

Pour Commencer (À partager ou pas ...)

FUET ESPETEC	9,00
SAUCISSON BELLOTA À LA TRUFFE	9,90
CROMESQUIS PARMESAN TRUFFE (3PCS)/(5PCS)	7,40/10,90
Croquettes Crousti-fondantes Parmesan Truffe / Oignons Confits	
PAN CON TOMATE (6PCS)	13,90
Pain Toasté/ Brunoise de Tomates, Échalotes/ Jambon Serrano 24 Mois	
SAUMON GRAVLAX	10,90
Saumon Gravlax / Crémeux Aneth , Citron / Betterave / Suprêmes d'Orange / Baies de Grenade / Oignons Rouges	
OEUF BASSE TEMPÉRATURE	12,90
Oeuf Basse Température / Crème de Poivrons / Haddock Fumé / Tomates Cerises Confites / Crème Balsamique / Crumble de Parmesan / Pickles	
BURRATA	12,90
Burrata / Nectarines Rôties / Tomates Confites / Granola / Sauce Pistou / Basilic	
TATAKI DE THON AUBERGINE BRÛLÉE	13,70
Thon mariné /Sauce Teriyaki /Piment d'espelette / Aubergine Brûlée	
SCAMPI À L'AIL(8 PCS)	12,90
Scampi / Beurre Persil Ail	

AFIN DE FACILITER LA VIE AMOUREUSE DE NOS CUISINIERS, VOS ENTRÉES DEVRONT ÊTRE EN PRÉPARATION:

-DU LUNDI AU VENDREDI MIDI: À 13H15

- DU MARDI AU JEUDI SOIR: À 21H15

-LE VENDREDI SOIR: À 22H15

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES ET CARAFE D'EAU SUR SIMPLE DEMANDE

La Suggestion

PLUMA DE PORC

19,90

Pluma de Porc / Poêlée de Champignons / Beurre Persil Ail / Purée Maison

PAVÉ DE VEAU

22,00

Pavé de Veau / Poêlée de Champignons / Crème Truffe / Purée Maison

A partager

CÔTE À L'OS DE BOEUF NORMANDE MATURÉE 4 SEMAINES

Pièce d'exception pour amateurs de viande !

Maturée pendant 30 jours pour développer ses arômes, cette côte à l'os offre une tendreté remarquable et une intensité de goût unique.

Idéale à partager, grillée à la perfection, elle ravira les amateurs de viande persillée et de caractère.

Accompagnée de Frites Fraîches/ Pommes de terre Grenailles à la Graisse de Canard, Ail et Herbes Aromatiques/ Sauce Au Choix

*Assiette et Accompagnement supplémentaires : 6,90€/Personne

- 0,950KG 104,00
- 1,010KG 109,00
- 1,030KG 112,00
- 1,100 KG 119,00

Les Plats

TARTARE RICAIN 180G 17,90

Spécialité bouchère du Nord de la France et de la Belgique, c'est un mélange entre le tartare de bœuf et le filet américain. / Viande hachée Crue/ Cornichons/ Oignons/ Sauce Cocktail/ Frites Fraîches

MÉDAILLONS DE POULET 18,90

Farcis Tomates Séchées et Chorizo/ Crème Paprika Parmesan/ Tagliatelles

JACKY BURGER 18,90

Steak Haché de Boeuf/ Cheddar/ Cheddar Fumé /Cornichons Aigre Doux/ Compotée d'Oignons Rouges/ Oignons Crus/ Poitrine de Cochon Fumée/ Crème Lard et JackDaniels/ Frites Fraîches

GNOCCHIS  15,90

Gnocchis / Crème de Poivrons / Pickles de Poivrons / Feta Marinée au Citron / Pistaches Torréfiées /Parmesan / Basilic

TARTARE DE SAUMON 19,90

Tartare de Saumon Cru / Mangue / Avocat / Baies de Grenade / Oignons Rouges / Crème Aneth / Zeste de Citron Vert / Frites Fraîches

POTJEVLEESCH 16,90

Potjevleesch de la **Maison LESAGE** (Porc , Veau , Poulet , Lapin) / Frites Fraîches / Salade

SALADE HISPALIENNE 19,90

Salade Mesclun / Burrata / Jambon Serrano Affiné 24 mois / Tomates Confites / Croûtons / Crème Balsamique / Vinaigrette

"SUPPLÉMENT SAUCE MAROILLES , BÉARNAISE, POIVRE, CHAMPIGNON: 1,50€"

AFIN DE FACILITER LA VIE AMOUREUSE DE NOS CUISINIERS, VOS PLATS DEVRONT ÊTRE EN PRÉPARATION:

- DU LUNDI AU VENDREDI MIDI: À 13H45

- DU MARDI AU JEUDI SOIR: À 21H45

- LE VENDREDI SOIR: À 22H30

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES ET CARAFE D'EAU SUR SIMPLE DEMANDE



SALADE CÉSAR

18,50

Salade Romaine / Poulet Pané Maison / Tomates Cerises / Oignons Rouges / Parmesan Râpé / Sauce Cesar Maison / Croûtons

SALADE ESTIMER

21,90

Salade Mesclun / Haddock Fumé / Mangue / Avocat / Feta / Tomates Cerises / Oignons Rouges / Baies de Grenades / Croûtons / Vinaigrette qui Claque !

SALADE ESTIVALE

17,90

Salade Mesclun / Mangue / Avocat / Feta / Tomates Cerises / Oignons Rouges / Baies de Grenades / Croûtons / Vinaigrette qui Claque !

PAVÉ DE THON SNACKÉ

23,90

Thon / Sauce Chimichurri (Sauce Originare d'Argentine à base : d' Huile d'olive , Piment Oiseau , Coriandre) / Patate Douces Rôties / Riz

RIS DE VEAU

25,00

Cassolette de Ris de Veau/ Crème de Champignons/ Purée Maison

FILET DE RUMSTEAK ANGUS

22,90

Filet de Rumsteak Angus / Purée Maison / Haricots Verts / Sauce au choix (Poivre/ Champignons/ Béarnaise /Maroilles)

TIGRE QUI BRAIT

19,90

Filet de Rumsteak Angus Découpé en fines lamelles et juste Snacké/ Sauce Tigre qui Brait Version Nez Rouge (Ketchup, Sauce Soja , Echalote , Persil , Piment frais) / Riz

“SUPPLÉMENT SAUCE MAROILLES , BÉARNAISE , POIVRE, CHAMPIGNON: 1,50€”

AFIN DE FACILITER LA VIE AMOUREUSE DE NOS CUISINIERS, VOS PLATS DEVRONT ÊTRE EN PRÉPARATION:

- DU LUNDI AU VENDREDI MIDI: À 13H45

- DU MARDI AU JEUDI SOIR: À 21H45

- LE VENDREDI SOIR: À 22H30

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES ET CARAFE D'EAU SUR SIMPLE DEMANDE



Desserts

TARTE AU CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE 7,50

Crumble / Lemon Curd (crème au citron onctueuse, sucrée et acidulée) / Meringue Italienne / Gel Citron / Zeste de Citron Blanchi

CHEESECAKE 7,90

Cheesecake Citron Vert et Yuzu / Biscuit Spéculoos

COLONEL /ADJUDANT 10,00

Sorbet Citron & Vodka / Sorbet Poire & Poire Williams

BRIOCHE PERDUE 7,90

Crème Anglaise/ Glace Vanille/ Caramel au Beurre Salé/ Amandes

DAME BLANCHE REVISITÉE/ DAME NOIRE REVISITÉE 9,00

Glace Vanille/ Chocolat Chaud Maison/ Ganache Chocolat/ Amandes/ Crème Tonka/ Biscuit Diamant Vanille

GOURMAND 8,00

Café **OU** Thé (+1€) **OU** Irish (+5€) **OU** Coupe de Champagne (+8€):

Mini Pavlova Fraise , crème mascarpone / Fondant Au Chocolat/ Mini Panna cotta Vanille
Coulis Passion/ Mini Tiramisu Spéculos

CHOCOLAT 8,50

Mi-Cuit au Chocolat Noir/ Glace Vanille
(12 minutes de préparation)

PAVLOVA 11,90

Pavlova Déstructurée/ Meringue/ Crémeux Mascarpone Fève Tonka/ Fraise/ Mûres/
Framboises/ Myrtilles/ Gelée Citron Vert Basilic / Crémeux Fraise Menthe

FROMAGES 10,50

Plateau de Fromages affinés 4 Fromages