



Pour L'Apéro :

- Planche de Charcuterie :

pour 2 personnes	-----	20 €
pour 4 personnes	-----	36 €

- Planche Mixte : (Charcuterie et fromages)

pour 2 personnes	-----	20 €
pour 4 personnes :	-----	36 €

- Camembère ----- 10€

- Avec Frites ----- 15€

- Saucissons ----- 6,50 €

(demandez les saucissons disponible a notre personnel)

- Bol de frites ----- 3,50€

Nos Entrées :

- Entrée du moment (du mardi au vendredi midi) ----- 8€

- Œuf Cocotte au Maroilles ----- 8,50 €

- Quiche au Vieux Lille ----- 8 €

- Assiette de Charcuterie ----- 7,50 €

- Carpaccio ----- 9,50€

- Potjevleesch (dit le Potje) : « disponible en Plat » ----- 7,50 €

terraine maison aux 4 viandes blanches en gelée et à la Bière

(Lapin, Porc, poulet et Veau)



Nos Plats :

Travers de porc grillé / ribs (env 550 gr.)	24€
Tricandilles de porc grillées (tripes de porc)	20€
Andouillette de Troyes AAAAA	19 €
Carbonade Flamande	18€
Salade du chef	16,50 €
Cassolette de Volaille au Maroilles	15 €
Potjevleesch (dit le Potje)	16€
terraine maison aux 4 viandes blanches en gelée et à la Bière (Lapin, Porc, poulet et Veau)	
Plat du Jour (du mardi au vendredi midi)	12 €

Nos Burgers :

Ch'ti Burger	18 €
(pain feuilleté, steak haché, sauce burger, salade, oignons rouges, sauce Maroilles)	
Burger Original	16€
(pain bun's, steak haché, sauce burger, salade, oignons rouges)	
Burger Veggie	16,50 €
(pain feuilleté, steak d'omelette, sauce burger, salade, oignons rouges, sauce Maroilles)	
Burger du Moment	20€

Nos Welsh :

L'original	17€
(tranche de pain de Campagne imbibée de Bière et de moutarde, recouvert d'une tranche de Jambon blanc, gratinée d'une sauce au cheddar et à la Bière)	
Welsh Complet (avec œuf)	18€
Welsh du moment	20€



Nos Poissons :

Saumon Laqué (Miel et Bière)	18 €
Poisson du Moment	16,50 €

Nos Viandes :

Côte de Veau (environ 300g)	25€
Basse Côte (environ 250g)	19€
Pavé de Rumsteak (environ 180g)	17€
Steak Tartare (environ 180g)	17€
Bavette d' Aloyau (environ 180g)	18€
Brochette d'Onglet (environ 180g)	19€

OR ROUGE :

Viande d'Exception Maturée **(selon arrivage)**

Côte de Bœuf (environ 1 kg)	80 €
Faux Filet (environ 300g)	30 €
Entrecôte (environ 350g)	40 €

Nos Viandes sont conseillées saignantes accompagnées de frites et de sauce au choix.

Nos accompagnements :

Frites fraîches (cuites à la graisse de Bœuf), Tagliatelles, Légumes du moment, Salade Verte, Pomme de Terre du moment

Nos Sauces :

Poivre, Roquefort, Échalotes, Maroilles

Suppléments Sauces	1,00 €
Suppléments Accompagnements	3,50 €



Nos Desserts :

- Irish Gourmand 14€
- Brioche façon Pain Perdu (et sa glace caramel beurre salé) 8,50€
- Gaufre Liégeoise (et sa glace Vanille) 8,50€
- Café Gourmand 8,50€
- Coupe de Glace 3 Boules 7,50€
(avec Chantilly et Chocolat fondu)
- Coupe de Glace 2 Boules 5,50€
(avec Chantilly et Chocolat fondu)
- Ardoise de Fromage 7,50€
- Dessert du Moment (du mardi au vendredi midi) 8€
- Crème Brûlée à l'envie du Chef 6,50€
- Mousse au Chocolat à l'envie du Chef 6,50€
- Profiteroles du Gourmand 11 €

Notre menu pour les Tchots :

10€

Plats :

Hamburger ou steak haché ou jambon blanc ou Nuggets de poulet

Desserts :

boule de glace ou mousse au chocolat



Nos bouteilles de vins **(selon arrivage)**

ROUGE :

Pécharmant	-----	35€
Vin coup de cœur	-----	30€
Saint Nicolas de Bourgueil	-----	30€
Vin du moment	-----	25€
1/2 Bouteille (selon arrivage)	-----	22€

ROSE :

Vin du moment	-----	20€
----------------------	-------	------------

BLANC :

Bouteille de Vin Blanc du Moment (Moelleux)	-----	26€
au verre	-----	5€

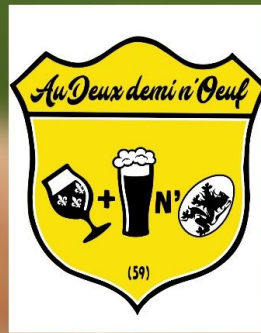
Nos Vins au Pichet **et au Verre**

ROUGE / ROSE / BLANC SEC

Pichet 1/4l	-----	5€
Pichet 1/2l	-----	8 €
Verre	-----	3,50€



le welsh complet



le ch'ti burger



**la cassolette
de volaille au
maroilles**



le potjevleesch



la carbonade



la planche
mixte



le camembière



l'œuf cocotte
au maroilles



le carpaccio



la quiche au
vieux Lille



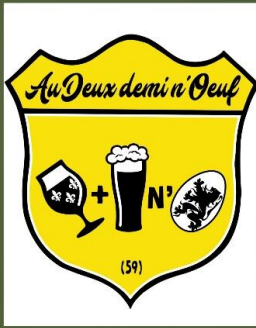
**la brioches façon
pain perdu**



la gaufre liégeoise



les Profiteroles



**nos viandes maturées LIMOUSINE
"OR ROUGE"**



le Faux filet mûré



le tartare de bœuf