

Carte du moment

A partager pour l'apéro

Flamiche au Maroilles entière 8€ ou la demi 5€
Houmous de pois chiches coriandre, paprika fumé 6€

Entrées

Gravlax de Saumon / Sorbet thym citron / Fenouil	14€
Gnocchi / Potimarron / Crème de comté	9€
Mascarpone / Chèvre / Figs	9€
Tatin d'endives / Chicorée / Echine de porc confite	12€
Poireaux / Confit et Chips / Crème de Bleu	9€

Plats

Faux filet de Boeuf / Maroilles fermier / Oignon confit	26€
Côte d'agneau / Crumble aux d'herbes / Jus corsé	29€
Rognon de Veau / Graine de moutarde / Crème	18€
Onglet de Veau / Echalotes / Vin blanc	24€
Ballotine de poisson / Nori / Soja et Vinaigre de riz	18€
Joue de porc confite / Rombies R de Fred / Pleurotes	18€

Desserts

Moelleux / Mirabelle / Amandes	9€
Tartelette / Chocolat / Noisettes	9€
Pressé de pommes / Sorbet cidre / Sablé Breton	9€
Riz au lait / Pain d'épices / Caramel beurre salé	9€
Café ou Thé gourmand maison	10€
Irish gourmand	18€

Nos glaces artisanales

Dame blanche ou noir Glace vanille, chocolat chaud et chantilly au siphon	8€
Liégeois Café ou chocolat et vanille, chantilly au siphon	8€
Fraise Melba Glace fraise, vanille, fraises et chantilly au siphon	8€
Régionale Glace spéculoos, vanille et caramel beurre salé	8€
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 • 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
Le Ferme du Pigeonnier à Jenlain pour les légumes de saison
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 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

Cocktails

Mojito 2cl sucre de canne, 4cl de Rhum, Perrier et feuille de menthe	9€
Spritz 10cl d'Apérol, 20cl de Prosecco, Perrier et rondelle d'orange	9€
Américano 12cl Martini rouge, Martini blanc, Gin et rondelle d'orange	9€
Spritz blanc 10cl de sureau, 10cl de Prosecco, Perrier et rondelle d'orange	9€
Sex and the Beach 4cl de vodka, 2cl de liqueur de pêche, 6cl de jus d'ananas, 6cl de jus d'orange, 6cl de nectar de Cranberry	9€
Pina Colada 4cl de rhum blanc, 4cl de crème de coco, 8cl de jus d'ananas	9€

Whiskys

Clan Campbell 6cl	6€
Chivas 12 ans	8€
Four Roses	8€
Lagavulin Tourbé	8€
Japan "Toki Suntori"	8€
Glen Morangie	8€

Gins Artisanal

Diôle Rosé (Hibiscus, Baies de goji) 6 cl + Tonic	12€
Birdie 6 cl (Crispa, Kaffir, Shiso, Mos art, Timut) + Tonic	12€
Distillerie Fons + Tonic	12€

Rhums

Don Papa 6cl	9€
---------------------	-----------

Apéritifs

Ricard 4cl	4€
Vodka 6cl + supplément soda	5€ +1€
Pisang Orange ou Ananas 16cl	5€
Picon Vin Blanc 16cl	5€
Picon Bière 33cl	6€
Martini Rouge ou Blanc 10cl	5€
Porto rouge ou blanc 10cl	5€
Muscat 10cl	5€
Kir Vin Blanc mûre ou framboise ou cassis ou violette 12cl	4€

Champagne

H BLIN « Blanc de Noirs »	15cl 14€	bouteille 62€
Kir Royal 17cl mûre ou framboise ou cassis ou violette	14,5€	

Méthode Traditionnelle

Veuve de Lalande	20€	5€
Kir Méthode 12cl mûre ou framboise ou cassis ou violette		5,5€

Digestifs 6cl

Poires Cognac • Poires Williams • Get 27 • Get 31 Limoncello • Calvados • Cognac • Grand-Marnier • Baileys	6€
Irish coffee 4cl de Whisky, café et crème fouettée	9€
French coffee 4cl de cognac, café et crème fouettée	9€

Softs et Eaux

Diabolo (fraise, grenadine, menthe, citron) 25cl	3,5€
Jus fruit (Abricot, Orange, Ananas, Tomate) 20cl	4,5€
Jus de Pommes de l'Avesnois	4,5€
Schweppes Tonic ou Agrumes	4,5€
Coca Cola ou Coca Cola zero 33cl	4,5€
Sprite	4,5€
Orangina	4,5€
Fanta orange	4,5€
Eau sirop	2,5€
Perrier 33 cl	4,5€
Villers 1 l	5€
San Pellegrino 1l	6€
Villers 50 cl	3€
San Pellegrino 50cl	4€

Boissons chaudes

Café	2€
Grand café	3,5€
Cappuccino	4€
Thé citron ou menthe ou fruits rouges ou infusion	3€



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Bières pression

Paix Dieu	25cl 5,5€	33cl 7,2€	50cl 10,5€
Bon Secours du moment	25cl 5€	33cl 6,6€	50cl 9,9€
Jupiler	25cl 5€		

Bières bouteille

Chimay bleu		33cl 4,5€
Leffe Ruby		33cl 4,5€
Hoegaarden Blanche		33cl 4,5€
La Rombies R de Fred*	33cl 5€	75cl 10€

brassée par Terre et Traditions à Quérénaing

***A emporter 5,50€ la bouteille et 15€ les 3 bouteilles**

Cidres

Cidre TOPA brut	33cl 6€
------------------------	----------------

Vins rouges

Bordeaux

Médoc « Château Noaillac » Cru Bourgeois	15cl	9€	75cl	42€
Pessac Léognan « Château Lafont Menaut »			75cl	49€
Montagne Saint-Emilion « Château de Beaulieu »			75cl	32€

Beaujolais

Moulin à vent « Terre Roses »			75cl	32€
Morgon "Côte de Py"			75cl	34€
Brouilly "Famille Perrachon"			75cl	26€

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage « Domaine du Pavillon »			75cl	39€
--	--	--	------	-----

Languedoc

Pic Saint Loup Château Boisset « Ailes moi »			75cl	39€
--	--	--	------	-----

Roussillon

Munt-Rouge « Clos des vins d'amour » Bio	15cl	7€	75cl	29€
1+1=3 AOC Maury Bio			75cl	33€

Côte du Rhône

Parallèle 45 « Paul Jaboulet » Bio	15cl	7€	37,5cl	17€	75cl	26€
------------------------------------	------	----	--------	-----	------	-----

Loire

St Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie			37,5cl	12€	75cl	21€
--	--	--	--------	-----	------	-----

IGP Pays Hérault

Poivre de Mourvèdre « Domaine Allegria »			75cl	42€
--	--	--	------	-----

Vins blancs

Loire

Pouilly fumé « Domaine Michel Redde La Moynerie »	15cl 10€	75cl 49€
--	-----------------	-----------------

Roussillon

Mar-Blanc « Clos des vins d'amour » BIO	15cl 6€	75cl 26€
--	----------------	-----------------

Idylle Blanc AOP BIO		75cl 33€
-----------------------------	--	-----------------

Côtes de Gascogne

Elia Liberty « Colombard et Sauvignon blanc »	15cl 5€	75cl 18€
--	----------------	-----------------

Uby N°4 IGP Tortue gros manseng	15cl 5€	75cl 19€
--	----------------	-----------------

Bourgogne

Chablis « Domaine Michel Colbois »	15cl 9€	75cl 45€
---	----------------	-----------------

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage « Domaine du Pavillon »		75cl 43€
---	--	-----------------

Vins rosés

Côte de Provence

Côte de Provence « Domaine de Gilardi »	15cl 6€	75cl 28€
--	----------------	-----------------

Corse

Domaine Terra Vecchia "Ile de Beauté"	15cl 5€	75cl 20€
--	----------------	-----------------

Tous nos prix s'entendent T.T.C et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

