

Entrées

Starters

<i>Velouté de courge musquée et son œuf mollet</i>	8€
Butternut squash velouté, soft-boiled egg	
<i>Tatin de cèpes et noix, petite salade aux lardons</i>	9€
Tatin tart with ceps and walnuts, salad with bacon	
<i>Noix de Saint Jacques poêlées au beurre persillé à l'ail, crème de châtaignes</i>	10,50€
Scallops with garlic and parsley butter, chestnuts cream	

Plats

Dishes

<i>Risotto verde, crème de roquette</i>	123€
Green risotto, salad (rocket) cream	
<i>Potjevleesch, frites et salade</i>	15€
Potjevleesch (regional speciality), fries and salad	
<i>Filet de poulet fermier aux fonds d'artichauts et pleurotes, crème réduite au Maroilles, grenailles rôties</i>	16,50€
Stuffed chicken breast with artichoke and oyster mushrooms, Maroilles (cheese) cream, roasted potatoes	
<i>Bavette de bœuf braisé au vin rouge et échalotes, purée de panais, pommes de terre et poireaux sautés</i>	16€,50
Flank steak braised in red wine and shallots, parsnip puree, potatoes and leeks	
<i>Dos de lieu noir façon pot au feu et sa mayonnaise à l'ail</i>	16,50€
Black Pollack like a « pot au feu »	
<i>Noix de Saint Jacques et poitrine de porc aux oignons confits, jus brun réduit à la bière, purée de potiron</i>	
Scallops and pork belly with beer and onions sauce, pumpkin puree	

Desserts

Dessert

<i>Dame blanche</i>	6,50€
<i>Tartelette aux pommes, miel et noisettes, coulis au speculoos</i>	6,50€
Apple tart with honey and walnuts, speculoos sauce	
<i>Royal chocolat praliné et potimarron, parfum d'amandes</i>	6,50€
Praline chocolate and pumpkin cake, almond flavour	
<i>Café gourmand (Expresso accompagné de 3 mini desserts)</i>	7€
Gourmet coffee (Expresso with 3 mini desserts)	
<i>Assiette de fromages</i>	67€
Plate of cheeses	

Boissons

Apéritifs

Sans alcool, Ricard, Martini, Porto,	3,50€
Pineau des charentes, Kir	3,50€
Picon bière, Picon maison	6€
Gin Tonic, Campari Orange	6,50€
Cocktail flamand (rhubarbe, genièvre, pétillant)	6,50€
Américano	8,50€
Coupe de Champagne	7,50€
Bouteille de champagne	44€

Vins

Au verre (12,50 cl)

Blancs :

Sauvignon – Pays d’Oc	4€
Chardonnay – Val de Loire	4,50€
Uby n°3 – Côtes de Gascogne	4,50€
Uby n°4 – Côtes de Gascogne (moelleux)	5€

Rosés :

Le petit pont – Réserve du pays d’Oc	4€
Gris d’Argens – Pays du Var	4,5€

Rouges :

Le petit pont – Réserve du pays d’Oc	4€
Château Moulineau – Côtes de Bourg	4,5€
Côtes du rhône – Terroir de France	4,5€
Bourgueil – Domaine des Géléries	5€
Château Cangruey – Médoc	6€

Bouteilles (75cl)

Blancs :

Riesling – Domaine Kientz	23€
Bourgogne Aligoté – Domaine Besancenot	25€
Chablis – Domaine du colombier	34€

Rosés :

Bordeaux – Château Petit St Vincent	20€
Côtes de Provence – Les jolies filles	22€

Rouges :

Bordeaux – Château Petit St Vincent	19€
Côtes du Rhône – Maison Meffre	23€
Saint Nicolas du Bourgueil – Damien Bruneau	24€
Médoc – Les charmes	26€
Pinot noir – Alsace	28€
Lussac St Emilion – Château Lion Perruchon	28€
Brouilly – Père Benoit	28€

Pichets

	25 cl	50 cl
Le petit pont – Réserve du pays d’Oc	6€	11,50€
Médoc – Château Cangruey	9€	16€

Bières

Pressions

	25 cl	50 cl
Blonde Premium de St Omer (5,5%)	3,20€	6€
Triple Secret des Moines (8%)	4,50€	8,80€
	(disponible en 33cl 5,80€)	

Bouteilles

Blondes :

Ch’ti (6,4%)	4,90€
Anosteké IPA (6%)	4,90€
3 Monts (8,5%)	4,90€

Ambrées :

Gavroche (8,5%)	4,90€
Rouge flamande (5,8%)	4,90€

Brunes :

La Maline (5,8%)	5,30€
------------------	-------

Blanches :

Blanche de Wissant (4,5%)	5,30€
Belzebuth à la framboise (2,8%)	4,70€

Sans alcool

Limonade, Diabolo, Coca, Coca Zéro, Fanta, Schweppes, Schweppes Agrumes, Ice Tea, Perrier, Jus de fruits (orange, pomme ou tomate) 3€

	25cl	50cl	100cl
Eau plate	2,20€	4€	6€
Eau pétillante		4,50€	6,50€

Boissons chaudes

Café	2€
Cappuccino	3,20€
Thé/Infusion	3,20€
Irish coffee/French coffee/Café Flamand/Café Normand	7,50€

Whiskies

Blended, Bourbon	6,50€
Lagavulin, Cardhu, Chivas	9€

Digestifs et liqueurs

Cognac, Calvados, Fleur de bière, Genièvre, Get 27, Get 31, Cointreau	6,50€
---	-------

Rhums

Rhums (Diplomatico, Don Papa)	9€
Rhums arrangés maison	6,50€
(Demandez nos parfums du moment)	