

A PARTAGER

Jambon Serrano (<i>Affiné 24 Mois</i>)	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Terrine de Campagne	7.90
Rillette du Mans et ses toasts	12.00
Focaccia Italienne (<i>Focaccia, Mortadelle truffé, Pesto, Burrata</i>)	19.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Epinard, Zeste de Citron, Mozzarella, Crème Bourgogne Truffée</i>) (x4)	9.20
Cassolette Escargots (X9) (<i>Beurre d'Ail Persillé</i>)	11.80
Queue d'Ecrevisses à la Diable	10.50

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.

LES PLATS

Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons et Purée Maison</i>)	18.00
Burger de Bœuf Sauce au Choix , (<i>Buns Brioché, Bœuf, Salade, Bacon, Oignons, Tomates, Sauce aux Choix, Frites Fraiches</i>)	19.00
Burger de Poulet Pané (<i>Sauce Mango Curry, Salade Oignons, Tomates, Frites Fraiches</i> ,	19.00
Hampe de Bœuf Fondue d'Echalote (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	18.00
Faux Filet (+/- 250grs) (<i>Frites Fraiches, Poêlée de Légumes, Sauce au Choix</i>)	23.00
Andouillette de Troyes (<i>Frites Fraiches, Crème Moutarde à l'ancienne</i>)	19.00
Travers de Porcs Marinés Maison (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	21.00
Petit Salé Lillois (<i>Porc en Gelée, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Tartare* de Bœuf Angus Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>)	21.00
Tartare* de Bœuf Italien (<i>Pesto, Basilic, Croutons de Pains, Tomates Confites, Frites Fraiches et Salade</i>)	19.00
Tartare* de Thon à la Thai Sur Lit de Pastèque , (<i>Gingembre, Persil, Echalote, Huile d'Olive, Sauce Soja, Zeste de Citron, Frites Fraiches</i>)	24.00
Aligot Maison Saucisse Aux 5 Poivres	19.00
Ravioles (<i>Ricotta, Epinard, Zeste de Citron, Mozzarella, Crème Bourgogne Truffée</i>) (x9)	19.00
Salade Caesar au Poulet <i>Salade Iceberg, Filet de Poulet Pané, Tomates, Croutons, Copeaux de Parmesan et Sauce Caesar</i>)	18.50
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Riz ou Purée</i>)	10.00
Sauces Au Choix : <i>Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Bourgogne Truffé, Ail Confit.</i>	
Supp : <i>Frites : petite 2€ - Grande 5€</i>	
<i>Sauces : 1,50€</i>	

*Tartare au couteau

** Boucherie Yann à Wasquehal

DESSERTS

Pêche Melba (<i>Madeleine, Pêche Confitée Thym Romarin, Glace Yaourt, Sirop d'Erable</i>)	9.00
Cheese Cake Citron Maison et son Coulis de Fruits Rouges	9,00
Mousse Chocolat Noir et Eclats de Pistaches	8.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	8.00
Baba et son Rhum Arrangé (<i>Glace Rhum Raisins, Chantilly</i>)	11.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	8.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud</i>)	9.00
Carpaccio d'Ananas (<i>Sirop de Rhum (sans Alcool), Sorbet Citron</i>)	9.50

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule) <i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins, Pistache</i> <i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison</i>)	8.00
Colonel (<i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i>)	10.00
Tartare de Fraises (<i>Fraises Menthe Basilic, Sorbet Basilic, Meringue</i>)	10.00
Coupe Rhum Raisins (<i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i>)	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	8.90
Thé Gourmand « Thé Kusmi »	9.00
Infusion Gourmande	9.00
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

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.