

Nos plats

- La Pièce du boucher du moment : voir petit chevalet blanc sur table

- Burger maison : Pain de notre boulanger / Ketchup maison / steak haché français / bacon / Maroilles / pickles oignons rouges maison : 17,00€ Coup de ♥

- La Flo'tine (poutine des chefs) : 14,00€

- Pommes de terre rôties aux épices douces & jambon Serrano nappées d'une sauce vieux Lille / oignons frits & ses crudités (à part)

- Nos Planches «ardoises»:

- La Charcutière : Jambon de pays Serrano/ rosette/ terrine de campagne/ chorizo 14,00€
- La Fromagère: camembert AOP + chèvre + mimolette + comté 14,50€
- La Mixte : charcuteries & fromages : Jambon serrano + Rillettes + Camembert + chèvre : 15,00€

(toutes servies avec pommes de terre aux épices douces & crudités + pickles)

- La spécialité des chefs: Coup de ♥

Rib's de porc fondant cuisson longue (tomates/miel/soja/ail...) & pommes de terre aux épices douces, crudités 15€

- Nos «Pains garnis » pain rond de notre boulanger :

- Poulet maroilles 13,75€

- Fromage blanc saumon & courgettes, basilic 14,00€

(chauds servis avec pommes de terre aux épices douces & crudités)

- Salade composée du moment: voir petit chevalet blanc sur table

Nos Desserts : (tous maison à 4,50€)

- Mousse au chocolat 4,50€

- Crumble aux pommes , crème fraîche & chouchou 4,50€ ♥

- Crème brûlée 4,50€

- Ile flottante crème anglaise caramel et amandes effilées 4,50€

Nos Glaces / sorbets & arrosés:

Parfums : Vanille / fraise / chocolat / café / citron / Passion

- 3 boules au choix : 4,75€

- supplément chantilly et ou sauce chocolat / sauce caramel : 1,00€

- Colonel (vodka + 2 boules citron) : 6,75€ ou – sorbet passion + Rhum : 6,75€

Nos plats sont cuisinés maison , il peut nous arriver d'être en rupture de certains plats veuillez nous en excuser d'avance