

## CARTE DU MOMENT

### LES ENTRÉES

#### PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES 8€

Jambon sec, Terrine de porc, Maroilles et Chèvre fermier

Accord vin rouge « Roussillon Munt » 6€

#### SAINT-JACQUES, 18€

Gnocchi de choux fleur, crème de petits pois

Accord vin « Pouilly fumé » 9€

#### CEVICHE DE SAUMON 12€

Velouté de carotte, mangue et coriandre

Accord vin blanc « Roussillon Mar » 6€

#### FOIE GRAS AU VIN ROUGE 18€

Tartelette aux figues

Accord vin blanc « Uby N°4 » 6€

#### PLANCHE GOURMANDE 10€

Accras de poisson, Houmous de haricots blancs, Mignon aux poivres et Tartelette chèvre et miel

### LES PLATS

#### ENTRECÔTE DE VEAU 26€

Crème de pleurotes

Accord vin rouge « Roussillon Munt » 6€

#### FAUX-FILET DE BŒUF 24€

Maroilles, Poivres ou Echalotes

Accord vin rouge « Médoc » 9€

#### JOUE DE PORC 16€

Vin rouge et Shiitakés

Accord vin rouge « Crozes l'Hermitage » 9€

#### SUPRÊME DE POULET 14€

Crème d'ail noir ou Maroilles fermier

Accord vin rouge Pic Saint-Loup 8€

#### RETOUR DE PÊCHE, CRÈME D'HERBES FRAÎCHES 18€

Accord vin « Pouilly fumé » 9€

Certaine de nos sauces sont à base de fond déshydraté pour respecter les règles d'hygiène

### LES DESSERTS

#### PAYLOVA AUX FRUITS ROUGES 9€

#### TATIN DE MIRABELLE 9€

Glace au Miel

#### BABA LIMONCELLO 9€

Chantilly au siphon

#### TARTELETTE CHOCOLAT DÉSTRUCTURÉE 9€

Fleur de sel et crumble de Chouchou



## **NOS DESSERTS**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND MAISON 10€**

**IRISH GOURMAND 18€**

**PAYLOVA AUX FRUITS ROUGES 9€**

**TATIN DE MIRABELLE 9€**

Glace au Miel

**BABA LIMONCELLO 9€**

Mascarpone, citron et framboises

**TARTELETTE CHOCOLAT DÉSTRUCTURÉE 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 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

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