

RIPAILLE

ENTRÉES

Duo os à moelle Sel de guérande, salicornes, citron, échalotes	13€
Carpaccio de poisson, vinaigrette orange, gingembre	9€
Terrine de campagne, maison toast et salade	8€
Carpaccio de boeuf Coeur d'ailoyau maturé, fumé au bois de hêtre	15€
Escargot de Comines (59) x6	8€
Beurre à l'ail maison x12	14€
Camembert rôti	9€
Croquettes de Maroilles Igp	10€
Planche des ripailleurs 2/3 P. Os à moelle, charcuteries ibérique, escargots de Comines, croustilles de pulled pork, croque welsh	28€

NOS CÔTES A L'OS

Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.

Accompagnement maison: purée de pomme de terre, frites, chicons braisés, poêlée de champignons crévés
Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

Formule du mois "À volonté"

Terrine maison

Côte à l'os / frites maison

49€

PLATS

Onglet de boeuf Angus Maison Lesage, échalotes confites	25€
Tartare de boeuf au couteau fumé sous cloche, betteraves, mayonnaise raifort	19€
Burger Maison, buns boulangé, steak façon bouchère, Tomme de Savoie IGP, poitrine fumée, frites maison, salade	18€
Saucisse Purée comme chez Mamie, jus de viande et compote acidulée, au fil du couteau, Méteren	18€
Saint Jacques de nos côtes, snackées au beurre noisette, purée, carottes et gingembre	25€
Carbonades flamandes, frites maison	18€
Échine de porc des Flandres en basse température, légumes braisés et jus de viande.	20€
Croquettes de Maroilles	16€
Lièvre à la Royal, pommes dauphines maison	25€

DESSERTS

Café gourmand	9€
Crème brûlée	9€
+ Flambée à la chartreuse	+4€
Sablé Breton, lemon curd, granité verveine	9€
Brioche perdue	9€
Dame Blanche	9€
Moelleux au chocolat	9€