

L'INDUSTRIE *(Carte du 31.08.26)*



À L'APÉRO

Saucisson Ibérique Fuet (1e 1/2)	5€
Saucisson Ibérique Fuet (Entier)	10€

Planche à partager 10€/pers. (Minimum 2 personnes)

(Pour exemple : charcuteries - œufs mimosa - nems - croquettes de maroilles - saumon fumé)

ENTRÉES

Œuf mimosa	6€
Tempura d'aubergines, crème de mozzarella	7€
Œuf poché, gambas, jus de bouillabaisse	8€
Gravlax de bœuf, houmous, salade de courgettes au sésame	9€
Poulpe grillé, salade de fenouils, coulis de pequillos	9€

PLATS

Tartare de bœuf préparé OU poêlée	22€
Emincé de poulet gratiné au Maroilles	23€
Bateau de bœuf, maïs grillé, crème de maïs et polenta	23€
Pavé de filet de rumsteck, sauce poivre	25€

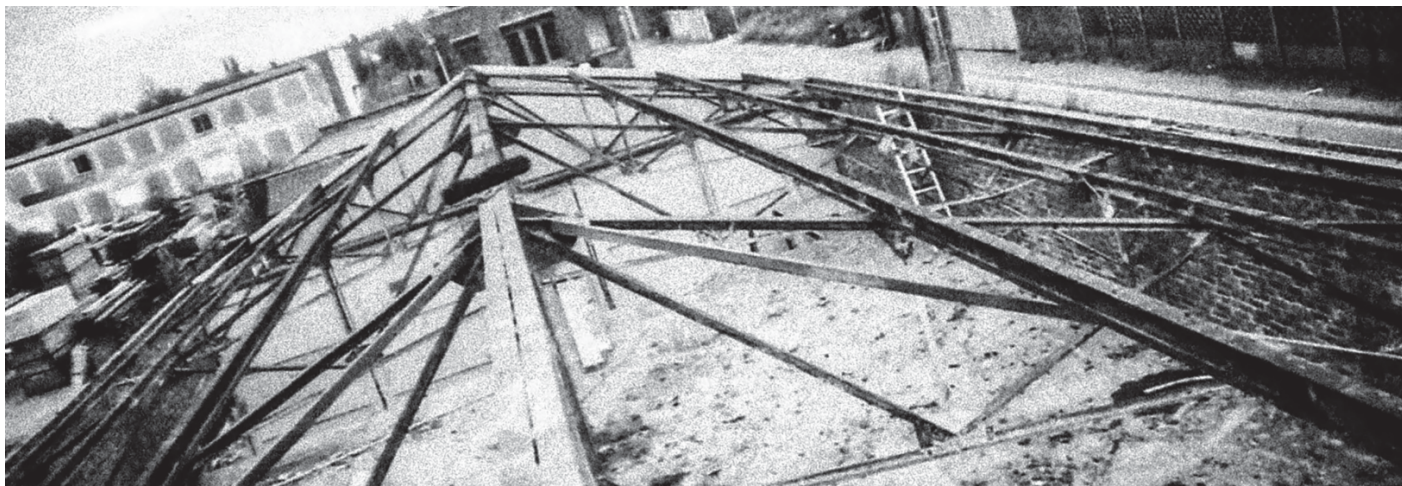
POISSONS

Filet de maquereau snacké, risotto al salto, salade de fenouils, crème de maquereau	22€
Filet de rouget en aïoli	23€

SALADES

Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan frites maison & salade	22€
Salade de poulet frit façon César	22€





UN DESSERT...

Tartelette aux pommes façon crumble	8€
Pêche confite, financier, mascarpone vanille	8€
Flan pâtissier	8€
Mousse chocolat	8€
Café gourmand	10€
Thé gourmand	11€

...OU UNE GLACE ?

Coupe de glace - 3 boules au choix (<i>Sorbet : citron, framboise, mangue - Glaces : vanille, chocolat, café</i>)	7€
Dame Blanche (<i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>)	8,50€
Chocolat Liégeois (<i>glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>)	8,50€
Café Liégeois (<i>glace café, café, chantilly</i>)	8,50€
Colonel (<i>sorbet citron vert, vodka</i>)	9€



Nous nous tenons à votre disposition concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.