MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLERGENES

A PARTAGER

Jambon Ibérique *(Affiné 18 Mois)*	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Burrata Fumée Balsamique, Tartare de Fraise	10.80
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
St Marcelin Rôti *(Miel, Noix Caramélisés, Herbes)*	9.00
Planche Mixte 1-2 Pers	19.00
Planche Mixte 3-4 Pers	29.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Ravioles *(Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée) (x4)*	10.00
Œuf Cocotte *(Crème Paprika, Vin Blanc, Citron, Gambas)*	11.00
Salade Gésiers de Volaille, *(Lardons, Vinaigre de framboise, Oignons rouges, Œuf poché)*	9.80
Asperges Blanche à la Flammande *(Chiffonnade de Porc Séchée)*	9.80
Burrata Fumée Balsamique, Tartare de Fraise	10.80
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 6	10.20
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 12	15.90

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLERGENES

LES PLATS

Cassoulet Maison *(Haricots, Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé)*	21.00
Fritoulet Maison *(Haricots, Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé, Frites Fraiches)*	23.00
Cassolette Rognons de Veau *(Flambés au Calvados/ Crème Calvados,* Champignons, *Purée Maison)*	19.00
Burger *(Buns Brioché, Viande de Boeuf, Chorizo, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce Aux Choix, Frites Fraiches)*	19.00
Bavette Angus à l'Echalote, (+/- 250grs) *(Légumes, Frites Fraiches)*	22.00
Côte de Cochon «Tomahawk» *(Jus Corsé, Purée Maison, Choux Fleur Braisé*	21.00
Carbonnade de Joues de Porc à la Flamande *(Frites Fraiches, Salade)*	18.50
Ch'tite Planche *(Mini Carbonnade, Mini Welsh, Mini Poulet Maroilles, Frites Fraiches)*	23.00
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison *(Frites Fraiches) (Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains)* *** Tartare au couteau**	21.00
Salade Caesar *(Poulet Pané, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Séchées, Parmesan, Oignons Rouges)*	18.00
Welsh Complet *(Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Œuf, Frites Fraiches, Salade)*	19.00
Nage Thaï Poulet *(Sauce Curry Coco, Riz Pilaf)*	18.00
Pavé de Saumon *(Ail confit, Asperge Rôtie, Riz Parfumé)*	21.00
Poêlé de Gambas à la Thaï *(x5)*	23.00
Tartare de Saumon "Thaï"*(Citron, Gingembre, Échalote, Ciboulette, Aneth, Huile olive, Soja, Frites fraîches, Salade)*	21.00
Ravioles *(Ricotta, Tomates, Crème Truffée) (x8)*	19.00
Plats Enfants *(Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz)*	10.00

Sauces Au Choix : *Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffé, Ail Confit.*

Supp : ***Frites : petite 2€ - Grande 5€***
Sauces : 1,50€

Carafe d'eau à disposition **Prix en €, Service Compris**

1311, Avenue du Général de Gaulle 59910 BONDUES Tel : 03.20.94.14.65

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLERGENES

DESSERTS

Assiette de 5 Fromages	14.90
St Marcelin Rôti *(Miel, Noix Caramélisés, Herbes)*	9.00
Mousse Chocolat Noir Pralin de Noisette	9.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	9.00
Baba et son Rhum Arrangé *(Glace Rhum Raisins, Chantilly)*	11.00
Brioche Perdue *(Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée)*	9.00
Profiterole *(Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud , Amandes Grillées)*	9.00
Cheese Cake Citron Vert *(Coulis de Fruits Rouge)*	9.00
Tartare de Fraise *(Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly)*	11.00
Crêpe Suzette Revisité O'3 Petits Cochons *(Crêpe, Mandarine, Grand Marnier) Servie Tiède*	12.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)

Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,
Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises

Coupe des Bois *(Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly)*	9.00
Dame Blanche *(Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison Amandes Grillées, Gaufrette)*	8.00
Colonel *(Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass)*	10.00
Coupe Rhum Raisins *(Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly)*	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	10.00
Thé Gourmand « Thé Kusmi »	10.00
Infusion Gourmande	10.00
Supp Infusion (Menthe, Citron Frais)	+0.50
Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French….)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
Black Vintage	8.00

Carafe d'eau à disposition **Prix en €, Service Compris**

1311, Avenue du Général de Gaulle 59910 BONDUES Tel : 03.20.94.14.65