

Notre carte



Les Entrées :

- Rillettes de porc et canard 7.00€
- Œuf parfait, sauce Maroilles 8.00€
- Chèvre fumé gratiné à l'huile de pistache, sur salade 8.00€ 13.00€
- Ravioles aux Bolets, sauce crémé a l'échalotes 9.00€ 14.00€
- Carpaccio de bœuf, huile d'avocat, mayo d'avocat et pickels 12.00€ 18.00€
- Tataki de magret de canard, salade asiatique 13.00€
- Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts 14.00€
- St-Jacques poêlées, sauce foie gras et chips de jambon sec 15.00€ 25.00€



Les Plats :

Tout
Fait maison



- Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraîches 12.00€
- Blanc de Poulet sauce Satay, et son duo de riz 13.00€
- Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée) frites fraîches 13.00€
- Filet de Loup, beurre blanc, pommes de terre grenaille et courgettes en persillade 14.00€
- Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches 15.00€
- Le ch'ti Burger (steak haché, lard, Maroilles, sauce Maroilles) 15.00€
- Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.) 16.00€
- Boulettes de porc et crevettes et ses nouilles aux légumes 16.00€
- Sauté d'Autruche aux figes 17.00€
- Mignon de porc fumé, sauce Cajun 17.00€
- Le "Fum'Maison" (lard, poulet, porc, saucisses) fumés par nos soins 18.00€
- Ch'tite découverte (filet américain, Potjevleesch, carbonades flamandes, Welsch) 21.00€
- Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus 25.00€



T'chiots Bilous

10€



Steak haché

Ou

Un plat en plus petit + glace



Nos sauces : (supp l.€)

Poivre / Maroilles / Foie gras

Les Desserts :

- Pause gourmande (2 desserts+ café ou thé) (*dessert possible) 4.50€
- Ile flottante et sa crème anglaise au thé matcha* 6.00€
- Panna cotta et son coulis Fruits rouges* 8.00€
- Nougat glacé aux éclats de nougatine* 8.00€
- Tarte Tatin, et sa chantilly* 8.00€
- Brownies au chocolat au noix de cajou et beurre de cacahuète* 8.00€
- Crème brûlée vanille* 8.00€
- Le Tiramisu au Spéculoos* 8.00€
- Le Petit gourmand (4 desserts+ café ou thé) 8.00€



Tout
Fait maison



Les parfums :

- Coupe de glace 2 boules 8.00€

Citron, Citron vert, Cassis,
Fraise, Poire, Fruit de la passion
Chocolat, Vanille, Spéculoos,
Caramel, Menthe, Café,
Rhum raisin, pistache.



Les coupes :

- Dame blanche 10,00€
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 10,00€
1 boule fraise, cassis, fruit de la passion, chantilly
- Café liégeois 10,00€
2 boules café et 1 vanille, café, chantilly
- Dame noire 10,00€
3 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly
- La Caramelo 11,00€
2 boules Caramel, vanille, sauce caramel, chantilly
- Black Mint 13,00€
3 boules menthe, get 27, Chantilly
- La Créole 13,00€
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
- Le colonel 13.00€
3 boules citron et vodka

LES BIERES PRESSIONS

- l'Estaminet (blonde) 5.2° 3.50€
- La Maredsous (blonde) 6.5° 4.00€
- Moulin d'ascq triple 8° 4.70€

Vin au verre:

Blanc:

- Cote de Gascogne 4.00€
- Bordeaux blanc 4.00€
- Monbazillac (moelleux) 5.00€

Rosé:

- gris de gris 5.00€
(champ des grillons)

Rouge:

- Bordeaux 5.00€
- Beaujolais 5.00€
- Cote du Rhone 5.00€

