

Carte du moment

Les entrées :

- **Gravlax de saumon, mousse de betterave à l'orange et chèvre 14€**
- **Planche gourmande 12€**
(Flamiche au Vieux Lille, Filet mignon fumé au foin,
Croquette de pomme de terre au Maroilles et Fricadelle)
- **Céleri rave** (Lisser de céleri, jus de céleri branche) **9€**
- **Saint-Jacques rôties, bisque de crevettes 16€**
- **Tête pressée, condiments 10€**

Les Plats :

- **Tartare de bœuf au couteau 18€**
 - **Pied de cochon désossé, farci au foie gras, jus au porto 22€**
 - **Magret de Canard, crème d'ail noir 26€**
 - **Onglet de bœuf Angus, échalotes confites 26€**
 - **Quasi de veau printanier 22€**
 - **Retour de pêche, crème de ciboulette 18€**
- Certaine de nos sauces sont à base de fond déshydraté pour respecter les règles d'hygiène

Les Desserts :

- **Cheese-cake poires, spéculos 9€**
- **Snickers 9€**
- **Pavlova aux fruits rouges 9€**
- **Mousse choco, crumble pistache 9€**



Les desserts

- Cheese-cake poires, spéculos 9€
- Snickers 9€
- Pavlova aux fruits rouges 9€
- Mousse choco, crumble pistache 9€
- Café ou Thé gourmand maison 10€
- Irish gourmand 18€

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 Régionale (Glace spéculos, chicorée 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

La Ferme du Pigeonnier à Jenlain 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

La Maisonnnette à Flines les Mortagne pour les Escargots

