

CARTE DU MOMENT

LES ENTRÉES

PLANCHE GOURMANDE 9€

Effiloché de porc, Mousse de chèvre et miel,
Caviar d'aubergine et féta, Tartelette d'andouillette
Accord vin rouge « Roussillon Munt » 6€

TATIN DE TOMATE, 12€

Ail, Estragon et Mozzarella

GRAVLAX DE TRUITE 16€

Coulis de concombre, coriandre et Crumble au sel fumé
Accord vin Moulin à vent 7€

FOCACCIA AUX HERBES FRAÎCHES 12€

Houmous de petits pois, Chiffonnade de Jambon fumé
Accord vin « Crozes l'Hermitage » 9€

LES PLATS

CÔTE DE VEAU 22€

Crème de pleurotes
Accord vin rouge « Roussillon Munt » 6€

ONGLET DE BŒUF ANGUS 24€

Maroilles, Poivres ou Echalotes
Accord vin rouge « Médoc » 9€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 16€

Condiments, moutarde à l'ancienne et mayonnaise
Accord vin rouge « Crozes l'Hermitage » 9€

MAGRET DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉ 24€

Crème de piment d'Espelette et poivrons
Accord vin rouge Pic Saint-Loup 8€

RETOUR DE PÊCHE, CRÈME D'HERBES FRAÎCHES 18€

Accord vin « Pouilly fumé » 9€

LES DESSERTS

SOUPE DE FRAISE ET BASILIC 9€

Sorbet citron vert

BROWNIES AUX POMMES 9€

Caramel de cidre

PALET BRETON 9€

Mascarpone, citron et framboises

CHEESE-CAKE AUX ABRICOTS 9€



NOS DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND MAISON 10€

IRISH GOURMAND (IRISH 15 CL) 14€

SOUPE DE FRAISE ET BASILIC 9€

Sorbet citron vert

BROWNIES AUX POMMES 9€

Caramel de cidre

PALET BRETON 9€

Mascarpone, citron et framboises

CHEESE-CAKE AUX ABRICOTS 9€

Nos glaces Artisanales

La Dame blanche ou Noir (Glace vanille, chocolat chaud et chantilly au siphon) 8€

Les liégeois (Café ou chocolat et vanille, chantilly au siphon) 8€

La Fraise Melba (Glace fraise, vanille, fraises et chantilly siphon) 8€

La Régionale (Glace spéculos, vanille et caramel beurre salé) 8€

Les sorbets 2 boules (Fraise ou Citron ou pommes ou poires) 5€ / avec Alcool 9€

Les glaces : vanille, chocolat, café, chicorée, praliné, caramel beurre salé, spéculos, framboise, citron, pomme et poire

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 Biotope a Le Quesnoy pour les légumes de saison certifiés Bio

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 Dupont à Sebourg pour les Œufs

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