> )	9.80
<b>Burrata Fumée Balsamique, Tartare de Fraise</b>	10.80
<b>Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 6</b>	10.20
<b>Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 12</b>	15.90

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

<b>Cassoulet Maison</b> ( <i>Haricots, Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé</i> )	21.00
<b>Fritoulet Maison</b> ( <i>Haricots, Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé, Frites Fraiches</i> )	23.00
<b>Cassolette Rognons de Veau</b> ( <i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i> )	19.00
<b>Burger</b> ( <i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Chorizo, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce Aux Choix, Frites Fraiches</i> )	19.00
<b>Bavette Angus à l'Echalote</b> , (+/- 250grs) ( <i>Légumes, Frites Fraiches</i> )	22.00
<b>Côte de Cochon «Tomahawk»</b> ( <i>Jus Corsé, Purée Maison, Choux Fleur Braisé</i> )	21.00
<b>Carbonnade de Joues de Porc à la Flamande</b> ( <i>Frites Fraiches, Salade</i> )	18.50
<b>Ch'tite Planche</b> ( <i>Mini Carbonnade, Mini Welsh, Mini Poulet Maroilles, Frites Fraiches</i> )	23.00
<b>Carpaccio de Cecina</b> ( <i>Boeuf séché, fumé espagnol, Burrata Fumée, Pesto (Frites Fraîches, Salade)</i> )	21.00
<b>Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison</b> ( <i>Frites Fraiches</i> ) ( <i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i> ) * <b>Tartare au couteau</b>	21.00
<b>Salade Caesar</b> ( <i>Poulet Pané, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Séchées, Parmesan, Oignons Rouges</i> )	18.00
<b>Welsh Complet</b> ( <i>Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Œuf, Frites Fraiches, Salade</i> )	19.00
<b>Nage Thaï Poulet</b> ( <i>Sauce Curry Coco, Riz Pilaf</i> )	18.00
<b>Pavé de Saumon</b> ( <i>Ail confit, Asperge Rôtie, Riz Parfumé</i> )	21.00
<b>Poêlé de Gambas à la Thaï</b> (x5)	23.00
<b>Tartare de Saumon "Thaï"</b> ( <i>Citron, Gingembre, Échalote, Ciboulette, Aneth, Huile olive, Soja, Frites fraîches, Salade</i> )	21.00
<b>Ravioles</b> ( <i>Ricotta, Tomates, Crème Truffée</i> ) (x8)	19.00
<b>Plats Enfants</b> ( <i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i> )	10.00

**Sauces Au Choix** : *Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffé, Ail Confit.*

**Supp :** *Frites : petite 2€ - Grande 5€*  
*Sauces : 1,50€*

## DESSERTS

<b>Assiette de 5 Fromages</b>	14.90
<b>St Marcelin Rôti</b> ( <i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i> )	9.00
<b>Mousse Chocolat Noir Pralin de Noisette</b>	9.00
<b>Mousse Chocolat Blanc Spéculoos</b>	9.00
<b>Baba et son Rhum Arrangé</b> ( <i>Glace Rhum Raisins, Chantilly</i> )	11.00
<b>Brioche Perdue</b> ( <i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i> )	9.00
<b>Profiterole</b> ( <i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud, Amandes Grillées</i> )	9.00
<b>Cheese Cake Citron Vert</b> ( <i>Coulis de Fruits Rouge</i> )	9.00
<b>Tartare de Fraise</b> ( <i>Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly</i> )	11.00
<b>Crêpe Suzette Revisité O'3 Petits Cochons</b> ( <i>Crêpe, Mandarine, Grand Marnier</i> ) <i>Servie Tiède</i>	12.00

## GLACES

<b>Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)</b>	
<i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,</i>	
<i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
<b>Coupe des Bois</b> ( <i>Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly</i> )	9.00
<b>Dame Blanche</b> ( <i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison Amandes Grillées, Gaufrette</i> )	8.00
<b>Colonel</b> ( <i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i> )	10.00
<b>Coupe Rhum Raisins</b> ( <i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i> )	9.00

## GOURMANDS

<b>Café Gourmand</b>	10.00
<b>Thé Gourmand « Thé Kusmi »</b>	10.00
<b>Infusion Gourmande</b>	10.00
<b>Supp Infusion</b> ( <i>Menthe, Citron Frais</i> )	+0.50
<b>Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French....)</b>	16.00

### Vin Digestif au Verre :

<b>Orange Gold :</b>	7.00
<b>Black Vintage</b>	8.00