

CARTE DU MOMENT

LES ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE AUX MARRONS 9€

Chutney de pommes

Accord vin rouge « Côte du Rhône » 7€

FOIE GRAS 18€

Confit de Butternut

Accord vin Blanc « Uby N°4 » 5€

OPÉRA DE SAUMON 14€

Coulis de roquette

Accord vin blanc Roussillon « Mar » 6€

SAIN-T-JACQUES, 18€

Crème de poireaux, Crumble de parmesan

Accord vin « Pouilly fumé » 9€

L'OIGNON 9€

Purée, soupe et chips d'emmental

Accord vin rouge Pic Saint-Loup 8€

LES PLATS

CÔTE DE PORC DUROC 18€

Ail noir et Romarin

Accord vin rouge « Beaujolais » 7€

FAUX FILET DE BŒUF 26€

Beurre à la Truffes, poivres ou Maroilles

Accord vin rouge « Puisseguin Fleur la chapelle » 7€

BLANQUETTE DE VEAU 16€

Légumes du Maraîcher

Accord vin blanc « Crozes l'Hermitage » 9,50€

SOURIS D'AGNEAU CONFITES 24€

Houmous de pois chiches à la coriandre

Accord vin rouge « Côte du Rhône » 7€

RETOUR DE PÊCHE 18€

Crème de corail de Saint-Jacques

Accord vin « Pouilly fumé » 9€

SUPRÈME DE POULET 16€

Morilles et Vin jaune

Accord vin blanc « Crozes l'Hermitage » 9,50€

Certaine de nos sauces sont à base de fond déshydraté pour respecter les règles d'hygiène

LES DESSERTS

BRIOCHE PERDU 9€

Caramel beurre salé

PROFITEROLES 9€

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

CHARLOTTE, CHOCOLAT ET NOISETTES 9€

DÔME KUMQUAT 9€

Biscuit madeleine, citron et orange, gelée d'orange



NOS DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND MAISON 10€

IRISH GOURMAND 18€

BRIOCHE PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ 9€

PROFITEROLES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY 9€

CHARLOTTE CHOCOLAT ET NOISETTES 9€

DÔME KUMQUAT, BISCUIT MADELEINE, CITRON ET ORANGE, GELEE D'ORANGE 9€

Nos glaces Artisanales

La Dame blanche ou Noir (Glace vanille, chocolat chaud et chantilly au siphon) 8€

Les liégeois (Café ou chocolat et vanille, chantilly au siphon) 8€

La Régionale (Glace spéculos, chicorée et caramel beurre salé) 8€

Les sorbets 2 boules (Fraise ou Citron ou pommes ou poires) 5€ / avec Alcool 9€

Les glaces : vanille, chocolat, café, chicorée, praliné, caramel beurre salé, spéculos, framboise, citron, pomme et poire

Menu Enfant

Burger ou Nuggets maison, Frites

Moelleux chocolat ou Glace Smarties

12€

Nos Fournisseurs

Le Moulin de Sebourg pour la farine blanche, céréales, campagne et complète

La Ferme du Pigeonnier à Jenlain pour les légumes de saison certifiés Bio

La ferme des traditions à Quérénaing pour notre bière bouteille « La Rombies R de Fred

La maison Lesage à Lille pour les viandes de Bœuf, Porc Ibérique et Maturé

La ferme Dupont à Sebourg pour les Œufs

La Ferme des Preutins à Preux au bois pour les fromages de Chèvre frais

La ferme Cerfmont à Maroilles pour les Maroilles fermier

La ferme Desmedt à Curgies pour les frites fraîches

La ferme Le Louvion à Bavay pour la glace artisanale

Les Champignons de la Rhonelle pour les pleurotes et shiitakes

La Maisonnette à Flines les Mortagne pour les Escargots