

# RIPAILLE

## ENTRÉES

**Duo os à moelle** Sel de guérande, 13€  
salicornes, citron, échalotes

**Tartelette potimarron,**  
champignon et crème de chèvre 11€

**Terrine de cochon, maison** 9€  
**Foie gras de canard maison.** 14€

**Carpaccio de boeuf** 15€  
Coeur d'ailou mature, fumé au bois de  
hêtre

**Escargot de Comines (59) x6** 8€  
Beurre à l'ail maison x12 14€

**Planche des ripailleurs 2/3 P.** 28€  
Os à moelle, charcuteries ibérique,  
escargots de Comines, croustis pulled  
pork, croque welsh

## NOS CÔTES A L'OS

**Découvrez notre sélection à  
l'ardoise, prix au 100 gr.**  
Accompagnement maison: purée de pomme  
de terre, frites, chicon braisé, poêlée de  
butternut et pleurote  
Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles,  
échalote

**Suggestion du midi 18,50€**

**Saucisse de Morteau, purée de pdt  
accompagné de son jus et shitakés**

## PLATS

**Onglet de boeuf** 24€  
Onglet de bœuf Angus, échalotes confites

**Tartare de bœuf au couteau** 21€  
raifort, cornichon, câpre,  
frites et mayonnaise maison

**Burger steak Wagyu** 21€  
ferme des plantes, raclette, mayo  
champignon et oignons au vin blanc

**Faux filet de bœuf Uruguay** 26€  
Frites maison, salade

**Saint Jacques snackées topinambour,** 25€  
roti et en crème au curry, beurre noisette

**Risotto au parmesan,** 17€  
noisette et champignons

**Joue de boeuf, confit au porto,** 18€  
et polenta croustillante

## DESSERTS

-Café gourmand 9€

-Crème brûlée vanille Madagascar 9€  
+ flambée Chartreuse +4€

-Sablé Breton sarrasin,  
marmelade clémentine 9€

-Pomme rôtie caramel aux  
épices et crumble 9€

-Profiteroles 9€