

CARTE

DU MARDI AU
DIMANCHE

Apéro - planches - Entrées & tapas à partager ou pas !

La planche ibérique salsichon - lomo - chorizo - pickels <small>Recommandé pour 2 ou 3 personnes</small>	14 €
Le petit pot de houmous lingots du Nord - végétarien	6 €
Le petit pot d'oeufs bio mayonnaise au paprika fumé <small>végétarien</small>	5 €
Le petit pot de Mousse de Maquereau à la moutarde	6 €
Les 6 escargots de Mr Thomas à la tomate séchée	10 €
L'Os à moelle gratiné mijoté dans un bouillon ♥	12 €

Plats

Le Plat Sur l'ardoise parmis 2 choix quantité limitée	22 €
Le filet de BAR flashé la peau ultra croustillante, émulsion de sauce Hollandaise, Carottes en 2 façons	29 €
Le risotto signature À la mimolette extra vieille, à la noisette ultra torréfiée et son œuf coulant	26 €
La paume de ris de veau jus corsé, purée de rattes du Touquet au beurre fermier Selon arrivage	41 €
La Carbonnade Flamande de Maxime Leplat, CHAMPION DU MONDE 2025 DE LA CARBONNADE	25 €

Fromages et Desserts

Les beignets de Maroilles Se commandent en début de repas recette familiale, salade d'endives aux pommes ♥	13 €
La véritable et authentique crème brûlée à la graine de vanille	10 €
Mon dessert préféré : Le PARIS BREST	12 €
Votre coupe glacée : 1 boule 3€ / 2 boules 6€ / 3 boules 7,50 € Vanille, chocolat, violette, nougat, spéculoos, sorbet fraise ou citron Votre coupe glacée alcoolisée : + 5€ pour 2cl	

Formule express **LE PLAT AU CHOIX** de l'ardoise + 1 CAFÉ DOUCEURS **24 €**
2 choix - Quantité limitée DU MARDI AU VENDREDI Hors jours fériés

Formule enfant **Cordon bleu - Frites+ Glace aux choix (1 boule)** **20 €**
moins de 15 ans

Prix TTC - un plat par personne demandé - Origine des viandes : Haut de France

TRAVAILLANT UNE CUISINE DU MARCHÉ - POSSIBILITÉ DE RUPTURE DE DERNIERE MINUTE -

Tous nos plats contiennent les allergènes connus - merci de vous manifester à la réservation pour tout changement