

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'aloïau maturé, fumé au bois de hêtre	15€
Escargot de Comines (59) x6	Beurre à l'ail maison	8€
	x12	14€
Camembert rôti		9€
Croquettes de Maroilles Igp		10€
Planche des ripailleurs 2/3 P.	Os à moelle, charcuteries ibérique, escargots de Comines, cromesquis 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 crémés

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

... 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€