



PLANCHES APÉRO

PLANCHE WALLACE & GROMIT 17 €
Assortiment de fromages de
Maître affineur "La Maison du
Fromage"

PLANCHE OBELIX 18 €
Sélection de charcuteries AOP
Origine Espagne et Italie

PLANCHE MARSUPILAMI 19,50 €
Assortiment de poissons frais
Saumon gravlax aux graines de
sésame aromatiques, flétan fumé,
houmous sur toast, tapenade
maison, tartare provençale et
tartare de courgettes

PLANCHE SCOOPY-DOO 18 €
Fromage et charcuterie

BOL D'ACCRAS MAISON 4 €
(Demander la suggestion du
moment)

ENTRÉES

LAMELLES DE MELON 9 €
Accompagnées de son jambon de
parme AOP

**OEUFS MOLLETS FRITS AU
PANKO (À partager à deux)** 12 €
Sauce Tartare maison,
Assortiment de charcuteries AOP,
salade Mesclun et vinaigrette
maison



SALADES

SALADE DE GAMBAS A L'AIL 23 €
FLAMBÉES AU COGNAC

Avocats, suprême d'agrumes et sa vinaigrette Thaï

BURRATTA SUR SON TARTARE 19 €
DE TOMATES D'ANTAN

Encerclée de roquette, pesto pistache et jambon de parme AOP

TARTINE DE PAIN DE 21 €
CAMPAGNE AU ST MORET
ET SAUMON GRAVLAX

Oeuf mollet et pommes de terre grenailles rôties



CINÉ BURGERS

*NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES FRAICHES
STEAK HACHÉ PUR BOEUF FRAIS, ORIGINE PAS DE CALAIS (FERME DE ROQUETOIRE)*

BOURVIL BURGER 20,50 €

Steak haché pur boeuf frais, bacon, crème de maroilles, maroilles, salade, tomates, oignons frits

VENTURA BURGER 22 €

Steak haché pur boeuf frais, tomates séchées, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, salade, oignons frits, sauce pesto

EASTWOOD BURGER 21 €

Steak haché pur boeuf frais, bacon crispy, cheddar, salade, tomates, oeuf sur plat, oignons crispy et sauce barbecue maison

L. JACKSON BURGER 19,50 €
(CHEESE BURGER)

Steak haché pur boeuf frais, cheddar, salade, tomates, ketchup, mayonnaise

DEL TORO BURGER 21,50 €

Steak haché pur boeuf frais, poivrons, cheddar pimenté, salade, tomates, oignons frits, sauce pimentée

DOUBLE STEAK SUPPLÉMENT DE 5€
SUPPLÉMENT OEUF 1€



VIANDES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES FRAÎCHES, LINGUINE OU POMMES DE TERRE GRENAILLES
RÔTIES, LÉGUMES DU MOMENT

ENTRECÔTE 250G SAUCE AU POIVRE MAISON 24 €

En direct de la Ferme, viande élevée dans le Pas de Calais (Ferme DUCROCQ à ROQUETOIRE)



BAVETTE SAUCE ÉCHALOTES 21,50 € MAISON

En direct de la Ferme, viande élevée dans le Pas de Calais (Ferme DUCROCQ à ROQUETOIRE)

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU 23 €

Préparation du Chef, cornichons, câpres, cébêtes, pistaches, moutarde à l'ancienne, tabasco, Frites fraîches, salade et sa vinaigrette maison

TARTARE DE BOEUF ITALIEN COUPÉ AU COUTEAU 24 €

Préparation du chef, cornichons, câpres, cébêtes, pesto pistache, pignon de pin, moutarde à l'ancienne, tabasco, copeaux de parmesan, couronné de sa roquette et de sa tuile de parmesan, Frites fraîches, salade et sa vinaigrette maison

PLATS AU FROMAGES

WELSH CHEDDAR 18 €

Welsh au cheddar, jambon supérieur, Frites fraîches

WELSH CHEDDAR COMPLET 19 €

Welsh au cheddar, jambon supérieur, oeuf sur le plat, Frites fraîches

Tous nos welshs sont faits à la minute



CUISSONS SUR PIERRE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES FRAÎCHES, LINGUINE OU POMMES DE TERRE GRENAILLES
RÔTIES

*3 SAUCES MAISON AU CHOIX PARMI : MAROILLES, VIN ROUGE/CHOCOLAT NOIR, BEURRE MAÎTRE
D'HÔTEL, POIVRE, ÉCHALOTES, BARBECUE MAISON OU SAVORA*

PAVÉ DE RUMSTEAK 150G
50g supplement

25 €
5 €

MIGNON DE PORC 150G
50g supplement

24 €
5 €

CARRÉ D'AGNEAU 150G
50g supplement

26 €
6 €

T-BONE DE VEAU
Environ 250 g sans l'os

27 €

ASSORTIMENT DE 3 VIANDES
(3 X 50G)

25 €

PAVÉ D'ESPADON 150 G
50g supplement

24 €
5 €

POISSONS

**TATAKI DE THON MARINÉ ET
SNACKÉ**

*Servi froid, accompagné de
nouilles asiatiques et de salade
de wakamé (salade d'algue)*

22 €

TARTARE DE SAUMON

*Avocat, passion, cébète,
échalotes et son zest de citron
vert*

21 €

PÂTES

VELE AUX TRUFFES NOIRES
*Crème de parmesan et son
assortiment de charcuterie
AOP*

24 €

LINGUINE AU HADDOCK
*Crème de haddock et coppa,
burrata et ses chips de coppa*

25 €

**LINGUINE POULET À LA
CRÈME DE CHORIZO**
*Poivrons, Burrata et ses chips
de piccante*

24 €



PLATS VÉGÉTARIENS

WOK DE PENNE



16 €

Penne aux légumes du moment, tomates, huile de sésame, sauce sweet chili, graines de sésame, avec ou sans coriandre

LETO BURGER (VEGGIE BURGER)



19,50 €

Steak de légumes, galette de pommes de terre, salade, tomates, oignons frits, crème de poivrons, pesto rouge, pesto vert

PETITE FAIM

FISH & CHIPS

15 €

Lieu noir, tempura au tandoori, sauce tartare maison, frites fraîches, salade

WRAPS POULET

13 €

Wrap au poulet rôti, guacamole, sauce cocktail maison, salade, tomates, oignons frits, frites, salade

TARTINE DE VIANDE HACHÉE OU TOMATE/MOZZA

14,50 €

Pain de campagne toasté, sauce barbecue, viande hachée, oignons rouges, cheddar
Ou

Pain de campagne toasté, pesto, mozzarella, tomates séchées, basilic

STEAK À CHEVAL

14 €

Steak haché 100 % pur boeuf, oeuf sauté, frites, mayonnaise maison, salade

MENUS ENFANTS

SIROP À L'EAU AU CHOIX, PLAT ET BOULE DE GLACE

BURGER

ou

BROCHETTE DE VIANDE

ou

NUGGETS

11 €

DESSERTS MAISON

FINGER CHOCOLAT <i>By Astrid</i> Base de biscuit sablé pur beurre, croustillant chocolat blanc, chocolat, beurre de cacahuètes, caramel beurre salé	11 €	FINGER FRAISE PISTACHE Base de biscuit sablé pur beurre, mascarpone montée pistache, brunoise de fraises au basilic et morceaux de fraises au balsamique	11 €
TIRAMISU KINDER	10 €	CHEESECAKE CITRON Coulis framboise	9 €
BRIOCHE PERDUE CARAMEL Brioche aux carambars, boule de galce vanille et sa fiole de rhum ambré	11 €	PLATEAU DE FROMAGES Assortiment de fromages de maître affineur. Sélection "La Maison du Fromage"	11 €



CRÊMES GLACÉS ET SORBETS

DAME BLANCHE	8 €	1 BOULE Avec sa chantilly et son coulis de fruit au choix	4 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8 €	2 BOULES Avec sa chantilly et son coulis de fruit au choix	6 €
COLONEL	9 €	3 BOULES Avec sa chantilly et son coulis de fruit au choix	8 €
CAFÉ LIÉGEOIS	8 €		

Parfums au choix

Vanille de Madagascar - Chocolat - Caramel fleur de sel - Café - Fraise - Citron -
Menthe/chocolat - Nutty - Vanille brownie - Rhum raisin - Pistache - Vanille framboise
meringuée - Stracciatella - Tiramisu - Chocolat blanc - Nougat de montélimar
SORBETS : Citron vert - Fruit de la passion - Mangue - Cerise - Pêche méditerranée -
COULIS : Chocolat, caramel fleur de sel, café, fruits rouges

CAFÉS ET THÉS GOURMANDS

CAFÉ BOULE

6 €

Café, boule de glace au choix,
coulis au choix (fruits rouges,
caramel, chocolat, café et sa
chantilly

BULLE GOURMANDE

12 €

By Juliette

Assortiments de verrines et
gourmandises maison et sa
coupe de champagne Tsarine

CAFE GOURMAND DE SAISON

11 €

Café, macaron fruits rouges,
mini fraise pistache, cheesecake
citron, coulis de fruits rouges

CAFÉ GOURMAND

9 €

Café, assortiment de verrines
et gourmandises maison

THÉ/CAPPUCCINO/ CHOCOLAT GOURMAND

10,50 €

Assortiment de verrines et
gourmandises maison

FROMAGE GOURMAND

14 €

Assortiment de fromages de maître
affineur, sélection "La Maison du
Fromage" et son verre de Saint
Nicolas de bourgueil Le Fresne AOP

IRISH/BAILEY'S GOURMAND

13,50 €

IRISH COFFEE OU BAILEY'S
COFFEE et son assortiment de
verrines et gourmandises maison

