

* * * * **MENU DU NORD** * * * *

Entrée + Plat + Dessert **29,00€**

Entrée + Plat **22,50€**

Plat + Dessert **22,00€**

Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles ou *Potjevleesch*

* * * *

Carbonade Flamande (Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices)

Filet de poulet Maroilles

Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles

Potjevleesch (4 viandes blanches froides en gelée) - sauce gribiche -

* * * *

Pot de mousse au spéculoos ou *Gaufre de Liège & coulis de chocolat*

• * * * **LA CARTE** * * * *

Les Entrées

Terrine du Chef et ses toasts 7,50	Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles ..	7,00
Potjevleesch 7,00	Carrés de Maroilles panés (2 pièces) 7,50
Œuf Parfait (Bio) façon Cocotte au Maroilles <u>ou</u> Lardons fumés à la crème		 8,90
Croquette au chorizo et compotée de poivrons/oignons (1 pièce)		 6,90
Gravlax de Saumon		 8,90

Les Plats accompagnés de Frites Maison

Welsh (pain moutardé, cheddar fondu à la bière)	Jambon <u>ou</u> au Chorizo 15,50
	Végétarien 16,40
	Biltong « Wiri-Wiri » 16,50
Welsh Complet + un Oeuf Bio au plat	 +1,30€
Carbonade Flamande (Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices)	 16,80
Filet de poulet Maroilles	 16,80
<i>Légumes grillés sur toast gratiné au Maroilles</i>	 16,50
<i>Potjevleesch (4 viandes blanches froides en gelée) - sauce gribiche -</i>	 16,80
Tartare de bœuf du Chef	 17,50
Pavé de bœuf (200gr) - sauce aux choix (Maroilles, Poivre, ou Echalotes)	 21,00
Millefeuille d'aubergines aux légumes grillés et pignons de pins	 15,30
Œuf Parfait (Bio) façon Cocotte au Maroilles <u>ou</u> Lardons fumés à la crème	 17,90
Croquettes au chorizo et compotée de poivrons/oignons (2 pièces)	 16,90
Gravlax de Saumon	 18,60
Salade « Gravlax de Saumon » (Batavia, endive, mâche, fraise, tomate cerise, oignon rouge, noisettes)	 17,60

Supplément : Mayonnaise Maison +0,50€
 Sauce Maroilles ou Poivre +2,00€

* * * *

LES FROMAGES & DESSERTS

* * * *

Assiette de 3 fromages affinés par Quentin – Fromagerie de Quartier -	10,00
Café Gourmand	9,10
Pot de mousse au spéculoos	6,70
Crumble Pommes/Nectarines & coulis de caramel	8,10
Gaufre de Liège & coulis de chocolat	6,80
Supplément Dessert 1 Boule de Glace Vanille par David Alves MOF 2023 – Astral Glace -	2,50
Praliné spéculoos et ganache noire chicorée par Maison Benoît	8,10
Chocolat au lait, riz croustillant, ganache pain d'épices par Maison Benoît.	8,10
Merveilleux ou Incroyable de Fred	7,10
1 Boule de Glace Vanille seule par David Alves MOF 2023 – Astral Glace -	3,50



En Italique à la carte, les produits sans transformation

Prix Nets en Euros

Paiements acceptés : Carte Bancaire à partir de 5.00€, Carte Tickets Restaurant, Chèque Vacances, E-Ancv, Chèque, Espèces

CARTE DES BIERES**BIERE BLONDE**

LA BISE	- Jenlain,	- Brasserie Duyck	5.2%
L'amertume est peu perçue, légère astringence, la texture est fluide, présente et désaltérante			
25cl Pression	33cl Pression	50cl Pression	
	3,90	5,10	7,50
DUVEL	- Breendonk,	- Brasserie Moortgat	8,5%
Arômes fruités et fleuris, touches épicées de levure. Amertume franche et prononcée.			
GRISSETTE SANS GLUTEN BIO	- Le Roeulx,	- Brasserie Saint Feuillien	5,5%
Saveurs fruitées, florales, maltées, herbacées dans un ensemble subtilement amer.			
QUEUE DE CHARRUE	- Ploegsteert,	- Brasserie Vanuxeem	6,6%
Moelleuse en bouche, elle présente un léger arôme fruité ainsi qu'un goût doux et généreux.			
VEDETT	- Breendonk,	- Brasserie Moortgat	5,2%
Légère et rafraîchissante aux saveurs de houblon et de malt avec une légère note de vanille et de fruits. Final légèrement amer.			
THELMA	- Esquelbecq,	- Brasserie Thiriez	7%
Style Double Saison, brassée avec des fleurs d'hibiscus et du poivre sauvage. Saveurs florales et épicées. Rustique et sèche.			
			33cl.... 7,95

BLONDE TRIPLE

GULDENBERG	- Dottignies,	- Brasserie De Ranke	8%
Bière d'abbaye au goût franc et équilibré qui allie parfaitement douceur et amertume.			
25cl Pression	33cl Pression	50cl Pression	
	4,65	6,15	9,00
ADRIAN BROUWER BIO	- Oudenaarde,	- Brasserie Roman	9%
Arômes épicés et fruités, notes douces de houblon, goût puissant et plein.			
TONGERLO PRIOR	- Boortmeerbeek,	- Brasserie Haacht	9%
Douce avec des saveurs de fruits, de levure, d'épices et de caramel avec une agréable amertume en fin de bouche.			
			33cl.... 7,60

BIERE Indian Pale Ale

VEDETT IPA	- Breendonk,	- Brasserie Moortgat	5,5%
Notes de fruits exotiques, agrumes, caramel, notes florales, amertume douce. Amertume douce mais affirmée qui s'intensifie en révélant des arômes de pamplemousse.			
			33cl.... 6,70
MONGY IPA	- Croix,	- Brasserie Cambier	6.8%
Nez fruité sur les agrumes se terminant par une note finale sèche et désaltérante.			
			33Cl... 7,50
DALVA	- Esquelbecq,	- Brasserie Thiriez	8.5%
Double IPA puissante et houblonnée. Finale longue sur les céréales miellées et les houblons amers.			
			33cl.... 7,80

AMBREE

ROUGE FLAMANDE	- Esquelbecq,	- Brasserie Thiriez	5,8%
Ambrée douce, notes de caramel et de pain toasté renforcée par des arômes légèrement fruités.			
			33cl.... 8,10
FRANC BELGE	- Dottignies,	- Brasserie De Ranke	5,2%
Flaveurs de malt et ceux plus grillés et sucrés du biscuit, avec en bonus du caramel, des épices et des agrumes plus légèrement. Touches amères avec une petite longueur houblonnée			
			33cl.... 5,60

BRUNE

NOIR DE DOTTIGNIES	- Dottignies,	- Brasserie De Ranke	8.5%
Puissante et complexe, brassée avec 7 malts différents aboutissant vers une amertume subtile. Touches d'agrumes, de houblon et de réglisse.			
			33cl.... 6,90
BARISTA CHOCOLATE QUAD	- Emelgem,	- Brasserie Van Honsebrouck	11%
Notes de caramel, de toffee et de chocolat. Cette bière de dégustation est une véritable 'quadruple'.			
			33cl.... 7,50

BIERE BLANCHE

BLANCHE DE WATOU	- Watou,	- Brasserie Van Eecke	5%
Rafraîchissante et légère, saveurs d'agrumes, de coriandre, d'orange et de houblons floraux. Légère amertume très appréciable.			
			25cl.... 4,60
VEDETT EXTRA WITTE	- Breendonk,	- Brasserie Moortgat	4,7%
Rafraîchissante, discrète amertume, de nature légèrement épicée. Saveurs de malt, d'agrumes, de levure et de coriandre.			
			33cl.... 5,30
SAINTE BERNARDUS WIT	- Watou,	- Brasserie Saint Bernardus	5,5%
Bière non filtrée au goût ample et aux arômes d'agrumes, légèrement épicée.			
			33cl.... 5,50

BIERE AROMATISEE

LINDEMANS KRIEK	- Vlezenbeek,	- Brasserie Lindemans	3,5%
Saveur par les cerises, mais sur un fond boisé et des notes acidulées.			
			25cl.... 4,60

BIERE SANS ALCOOL (Inférieur à 0,50%)

SAM BLONDE	Houblonnée à cru, bouquet aromatique fruité et floral.		
SAM NEIPA	Intensément houblonnée au Simcoe et au Mosaic.		
SAM FRUITS ROUGES	Douce et délicieusement fruitée, enrichie avec de la purée de framboise.		

LES VINS ROUGES	Verre 15cl	25cl	50cl	75cl
MINERVOIS	<i>AOP - Château la Grave « Tristan & Julien »</i>			
Grenache, Syrah.....	5,30	8,85	17,70	26,55
CÔTES DU RHÔNE	<i>AOP - Les 3 garçons</i>			
Syrah, Grenache, Mourvedre	6,00	10,00	20,00	30,00
LANGUEDOC Bio	<i>AOP - Domaine Clavel</i>			
Grenache, Syrah, Carignan	6,30	10,50	21,00	31,50
SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL Bio	<i>AOP - Domaine Olivier</i>			
Cabernet Franc	6,00	10,00	20,00	30,00
PAYS D'OC	<i>IGP - Le Versant</i>			
Pinot noir	6,00	10,00	20,00	30,00

LES VINS ROSES	Verre 15cl	25cl	50cl	75cl
PAYS D'OC	<i>IGP - Gérard Bertrand</i>			
Grenache Gris et Noir.....	5,30	8,85	17,70	26,50
CÔTES de PROVENCE	<i>AOP - La Rouillère</i>			
Cinsault, Tibouren, Sémillon	9,00	15,00	30,00	45,00

LES VINS BLANCS	Verre 15cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE GASCOGNE	<i>IGP - Domus Uby</i>			
Colombard, Sauvignon	5,90	9,85	19,70	29,50
PAYS D'OC	<i>IGP - Domaine des Salices</i>			
Viognier	6,50	10,80	21,70	32,50
BOURGOGNE PETIT CHABLIS	<i>AOP - La Chablisienne</i>			
Chardonnay	8,40	14,00	28,00	42,00

LES SOFTS				
Eau minérale Saint Amand (Plate ou Gazeuse)	50cl		3,50
Eau minérale Saint Amand (Plate ou Gazeuse)	100cl		5,10
Lilonade aux arômes naturels d'agrumes	33cl		4,20
Lil Cola, Lil Cola Zéro	33cl		4,20
Perrier	33cl		4,00
Jus de fruits Orange, Ananas, Tomate	25cl		4,00
<i>Jus de Pomme « La Pommeraie d'Oxelaère »</i>				
Pomme & Poire	25cl		4,00
Pomme & Thé Mûres et Fraises des bois	25cl		4,00
Juste de la pomme	25cl 3,90	50cl	7,60

LES APERITIFS

Picon Bière	25cl	5,00
Picon Vin Blanc	12cl	5,00
Kir Chuche Mourette	12cl	4,60
Kir violette, mûre, framboise, cassis, pêche	12cl	4,50
Kir Impérial	12cl	8,50
Coupe de champagne <i>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</i>	12cl	8,30
Americano	12cl	7,00
Whisky blended	4cl	5,30
Whisky Pur Malt	4cl	7,10
Martini, Porto, Campari	6cl	4,50
Pastis	2cl	4,50
Whisky coca, Vodka orange	12cl	7,30
Cocktail maison	12cl	7,30
Champagne <i>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</i>	75cl	47,50
Cidre Brut Bio <i>Fils de pomme 5,5%</i>	75cl	12,50
	25cl 4,20	50cl 8,40

LA CARTE DES DIGESTIFS

Fleur de bière, Genièvre de Wambrechies, Amaretto, Cointreau	4cl	6,00
Cognac, Armagnac, Alcool de poires, Get 27 ou 31	4cl	6,00
Shooter	2cl	3,00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,40	Thés, Infusions	3,50
Décaféiné	2,50	Grand Café	4,40
• crème	0,20	Irish coffee	8,50

ORIGINE DES VIANDES :

	Né, Elevé	Origine	Abattu
Pavé de boeuf	Hauts de France	Hauts de France	Hauts de France
Filet de poulet	Union Européenne	Union Européenne	Union Européenne
Steack hâché	France	France	France
Bourguignon	France	France	France

Article L541-15-10, III du code de l'environnement : « Possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite. L'établissement doit donner accès à leurs clients à une eau fraîche ou tempérée, correspondant à usage de boisson. »

Article L541-15-7 du code de l'environnement : « Mise à disposition aux clients qui en font la demande de contenants réutilisables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix Nets en €

* * * * **MENU DU NORD** * * * *

Entrée + Plat + Dessert 29,00€

Entrée + Plat 22,50€

Plat + Dessert 22,00€

Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast ou *Potjevleesch Cold terrine of 4 white meats*

* * * *

Carbonade Flamande (Stewed beef in beer, gingerbread and sugar)

Chicken breast with Maroilles cheese sauce

Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast

Potjevleesch (Cold terrine of 4 white meats (pork, chicken and rabbit)) - sauce gribiche –

* * * *

Home made mousse with cinnamon biscuit Spéculoos ou *Waffle de Liège & coulis de chocolat*

* * * * **LA CARTE** * * * *

STARTERS

Country terrine of the day and toast	7,50
<i>Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast</i>	7,00
<i>Cold terrine of 4 white meats (pork, chicken and rabbit)</i>	7,00

MAIN COURSE with Home Made French Fries

Chopped raw meat with onion, capers and seasoning	17,50
Piece of beef (+/- 200gr) Maroilles or Pepper sauce	21,00
<i>Slice of eggplant with vegetables and grilled pine seeds</i>	15,30
Welsh complet (Slices of bread and ham covered with a melting mix of cheddar cheese, mustard and beer cooked in the oven served with a fried egg)	
ham (the original)	16,80
chorizo (spicy ham)	16,80
Biltong Wiri Wiri	17,80
Carbonade Flamande (Stewed beef in beer, gingerbread and sugar)	16,80
<i>Potjevleesch (Cold terrine of 4 white meats (pork, chicken and rabbit))</i>	16,80
Chicken breast with Maroilles cheese sauce	16,80
<i>Grilled Maroilles cheese and vegetables on toast</i>	16,50

CHEESE & DESSERTS

<i>Assiette de 3 fromages affinés par Quentin – Fromagerie de Quartier -</i>	10,00
Home made mousse with cinnamon biscuit Spéculoos	6,70
<i>Waffle de Liège, & coulis de chocolat chaud</i>	6,80
Home-made Crumble cake with apples	8,10
Café Gourmand (Mix of three mini desserts along with your coffee)	9,10
Thé Gourmand (Mix of three mini desserts along with your tea)	10,50
<i>Merveilleux de Fred (Soft meringues and whipped butter cream covered with chocolate chips)</i>	7,10
<i>Incroyable de Fred (Soft meringues and whipped Speculoos and butter cream covered with white chocolate)</i>	7,10

FROM THE CHOCOLATE SHOP BENOIT

Pralin and Speculoos & Chocolate and chicory ganache	8,10
Milk chocolate, puffed rice, gingerbread ganache	8,10