

La carte



Plats

Les Entrée :

- Œuf parfait sauce Maroilles, crumble de pain. 8.00€
- Petit pot de rillettes d'oie et son velouté de courgettes 8.00€
- Salade César (Salade, tomate, poulet mariné, croutons, anchois, œuf, sauce césar) 8.00€ 12.00€
- Chèvre chaud à la pistache sur salade 9.00€ 12.00€
- Boudin blanc maison aux champignons et asperge Feuilleté 10.00€ 13.00€
- Tataki (magret mariné et cru) de Magret, sur sa salade gourmande 10.00€ 14.00€
- Saint-Jacques poêlées, crème de butternut et potiron 12.00€ 18.00€
- Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts 13.00€
- Foie gras au porto et cognac, confit de mangue et gingembre 15.00€

Les Plats :

- Ballotin de blanc de poulet à l'espagnol (poivron, chorizo ibérique) 12.00€
- Saucisses fumées, et sa purée de patate douce, sauce bordelaise 12.00€
- Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraîches 12.00€
- Lasagnes au saumon, sauce safranée 12.00€
- Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée) 13.00€
- Carbonnades flamandes (bœuf cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches 13.00€
- Filet de Bar, sauce norvégienne (soupe de poisson crémée) 14.00€
- Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.) 15.00€
- Pluma de porc ibérique, caramélisé au miel et soja. 16.00€
- Le 'Fum'Maison' (Bœuf, poulet, porc, saucisses) fumés par nos soins 16.00€
- Ch'tite découverte (filet américain, Potjevleesch, carbonnades flamandes, Welsch) 20.00€
- Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix 24.00€

Tout
Fait maison 

T'chiots Bilous 10€
Plat + dessert Steak haché ou jambon
ou Un plat en plus petit +
Une glace 2 boules au choix
(Jusqu'à 10 ans)

Nos sauces :

- Poivre
- Maroilles
- Foie gras
- Bordelaise

Les Desserts :

- La Tarte Tatin et sa chantilly 8.00€
- Fondant au chocolat, et sa crème anglaise potiron 8.00€
- Tiramisu au citron 8.00€
- Ile flottante et sa crème anglaise maison 8.00€
- Crème brûlée Pistache 8.00€
- Le café gourmand (6/7 desserts + café ou thé) 10.00€
- Coupe de glace 2 boules 8.00€



Tout 
Fait maison



Les parfums :

Citron, cassis, fraise, fruit de la passion, poire,
Chocolat, vanille, spéculoos, caramel, menthe, café, Rhum raisin, pistache

Les coupes :

- Dame blanche 10,00€
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 11,00€
Fraise, cassis, fruit de la passion, coulis de fruits rouges meringues, chantilly
- Dame noire 10,00€
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly
- La Caramelo 11,00€
Caramel, vanille, sauce caramel, éclat de nougatine, meringues, chantilly
- Café liégeois 10,00€
Glace café et vanille, café, chantilly
- la pistachoco 11,00€
Glace pistache, chocolat, meringues, éclats de pistache, Chantilly
- Black Mint 10,00€
Glace menthe, chocolat fondu, Chantilly
- La Créole 13,00€
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
- colonel glace citron et vodka 13.00€

LES BIERES PRESSIONS

- la Lager (au baie de timut)
(Bière de hem) (blonde) 4.6° 3.20€
- Maredsous (blonde) 6.5° 3.80€
- l'Anosteke (blonde) 8.0° 4.50€

Vin au verre:

Blanc:

- Chardonnay 4.00€
- Crozes-hermitage 4.00€
- Vin blanc au thé vert 4.00€
- Monbazilac (moelleux) 5.00€

Rosé:

- Rosé de l'Aude 4.00€

Rouge:

- Bergerac(vegan) 5.00€
- Touraine 5.00€
- Haut Medoc 5.00€
- Saint Emilion grand cru 98 10.00€

Nouvelle Bière bouteille

Westmalle

Triple 33cl 9.5° 5.50€

Bière du Corbeau

Bière blonde 33cl 9° 5.50€

Cuvée des Trolls

Bière blonde 25cl 7° 5.00€

Rince cochon rouge

Bière forte fruit rouge 33cl 7.5° 5.50€

Pas le temps pour un plat (a partir de 10€) ou
un dessert (6€) !!!!!!! Emportez-le!!