

Planche à Partager

Fromages et Charcuteries

- 2 Personnes la MINI 5,90€
- 2-3 Personnes la MAXI 11,90€
- 4 personnes 15,90€

Les Entrées

Œufs Pochés Meurette **6,90€**
Œufs Pochés sur toast grillé, Sauce au vin rouge, échalotes et lardons.

Assiette Périgourdine **12,90€**
Fois Gras Maison, Magret de canard, Gésiers de volaille.

Quiche au Maroilles **7,50€ 14,90€***
Pâte levée, crème et Maroilles Fermier

Croquettes de Camembert **6,90€ 13,90€***
Noix et Pignons de pin

Croquettes de Crevettes **10,90€ 19,90€***
2 croquettes de 70g en entrée, 3 croquettes en plat

***Grande Portion servie en plat avec Frites et Salade**

Les Grandes Salades

Salade de Chèvre Chaud **15,50€**
Toast de Chèvre Buche, Pignons de Pin, Lardons et Tomate

Salade Ch'ti Maroilles **15,50€**
Toasts de Maroilles Grillés, Oignons poêlés, Lardons, Tomate

Salade d'Œufs pochés aux Lardons **15,50€**
Œufs Pochés, Lardons, Croutons, Tomate

Salade d'Œufs Pochés au Saumon Fumé **17,50€**
Œufs Pochés, Saumon Fumé, Tomate

Salade de Poulet et Parmesan **15,90€**
Blancs de Poulet, Copeaux de Parmesan, Tomate Cerise, Pignons de Pin
Vinaigrette Balsamique

Les Planches (avec Pommes de Terre au Four et Salade)

Fromagère **15,90€**
Maroilles, Chèvre et Mont des Cats grillés sur pain de campagne

Ch'ti Gourmande **15,90€**
Monts des Cats et Maroilles grillées, pâté de campagne

Nordique **17,90€**
Saumon Fumé sur pain de campagne grillé

Les Plats (servis avec Frites et Salade)

Potjevleesch Maison en Tranches **15,90€**
Poulet, Porc, Veau, Lapin désossés en Gelée avec Carotte et Oignons

Carbonade Flamande **16,90€**
Viande de bœuf mijoté à la bière et pain d'épices

Onglet Poêlé **18,90€**
Sauce au Choix : Maroilles, Echalotes, Poivre ou Crème d'Ail et Champignons

Tartare de Bœuf **16,90€**
A préparer soi-même

Welsh Complet **16,90€**
A base de Pain, Jambon, Moutarde et Cheddar Fondu à la Bière, Œuf

Andouillette de Cambrai au Maroilles **17,50€**
Andouillette Poêlée accompagnée d'une Sauce Maroilles

Tripes Maison **16,50€**
Tripes de Bœuf mijotées au Vin Blanc, Tomates, Céleris, Carottes et Oignons

Lapin Chasseur **18,50€**
Râble de Lapin Mijotée dans une Sauce à l'échalotes et champignons

Accompagnement en supplément

Sauce Chaude **2,50€**
Maroilles, Poivre, Echalotes ou Crème d'Ail et champignons

Grande Frite **3,90€**

Petite frite **2,90€**

Pomme de terre au four **2,90€**

Pommes de Terre Sautées aux Herbes **2,90€**

Salade **2,50€**

Salade de tomate **2,50€**

Menu Enfant

11,90€ inclus 1 boisson, 1 plat et un dessert

- Sirop, Icetea, Oasis, jus de Fruit ou Limonade +1,00€ autre boisson
- Steak haché, Carbonade Flamande ou Nuggets
- 1 boule de glace au choix et Chantilly

Les Desserts

# Café Gourmand	8,50€
Expresso & 4 mini desserts ou Thé Gourmand + 0.50€ ou Irish Coffee Gourmand +5.00€	
# Gaufre Gourmande	7.90€
Glace Vanille, Chantilly et chocolat chaud ou Caramel Crémé	
# Profiteroles Glacées	7.90€
Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly	
# Crème Brulée Vanille	6.90€
# Terrine de Chocolat Noir et Spéculoos	7.50€
servie avec Crème Anglaise et Coulis Carambar	
# Pudding à l'Ancienne	6.00€
Raisins Macérés au Rhum et zestes d'Orange Confits	

Les Coupes glacées

#Dame Blanche	7.00€
Vanille(2b), chocolat chaud, Chantilly	
#Dame Noire	7.00€
Vanille(1b), Chocolat(1b), chocolat chaud, Chantilly	
#Café Liégeois	7.00€
Vanille(1b), Café(1b), Coulis Café, Chantilly	
#Coupe Créole	7.00€
Vanille(1b), Rhum Raisin(1b), Caramel Crémé, Chantilly	
#Coupe Caramel	7.00€
Vanille(1b), Caramel(1b), Caramel Crémé, Chantilly	
#Coupe Nougat	7.00€
Nougat Miel(2b), Coulis Framboise, Chantilly	
#Coupe Irlandaise	9.50€
Vanille(2b), Café, Baileys, Chantilly	
#Sorbet 2 boules et son alcool	9.50€
Citron Jaune, Vodka ; Pomme, Calvados ; Poire, Poire Williams	
#Sorbets & Glaces à composer soi-même	
▪ 2 boules	5.60€
▪ 3 boules	6.80€
▪ Supplément Chantilly	1,20€
Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Rhum Raisin, Citron, Framboise, Fraise, Poire, Passion, Pomme Verte.	

Boissons Chaudes

▪ Expresso	2,20€
▪ Double Expresso	3,60€
▪ Décaféiné	2,40€
▪ Double Décaféiné	3,80€
▪ + Crème	+0,20€
▪ + Chantilly	+1,20€
▪ Thé & Infusion	2.80€
▪ Chocolat Chaud Maison	4,90€
▪ Chocolat Chaud Chantilly	5,90€
▪ Irish Coffee	8,50€
▪ Carabian, French, Chti, Italian Coffee	9,90€

Whisky (4cl)

▪ Lagavulin 8 ans	11.90€
▪ Ardbeg Islay 10 ans	8,90€
▪ Toguchi Pur Malt	8.90€
▪ Nikka Whisky days	6.90€
▪ Whisky de Wambrechies	6.90€

Rhum (4cl)

▪ Rhum Bumbu	7.50€
▪ Rhum Don Papa Baroko	6,90€
▪ Rhum ambré Saint James	5,80€
▪ Rhum arrangé	5.30€

Liqueurs & Digestifs (4cl)

▪ Genièvre de Houle (Carte Noire)	7,50€
▪ Genièvre de Wambrechies	5,80€
▪ Eau de Vie de Bière de Wambrechies	5,80€
▪ Cognac Martin VSOP	7,90€
▪ Amaretto Disaronno, Limoncello	5,80€
▪ Calvados Pays d'Auge	5,80€
▪ Eau de Vie Poire William Massenez	5,90€
▪ Eau de Vie Vieille Prune Massenez	5,90€
▪ Get 27 (6cl)	5.70€
▪ Get 31 (6cl)	5,90€