

LES ENTRÉES

LA PLANCHE APÉRITIVE (pour 2 pers) :

chorizo, onions rings, terrine, camembert pané, Bergues fermier.....12€90	
Les « onions rings » (x8).....6€60	Le filet de hareng fumé <i>smoked herring in oil</i> 5€50
Le chèvre toast au miel <i>goat cheese, honey</i>6€90	La cassole de moules crème d'ail <i>mussels, garlic, cream</i>5€80
Les rillettes d'oie sur toast <i>goose rillettes</i>6€90	Les rillettes de poissons « maison » <i>fish rillettes</i>6€50
La salade de gésiers et lardons <i>gizzards, bacon</i>7€50	Les beignets de calamars (x8) <i>calmars rings</i>6€60
Le 1/2 camembert pané <i>breaded camembert, salad</i>7€90	La soupe de poissons <i>fish soup</i>8€90
La ficelle du Ch'ti : crêpe, jambon, béchamel, maroilles <i>home-made Maroilles, ham and bechamel pancake</i>8€60	L'assiette de 10 crevettes roses <i>pink shrimps</i> 9€90
	Le saumon mariné <i>marinated salmon</i>11€90

LES VIANDES et leur garniture

Le steak «à cheval» maison (bœuf haché cuit+œuf) <i>chopped steak with egg</i> ...(+/- 240g).....14€80	//	(+/- 180g).....12€50
L'andouillette d'Arras, sauce moutarde à l'ancienne..... <i>chitterlings sausage, mustard sauce</i>13€10		
La poitrine de porc braisée, sauce barbecue maison <i>pork belly, home-made barbecue sauce</i>13€10		
L'émincé de poulet gratiné au Maroilles <i>minced chicken with Maroilles cheese</i>13€50		
Les rognons de veau moutarde à l'ancienne(+/-180g) <i>veal kidneys, mustard sauce</i>14€80		
Le tartare de bœuf, « maison » <i>raw mince meat</i>(+/-240g).....15€90	//	(+/-180g).....13€90
La carbonade Flamande « maison » (bœuf, bière, pain d'épices, moutarde).... <i>home made beer braised beef, mustard, gingerbread</i>14€90		
La bavette de bœuf sauce échalotes <i>tab of beef, shallots sauce</i>14€90		
Le pavé de rumsteak poivre ou Maroilles (+/-180g) <i>rump steak, pepper or Maroilles sauce</i>16€90		

LES POISSONS et leur garniture

Le fish and chips «maison» (beignet de poisson, frites) sauce tartare.....12€90	
Le poisson (selon arrivage) sauce crème d'ail ou curry <i>day fish, curry or garlic sauce</i>13€90	
L'aile de raie crémée aux câpres <i>skatefish, capers cream</i>14€90	
Le duo de poissons (<i>poisson du jour et fumé</i>) sauce beurre blanc...white and smoked fish16€30	
Le filet de dorade façon meunière <i>fillet of sea bream, browned butter</i>17€50	

ooo Si Supplément : sauce froide « maison » : mayonnaise, tartare, crème aux herbes : 1€00 ooo

ooo Si Supplément sauce : Roquefort, Maroilles, poivre, moutarde, curry, échalotes, beurre blanc, chorizo, barbecue 2€20 ooo

ooo Si Supplément : garniture : frites fraîches, légumes, riz basmati, penne, pomme vapeur, salade 2€20 ooo

LES MOULES

	±600g	±800g
Moules marinières, frites <i>mussels, white wine, french fries</i>	12€40	15€40
Moules crème d'ail, frites <i>mussels, cream, french fries</i>	14€80	17€80
Moules Maroilles, frites <i>mussels, cream, cheese, french fries</i>	14€80	17€80
Moules Roquefort, frites <i>mussels, cream, cheese, french fries</i>	14€80	17€80
Moules curry, frites <i>mussels, cream, curry, french fries</i>	14€80	17€80
Moules chorizo, frites <i>mussels, cream, chorizo, french fries</i>	14€80	17€80

NOS SPÉCIALITÉS

La choucroute de la mer (3 poissons : fumé, blanc, saumon, beurre blanc créme, chou, pdt, crevettes, moules) <i>salmon, smoked and white fish, cream, cabbage, potatoes, pink shrimps, mussels</i>	22€90
Les crevettes poêlées à la crème d'ail <i>pink shrimps, garlic, cream</i>	13€90
Le risotto de la mer (colin fumé, moules, encornets, tomates, riz, crème) <i>smoked fish, squid, mussels, tomatoes, rice, cream</i>	13€90
La ficelle du Ch'ti (crêpe, jambon, béchamel, Maroilles) frites, salade	12€90

LES WELSHES servis avec frites

Nature, (Cheddar et 2 moutardes fondus dans la bière sur pain toasté)	cheddar cooked with beer, bread, mustards, french fries	13€80
Jambon, (le nature + jambon)	cheddar cooked with beer, bread, mustard, ham, french fries	14€90
Complet, (le nature + jambon + oeuf)	cheddar cooked with beer, bread, mustard, ham, egg, french fries	15€70
Carnivore, (le nature sans pain + steak hâché + jambon + oeuf)	cheddar, beer, mustard, chopped steak, egg, french fries	17€90

LES SALADES

La salade fraîcheur (oeuf, tomates, Bergues fermier, croûtons, maïs, oignons rouges) <i>egg, tomatoes, cheese, croutons, maize, red onions</i>	12€10
La salade paysanne (lardons, gésiers, poulet, croûtons, maïs, tomates, oeuf) <i>gizzards, diced bacon, chicken, croutons, maize, tomatoes, egg</i>	14€90
La salade fromagère (1/2 camembert pané, tranche de chèvre au miel sur toast, tomates, maïs) <i>breaded camembert, goat cheese, honey on toast, tomatoe, maize</i>	16€50
La salade Alaska (hareng fumé et saumon marinés, crevettes roses, tomates, toasts, crème aux herbes) <i>pickled salmon and smoked herring, pink shrimps, tomatoes, toasts, cream and herbs sauce</i>	17€90

LES PÂTES

Les penne carbonara (oignons, lardons, ail, crème, oeuf) <i>pasta, diced bacon, garlic, cream, oeuf</i>	11€90
Les penne «océanes» (encornets, poisson fumé, moules, crevette, ail, crème) <i>pasta, shrimps, mussels, smoked fish, cream</i>	12€90

∞ NOS FORMULES ∞

∞ ENTRÉE + PLAT ∞ OU ∞ PLAT + DESSERT ∞ : 17€90

∞ ENTRÉE + PLAT + DESSERT ∞ : 19€90

Les rillettes d'oie servies avec toasts *goose rillettes with toasts*

Le chèvre sur toast au miel *goat cheese, toast, honey*

Le filet de hareng fumé et sa pomme vapeur *herrings, potatoe*

Les 5 beignets de calamars sauce tartare *calmars rings*

Le steak «à cheval» *maison* (bœuf haché cuit+œuf)+/-180g *chopped steak with egg*

La poitrine de porc sauce barbecue *maison* *pork belly, barbecue sauce*

Le poulet gratiné au Maroilles *Maroilles gratin chicken*

L'aile de raie sauce aux câpres *skatefish, capers, butter*

Le fish and chips et sa sauce tartare (beignets de poisson, frites) *tartar sauce*

Les moules marinières (600G) *mussels, white wine, onions*

(supplément litre : 3,00€)

Le fromage blanc et son cocktail de fruits rouges *cottage cheese, red fruit coulis*

La crêpe «maison» sucre ou cassonade

La mousse au chocolat «maison» *home-made chocolate mouss*

Le tiramisu spéculoos «maison» *home-made speculoos tiramisu*



LE MENU ENFANT (- de 12 ans)

9€50

AU CHOIX

PLAT : Steak haché, nuggets, moules marinières, jambon, penne carbonara, fish and chips

+BOISSON : verre de: Coca ou Icetea ou diabololo
ou sirop à l'eau ou jus de fruit

+DESSERT : pot de glace (vanille/fraise ou vanille/ chocolat)
ou crêpe au sucre ou un fromage blanc

BOISSON ENFANT SUPPLÉMENTAIRE : 1€50

∞∞∞ Si Supplément sauce froide *maison* : tartare mayonnaise ou crème aux herbes : 1€00 ∞∞∞

∞∞∞ Si Supplément sauce : Roquefort, Maroilles, poivre, moutarde, échalotes, chorizo, curry, barbecue : 2€20 ∞∞∞

∞∞∞ Supplément garniture : frites fraîches, légumes, riz basmati, penne, pomme vapeur, salade : 2€20 ∞∞∞

∞ENTREE + PLAT∞ OU ∞PLAT + DESSERT∞ : 21€90

∞ENTREE + PLAT + DESSERT∞ : 24€90

La cassolette de moules à la crème d'ail *mussels cassolette garlic cream*

Le 1/2 camembert pané sur lit de salade *breaded camembert, salad*

Les rillettes de poissons « maison » servie avec toasts

La salade de gésiers et lardons *diced bacon, gizzard*

∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞

La carbonade flamande (bœuf, moutarde, pain d'épices, bière) *braised beef with beer, mustard, gingerbread*

Le poisson du jour et sa sauce crème d'ail ou curry *fish of the day, garlic, or curry cream*

Le tartare de bœuf (180G) *raw mince meat*

L'andouillette d'Arras sauce moutarde à l'ancienne *chitterlings sausage mustard sauce*

Le risotto de la mer

Les moules (600g), sauce au choix *mussels, french fries, sauce at choice*

(marinières, crème d'ail, Maroilles, chorizo, Roquefort, curry)

(Supplément litre : 3,00 €)

∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞

La tarte fine aux pommes « maison », glace vanille *home made apple pie, ice cream*

Les profiteroles et leur sauce chocolat « maison » *home-made cream puffs*

La crème brûlée et sa boule de glace *vanilled cream and burned sugar, ice cream*

Le nougat glacé « maison » sur crème anglaise et coulis de fruits rouges

La dame blanche ou le liégeois (café ou chocolat)

La crêpe « maison » au choix

∞ENTREE + PLAT ∞OU ∞PLAT + DESSERT∞ : 25€90

∞ENTREE + PLAT + DESSERT∞ : 29€90

La soupe de poissons avec rouille et croûtons *fish soup, spice sauce, croutons*

L'assiette de 8 crevettes roses et sa mayonnaise maison *pink shrimps, mayonnaise*

Le saumon mariné et ses toasts *marinated salmon and toasts*

La salade paysanne (lardons, gésiers, poulet, croûtons) *bacon, gizzard, chicken, croutons*

La ficelle « du Ch'ti » crêpe jambon et béchamel au Maroilles *home-made Maroilles and ham pancake*

∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞

La bavette de bœuf sauce échalotes *veal hanger, shallots sauce*

Les rognons de veau moutarde à l'ancienne *veal kidney, mustard sauce*

Le pavé de rumsteak, sauce poivre ou Maroilles *beef meat, pepper or cheese sauce*

Les crevettes à la crème d'ail *pink shrimps, garlic, cream*

Le duo de poissons sauce beurre blanc *white and smoked fishes, butter sauce*

Les moules (600g) sauce au choix, *mussels, french fries, sauce at choice*

(marinière, crème d'ail, curry, Maroilles, Roquefort, chorizo)

(Supplément litre : 3,00€)

∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞

Un dessert ou une coupe glacée (sans alcool) ou une crêpe
au choix sur la carte : (voir en dernière page)

LES DESSERTS

Le fromage blanc et son cocktail de fruits rouges <i>cottage cheese, red fruit coulis</i>	5€60
La mousse au chocolat «maison» <i>home-made chocolate mouss.</i>	6€10
Le tiramisu au spéculoos «maison»	6€10
La tarte fine aux pommes «maison» et sa boule de glace vanille « <i>home-made apple tart, ice cream</i>	6€50
La crème brûlée et sa boule de glace vanille <i>vanilla cream and burned sugar, ice cream</i>	6€50
Les profiteroles, glace vanille et sauce chocolat «maison» <i>home-made cream puffs</i>	6€90
Le nougat glacé «maison» aux fruits confits sur crème anglaise.....	7€20
Le café <u>ou</u> le thé gourmand (4 mignardises) <i>coffee or tea, 4 sweets</i>	7€50

LES GLACES ET SORBETS/ICECREAMS

Nos parfums:

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel, rhum-raisins, fraise, spéculoos, pistache

Sorbet : citron, framboise, pomme, ananas

Nos coupes : 1 boule+ chantilly : 3€30 / 2 boules+ chantilly : 5€60 / 3 boules+ chantilly : 7€10

La dame blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	6€60
La liégeoise : (au choix) 2 boules tout café <u>ou</u> tout chocolat, sauce, chantilly.....	6€60
La coupe framboisine : 1 boule vanille, 1 boule sorbet framboise, sauce fruits rouges, chantilly	6€80
La coupe «martiniquaise»: 1 boule café, 1 boule rhum-raisins, sauce café, chantilly	6€80
La spéculoos : 1 boule vanille, 1 boule spéculoos, coulis et brisures spéculoos, chantilly	6€80
La coupe «normande»: 3 boules (1 caramel, 1 vanille, 1 sorbet pomme), sauce caramel, chantilly.....	8€10
La fraise melba (selon saison) : 1 boule vanille, 1 boule fraise, fruits, sauce fruits rouges, chantilly	8€30
La banana-split : 3 boules (vanille, fraise, chocolat), banane fruit, sauce chocolat, chantilly	8€30
L'Exotique : 2 boules sorbet ananas, 4cl de Malibu	8€30
La Colonel : 2 boules sorbet citron, 4 cl de Vodka.....	8€30
La «Créole» : 2 boules rhum-raisins, 4 cl de Rhum ambré.....	8€30
La «Ch'ti» : 2 boules spéculoos, 4cl de Genièvre	8€30

LES CRÊPES « MAISON »

Nature.....	2€50	Nutella <u>ou</u> chocolat maison.....	4€80
Sucre <u>ou</u> cassonade.....	2€80	Spéculoos (coulis+brisures).....	3€80
Chantilly.....	3€50	Glacée	6€00
Caramel beurre salé	3€50	(1 boule de glace et une sauce au choix, chantilly)	
<u>Supplément chantilly</u>	1€00	<u>Supplément sauce</u>	1€00

Nous n'acceptons plus les chèques

NOS APÉRITIFS*

RICARD/PASTIS.....	2cl	3€50
MARTINI ROUGE/BLANC....	4cl	3€80
SUZE.....	4cl	3€80
KIR VIN BLANC.....	10cl	4€00
KIR PÉTILLANT.....	12cl	5€10
KIR NORMAND.....	27cl	4€90
KIR « ROYAL ».....	11cl	8€50
PORTO rouge ou blanc.....	8cl	4€80
MUSCAT.....	8cl	4€10
PICON VIN BLANC.....	14cl	5€20
PICON BIÈRE.....	25cl	5€10
MARTINI GIN.....	6cl	6€10
COCKTAIL (jus de fruits) sans alcool	20cl	4€50
AMÉRICANO MAISON.....	10cl	7€30
LE PASSIONATA Passion, Vodka, Pétillant	11cl	5€10
LE SPRITZ « maison ».....	17cl	7€60
LA MANDARINE « Impériale » Champagne, liqueur de mandarine	11cl	8€50

BABY CLAN CAMPBELL....	2cl	3€60
WHISKY CLAN CAMPBELL....	4cl	5€70
BABY COCA.....	7cl	4€30
WHISKY COCA.....	14cl	6€70
BABY ABERLOUR.....	2cl	4€80
ABERLOUR.....	4cl	7€50
PUNCH MAISON.....	20cl	6€90
CAMPARI ORANGE.....	14cl	5€90
MALIBU.....	4cl	5€50
MALIBU orange ou ananas....	14cl	7€00
VODKA.....	4cl	5€90
VODKA orange ou ananas ou pomme....	14cl	7€00
GIN.....	4cl	5€00
GIN TONIC.....	29cl	7€80
COUPE « pétillant » blanc de blanc S'Charles du Roy	10cl	4€60
COUPE DE CHAMPAGNE... Le Gouive	11cl	8€00

NOS EAUX

EAU DE SOURCE St Amand.....	LITRE	3€90
EAU DE SOURCE St Amand.....	1/2 LITRE	3€20
EAU DE SOURCE VAL.....	20 CL	2€60
SAN PELLEGRINO.....	LITRE	5€10
SAN PELLEGRINO.....	1/2 LITRE	4€00
SAN PELLEGRINO.....	1/4 LITRE	3€40

NOS BIÈRES* PRESSION

	25cl	33cl	50cl
LA TIGRE BOCK.....	3€30	4€20	6€40
LA GRIMBERGEN.....	4€30	5€10	7€90
LA GRIM ROUGE.....	4€60	5€90	8€90
LA DUCASSE.....	5€10	6€70	9€80

NOS BIÈRES* BOUTEILLE

LA GOUDALE.....	33cl	5€30
LA HOEGAARDEN.....	33cl	5€80
LA BLONDE SANS ALCOL.....	25cl	3€90
LA PELFORTH BRUNE.....	33cl	5€20
LA DUVEL BLONDE.....	33cl	5€70
LA DESPÉRADOS.....	33cl	5€90
LA GOUDALE AMBRÉE.....	33cl	5€20

NOTRE PÉTILLANT*

La coupe.....	10cl	4€60
La bouteille.....	75cl	21€00

NOTRE CHAMPAGNE*

La coupe.....	11cl	8€00
La bouteille.....	75cl	48€00

NOS DIGESTIFS*

4cl 6€90

Calvaços, Cognac, Armagnac, Rhum ambré, Grand-Marnier, Get 27, Get 31, Poire, Genièvre de Loos, Bailey's, Mandarine Impériale

NOS CAFÉS*

« façon Irish »

IRISH COFFEE.....	Whisky.....	7€90
NORMANDY COFFEE.....	Calvaços.....	7€90
FRENCH COFFEE.....	Grand-marnier.....	7€90
BRESILIAN COFFEE.....	Bailey's.....	7€90

* A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOS SODAS

ORANGINA.....	25cl	3€70
PEPSI/ PEPSI MAX.....	33cl	3€60
JUS DE FRUITS.....	20cl	3€60
orange, ananas, tomate, pomme, abricot		
ICE TEA.....	25cl	3€60
OASIS tropical.....	25cl	3€60
SCHWEPPE/agrumes....	25cl	3€60
CIDRE brut.....	25cl	3€60
CIDRE brut.....	75cl	10€10
LIMONADE.....	25cl	2€80
DIABOLO.....	25cl	3€00

menthe, fraise, citron, grenadine, citror, passion, violette, kiwi, cerise

SIROP A L'EAU.....	25cl	2€10
EAU DE SOURCE.....	20cl	2€60
EAU DE SOURCE SIROP....	22cl	2€80
PERRIER.....	33cl	4€00
PERRIER RONDELLE.....	33cl	4€10
PERRIER SIROP.....	35cl	4€20
SAN PELLEGRINO.....	25cl	3€40

NOS BOISSONS CHAUDES

LE CAFÉ.....	8cl	2€00
LE GRAND CAFÉ.....	16cl	3€80
LE DÉCAFÉINÉ.....	8cl	2€10
LE GRAND DÉCAFÉINÉ....	16cl	4€00
LE CHOCOLAT CHAUD....	20cl	3€40
LE CHOCOLAT VIENNOIS chocolat + chantilly.....	20cl	3€90
LE CAPPUCCINO café + chantilly.....	8cl	3€10
LE THÉ noir, Earl grey, vanille, OU vert, citron fruits rouges.....	20cl	2€90
L'INFUSION verveine, menthe, fruits rouges.....	20cl	2€90

∞ Le supplément sirop ∞

0 € 20

∞ Le supplément lait ∞

0 € 20

Nous n'acceptons plus les chèques

NOTRE CARTE DES VINS

LES VINS EN PICHET

	verre	25cl	50cl	75cl	100cl
Rouge Pays d'Oc IGP....	3€10	4€70	8€90	11€00	13€90
Rouge Bordeaux AOP....	3€60	5€40	10€10	15€00	19€90
Rosé Pays d'Oc IGP....	3€10	4€70	8€90	11€00	13€90
Rosé UBY Gascogne IGP.	3€90	6€50	12€70	17€60	23€40
Blanc Chardonnay IGP...	3€40	4€90	9€20	13€50	17€90
Blanc Uby Gascogne IGP	3€90	6€50	12€70	17€60	23€40
Blanc moelleux.....	4€30	7€00	13€90	∞	∞

LES VINS BLANCS

La vallée de la Loire

	La bouteille 75cl	1/2 bouteille 37,5cl
Muscadet sur Lie AOP « Perd son pain ».....	19€80	13€90
Pouilly Fumé APC « domaine Pabiot ».....	38€50	22€50

L'Alsace

Sylvaner AAC « Domaine Girolt ».....	LITRE	25€90
Riesling AOP « Dopfet Irion ».....		26€90

La Bourgogne

Bourgogne Aligoté AOP « Lambert Valentinois ».....		30€50

Le Sud

Le Uby n°3 IGP « Colombarq ».....		19€50
Le « Sens dessus-dessous » IGP Périgord (moelleux).....		20€80

LES VINS ROUGES

La vallée de la Loire

	La bouteille 75cl	1/2 bouteille 37,5cl
Gamay de Touraine AOP « Beaupuy » Jean Macé.....	18€50	∞∞
St Nicolas de Bourgueil AOP « Monsart » Jean Macé.....	28€80	19€80
Chinon AOP « Craillères ».....	23€50	∞∞

Le Bordelais

Côtes de Bourg ACBC « Les Augiers ».....	19€10	∞∞
Saint Emilion ASEC « Chapelle Trinité ».....	31€90	18€90

Le Rhône

Côtes Du Rhône AOP « Les Celliers du Clocher ».....	16€90	12€50

Le Sud

Le Uby n°7 IGP « Colombarq ».....	19€60	∞∞

LES VINS ROSÉS

La Provence

	La bouteille 75cl	1/2 bouteille 37,5cl
Côtes de Provence AOP « Les Galets ».....	21€50	14€30

Le Sud

Pays D'Oc « Oh la la c bon ».....	20€50	∞∞

*À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nous n'acceptons plus les chèques