



MENU



Plats faits maison.

RESTAURANT BAR & PLANCHES



À PARTAGER

SAUCISSONS | 6,50 €
Pur porc, fumé, sanglier, Comté, Beaufort.

Frites fraîches | 4 €

Frites Maroilles | 6,50 €

Houmous maison | 7 €

Pot Guacamole et ses Nachos | 7 €

Croquettes crémeuses au Maroilles | 8 €

Flamiche au Maroilles | 8 €

PLANCHES

Charcuteries | 17 €

Fromages | 17 €

Mixte | 22 €

Saumon fumé maison | 20 €

MENUS

MENU EXPRESS | 19 €

Plat du jour
+ Dessert du jour

MENU L'ENVOL | 32 €

Entrée
+ Plat
+ Dessert
Entrée, plat et dessert au choix à la carte.

Poisson du jour
ou Croquettes de crevettes (supp 4€)

MENU ENFANT | 11 €

Plat au choix :

Steak haché, jambon,
saucisses, blanc de poulet / Frites

Dessert au choix :

Mousse au chocolat, 1 boule de glace
(Vanille, Fraise, chocolat)

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE MAISON	 7,50 €	-
FLAMICHE AU MAROILLES, SALADE	 8 €	 16 €
SAUMON FUMÉ MAISON	 13 €	 20 €
ESCARGOTS Poêlée d'escargots, champignons et lard confit feuilleté.	 10 €	-



SALADES

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CÉSAR Salade, poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce César maison.	-	 17,50 €
SALADE DU CHEF Salade, camembert frit, lardons, croustons.	-	 16,50 €
POKE BOWL VÉGAN Houmous, guacamole, boulghour, quinoa, légumes de saison.	 8 €	 15,50 €
POKE BOWL POULET	 10 €	 19 €

Produits DE LA MER

**CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES
MAISON ET SA SAUCE TARTARE | 23 €**
(3 pièces) Accompagnées de frites et salade

**TAGLIATELLES AUX SCAMPIS ET AU
CURRY | 19,50 €**

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ | 19,50 €
Riz, pilaf et petits légumes.

BURGERS

L XL

CHEESE BURGER | 16,50 € | 20 €

Steak haché façon bouchère (150g), cheddar, oignons confits, poitrine grillée, tomates, cornichons, salade, sauce burger, frites fraîches.

CH'TI BURGER | 17,50 € | 21,50 €

Steak haché façon bouchère (150g), Maroilles, oignons confits, salade, sauce Maroilles, frites fraîches.

L'ENVOL | 17 € | 21 €

(PORK PULLED BURGER DU CHEF)

Echine de porc fumée, braisée en effiloché, oignons confits, tomates, cornichons, cheddar, salade, sauce barbecue, frites fraîches.



VIANDES

**TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
D'UNE GARNITURE ET D'UNE SAUCE AU CHOIX.**

BAVETTE (180G) | 19 €
D'origine irlandaise.

BROCHETTE (180G) | 19,50 € (220G) | 23,50 €
de Boeuf.

TARTARE PRÉPARÉ (200G) | 18 €
Viande de bœuf hachée, sauce maison, câpres, cornichons, persil, ciboulette, mayonnaise, sauce anglaise.

TARTARE ITALIEN | 19 €
Viande de bœuf hachée, sauce tartare au pistou et parmesan.

ENTRECÔTE | 21 €
D'origine française.

BALLOTINE DE VOLAILLE | 17,50 €
Aux champignons sauvages, purée maison et sauce crémeuse.

Suggestions du jour :

Veillez consulter l'ardoise

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix.

Suppléments garnitures 4.00€ : Frites fraîches, purée de pommes de terre, légumes de saison, pâtes, riz.

Suppléments sauces 2.00€ : Béarnaise, champignons, échalotes, Maroilles, poivre, beurre Maître d'hôtel

Mayonnaise maison 1.00€

Doggy bag = 1€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES | 7,50 €

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT
CHAUD, CHANTILLY | 8 €**

**BRIOCHE PERDUE CARAMEL
AU BEURRE SALÉ | 8 €**

**GAUFRE DE BRUXELLES
CHANTILLY ET CHOCOLAT | 7,50 €**

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
DE MADAGASCAR | 7 €**

DAME BLANCHE OU DAME NOIRE | 7 €

**MOUSSE AU CHOCOLAT
MAISON | 7,50 €**

COLONEL | 8 €

CAFÉ GOURMAND | 8 €

IRISH GOURMAND | 12,50 €



PRIX NETS TVA INCLUSE
PRÉSENCE POSSIBLE D'ALLERGÈNES RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DU PERSONNEL,
AINSI QUE POUR L'ORIGINE DE NOS VIANDES