

A PARTAGER

Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Planche Charcuterie Rillettes (2, 3 pers)	21.00
Planche Mixte Charcuterie Fromage (3, 4 pers)	29.00
Planche Ibérique (<i>Jambon Ibérique 24mois, Tomates Séchées, Pignons de Pains, Toast</i>)	21.00
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
St Félicien Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Croquettes de Maroilles	9.00
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 6	10.20
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 12	15.90
Quiche Au Maroilles Maison (<i>Pâte Sablée, Œufs, Crème, Muscade</i>)	7.90

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LES PLATS

Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	19.00
Cassoulet Maison (<i>Maugettes, Manchon de Canard, Saucisson à l'ail, Saucisses de Morteau, Lard fumé</i>)	21.00
Fritoulet Maison (<i>Maugettes, Manchon de Canard, Saucisson à l'ail, Saucisses de Morteau, Lard fumé, Frites Fraiches</i>)	24.00
Burger (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce au choix, Frites Fraiches</i>)	21.00 SIMPLE
Burger (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce au choix**, Frites Fraiches</i>)	28.00 DOUBLE
Bavette Angus (+/- 250grs) (<i>Légumes, Frites Fraiche, Sauce au choix**</i>)	22.00
Pluma de Cochons (<i>Beurre Ail Persillé ou Sauce au choix, Tomate Provençale, Frites Fraiches</i>)	21.00
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>) * Tartare au couteau	21.00
Tartare* de Bœuf Fumé Italien (<i>Frites Fraiche, Pesto, Tomates séchées, Parmesan</i>) * Tartare au couteau	21.00
Salade Caesar (<i>Poulet Pané, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Séchées, Parmesan, Oignons Rouges</i>)	18.00
Tartare de Saumon et Gambas“Thai” (<i>Citron, Gingembre, Échalote, Ciboulette, Aneth, Huile olive, Soja, Frites Fraîches, Salade</i>)	21.00
Assiette Fraicheur (<i>Blinis, Mousse de Saumon, Saumon Fumé, Gambas, Croquette de Crevettes, Aïoli, Salade</i>)	21.00
Croquettes de Crevettes Grises (<i>Sauce Tartare, Frites Fraiches, Salade</i>)	24.00
Quiche au Maroilles Maison (<i>Pâte Sablée, Œufs, Crème, Muscade, Frites Fraiches, Salade</i>)	18.00
Aligot Maison (<i>Saucisse Fumée, Tomme, Emmental, Pomme de Terre</i>)	19.50
Welsh Complet (<i>Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Oeuf, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
Pasta (<i>Crème Gorgonzola, Tomates Séchées, Noix Torréfiées, Parmesan, Chorizo Italien</i>)	19.00
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i>)	10.00
**Sauces Au Choix : <i>Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffé, Echalote, Beurre Ail persillé</i>	
Supp : <i>Frites : petite 2€ - Grande 5€</i>	
<i>Sauces : 1,50€</i>	
* Tartare au couteau	

DESSERTS

Assiette de Fromages	14.90
St Félicien Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Crème Brulée (<i>Ecorce et Fleur d'Oranger, Grand Marnier</i>)	8.50
Baba au Rhum (<i>Glace Rhum Raisins, Rhum arrangé Maison</i>)	11.00
Mousse Chocolat Noir (<i>Eclats de Pistaches</i>)	9.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	9.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	9.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud, Amandes Grillées</i>)	9.00
Tartare de Fraise (<i>Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly</i>)	11.00
Tartelette Ganache Choco, Fraises, Caramel Beurre Salé	9.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)	
<i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,</i>	
<i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
Coupe des Bois (<i>Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly</i>)	9.00
Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison Amandes Grillées, Gaufrette</i>)	8.00
Affogato (<i>Glace Café, Café Espresso, Chantilly, Coulis Caramel Beurre Salé, éclat de Pistache</i>)	9.00
Colonel (<i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i>)	10.00
Coupe Rhum Raisins (<i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i>)	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	10.00
Thé Gourmand « Kusmi Tea »	10.00
Infusion Gourmande	10.00
Supp Infusion (<i>Menthe, Citron Frais</i>)	+0.50
Gourmand (Irish, Italian, Jamaican, French....)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
----------------------	------