



NOTRE MENU DE LA SEMAINE

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI ET SOIR
SAUF WEEK-END ET JOURS FERIES.



Menu du « Meunier » à 19,00 €

Entrée + Plat + Dessert

OU

Plat + Dessert + Boisson*

Entrée du « Jour » (Voir Tableau)

Ardoise de la Mer

Ardoise de la Terre

Plat du « Jour » (Voir Tableau)

Filet d'Aile de Raie aux Zestes Confits

Steak sauce au Poivre ou Maroilles

Ardoise de Deux Fromages

Croquant ou Tarte Maison (Voir Tableau)

Gâteau Battu ou Ile Flottante

Café ou Thé Gourmand

Glace/Sorbet (2 boules) suppl. crème sucrée 1,00 €

***Les Boissons :** Jupiler (pression) ou sans alcool

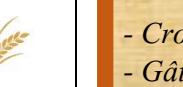
25cl, Verre de vin 15cl (blanc, rouge, rosé), Cidre

25cl (Brut ou Doux), Soft (jus de fruits, soda)

OU Eau plate ou gazeuse 50cl



NOTRE MENU ENFANT



Menu du « P'tit Meunier » 12,50 €

Entrée + Plat + Dessert

OU

Plat + Dessert + Boisson

(12 ans maxi)

Ardoise Océane

Ardoise Charcutière

Mini Ficelle Picarde façon « Grand-Mère »

Plat du « P'tit Meunier » (Suggestion du Chef)

Steak Haché

Filet de Poisson

Glace/Sorbet (2 boules + crème sucrée)

Gâteau Battu / Ile Flottante / Tarte ou Croquant

A LA CARTE

Les Entrées :

Terrine d'Agneau et ses Salicornes	10,00 €
Terrine de Poisson et ses Toasts Chauds	10,00 €
Salade Composée du « Moulin »	10,00 €
Ficelle Picarde façon « Grand-Mère »	10,00 €
Marmite de la mer	12,00 €
Saumon Gravlax	15,00 €
Marbré de Foie Gras	15,00 €
Gâteau Battu au Foie Gras Chaud	16,00 €
Poêlon de 6 Escargots	8,00 €
Poêlon de 12 Escargots	14,00 €

Les Viandes :

Faux-Filet	18,50 €
Pièce du Boucher	26,00 €
<i>Sauce : Poivre, Maroilles ou Béarnaise</i>	
Magret de Canard sauce Foie Gras	20,00 €

Les Poissons :

Assiette du « Pêcheur » sauce Mousseline	16,50 €
Filet d'Aile de Raie aux Zestes Confits	14,00 €
Filet de Bar sauce Mousseline	26,00 €

La Crèmerie :

Ardoise de Trois Fromages	6,00 €
---------------------------	--------

Les Desserts :

Prix à la carte

- Croquant ou Tarte Maison (Voir Tableau)	8,00 €
- Gâteau Battu et sa Marmelade	8,00 €
- Brioche Perdue.....	8,00 €
- Ile Flottante.....	8,00 €
- Crème Brûlée.....	8,00 €
- Café ou Thé Gourmand.....	8,00 €
- Profiteroles aux Trois Saveurs	9,00 €
- Coupe Liégeoise Café, Chocolat ou Caramel..	8,00 €
- Dame Blanche.....	8,00 €
- Coupe Colonel (suppl. 3,00€ menu à 29€, 36€)....	9,00 €
- Coupe de Glace ou Sorbet (2 boules).....	6,00 €
➤ Parfums Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, chocolat blanc, coco, pistache	
➤ Parfums Sorbets : framboise, cerise, fraise, pomme, citron, passion	



Prix nets, taxes et service compris
(Boissons non comprises)