

NOTRE MENU DE LA SEMAINE

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

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

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 €

Sauce : Poivre, Maroilles ou Béarnaise

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

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

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