

Tableau hivernal



Peinture flamande Le Dénombrement de Bethléem, Pieter Brueghel l'Ancien, 1566.

MENU SIGNATURE

Entrée, plat, dessert **48**
Entrée, plat / plat, dessert **39**

ENTRÉE - Palette d'huîtres
3 huîtres : nature | rôtie | tartare sauce échalote

En suggestion - *Ruilly AOC Loire* 15 cl **7,50**

PLAT - Couleurs hivernales
Potage potimarron-coco-noisette | croustillant chèvre-miel | salsifis au beurre à l'ail | raviole de courge | grenailles au ras-el-hanout | saumon fumé à la ficelle

Option végété sans saumon, avec dés de Mont des Cats
En suggestion - *PUL tourbé* **8,50**

DESSERT - La Tourbe* de Rupilly
Brioche façon pudding | chocolat | marmelade d'orange au whisky tourbé | pistaches torréfiées

*Une tourbière est une zone qui produit de la matière organique plus qu'elle n'en dégrade en raison de sa saturation en eau. La végétation, en mourant, s'accumule et forme de la tourbe. Un combustible brun-noir qu'utilisait nos aïeux de la région sous forme de brique pour se chauffer l'hiver.

En suggestion - *Whisky tourbé Laphroaig 10 ans* **11,50**

Au printemps, découvrez notre prochain menu signature « L'enfer du Nord »

ENTRÉES & PLANCHES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 9,50
Fromages du Nord | salade

PLANCHE MIXTE 2-3 pers. 19
Charcuterie | fromages | salade de saison | condiments

TERRINE DE CAMPAGNE DU CHEF 10
Confiture à l'oignon

MINI ARANCINI Végé - 4 pièces maison 8
Riz | champignon | parmesan | ail

CUBES DE FROMAGE Végé 7,50
Mont des Cats | sel de céleri

SAUCISSON pur porc 8
Fuet ibérique à découper

APÉRO GOURMAND 9
Potage potimarron | 4 bouchées salées

PALETTE D'HUÎTRE Du menu signature 12

POTAGE DE POTIMARRON 8
Coco | noisettes torréfiées

SALADES

SALADE DE MONSIEUR SEGUIN
Salade composée | croustillants chèvre de la Pévèle | miel | pommes | lardons
Option végété sans lardons
Entrée **11** Plat **16,50**

SALADE VÉGÉ AUX ARANCINI
Salade | betterave | endive | champignon | oignon rouge | noix
Entrée **9,50** Plat **15,50**

PLATS VÉGÉ & VEGAN

PALETS DE PATATE DOUCE Végan 15
Épinard | crème de cacahuète

CROQUE FALUCHE Végé 17
Chèvre | confit d'oignon | frites & salade de saison

LINGUINES AUX CHAMPIGNONS Végé 16
Parmesan

PLATS TERRE & MER

CRÉPINETTE DE SAUMON RÔTIE 25
Pomme de terre | méli-mélo de légumes | beurre à l'ail

PLAT DU JOUR

Voir l'ardoise **15,50**

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise.

TRUITE AMOUREUSE 23
Coulis de cresson épinard | herbes aromatiques | grenaille | ras-el-hanout

NOS VIANDES

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES 27
Sauce au choix : poivre, champignon ou maroilles | Frites & salade

FILET AMÉRICAIN 17,50
Bœuf de chez Roetinck | mayonnaise | ketchup | sauce anglaise | oignon rouge | cornichon | oignon blanc | Frites & salade

BURGER DE BŒUF FAÇON WELSH 19
100% pur bœuf des Flandres | jambon d'Ascq | Mont des Cats | bière | Frites & salade

BOULETS À LA LIÉGEOISE 17
Boeuf | porc | sirop de liège | Frites & salade

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 9,50
Fromages du Nord | salade

LA TOURBE DE RUPILLY Du menu signature 12

TARTELETTE DU JOUR Voir parfum à l'ardoise **8,50**

GAUFRE DE BRUXELLES OU DUO DE CRÊPES 8
Sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

CRÈME BRULÉE 9
À la vanille

POIRE RÔTIE AU SIROP D'ÉRABLE 9,50
Crumble | glace vanille

YAOURT NATURE DE LA FERME 5,50
Sauce caramel beurre salé servie à part

SALADE DE FRUITS DE SAISON 9
Préparée minute | glace yaourt

LE MERVEILLEUX DE CHEZ PASCAL 10,50
Voir parfum à l'ardoise

GOURMAND en supplément de votre café | thé **7,60**
3 mignardises

TRÈS GOURMAND en supplément de votre café | thé **9,80**
5 mignardises

AFFOGATO 7,50
Boule de glace vanille nappée d'un espresso Méo

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE | DAME NOIRE 7,90
2 boules vanille ou 2 boules chocolat | chantilly | sauce chocolat maison | billes croustillantes

CAFÉ LIÉGEOIS | CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90
2 boules café ou chocolat | 1 boule vanille | chantilly | Espresso ou sauce chocolat

CROQUEUR DE CHOCOLAT 8,90
2 boules chocolat | 1 boule straciatella | chantilly | sauce chocolat | vermicelles de chocolat

VACHERIN 8,90
3 boules : fraise, cassis et framboise | coulis de fruits rouges | éclats de meringue

BANANA SPLIT 10,50
Banane | 3 boules : vanille, chocolat et fraise | chantilly | sauce chocolat

BRÉSILIENNE 9,20
3 boules : vanille, café et caramel | chantilly | sauce caramel

TROU NORMAND 2 boules et une liqueur 10,50
2 boules poire | poire Williams 2 cl
2 boules mandarine | Mandarine Napoléon 2 cl
2 boules citron vert | Vodka 2 cl

COUPE 2 boules 6,90 3 boules 8,40
Glaces vanille, caramel beurre salé, café, straciatella, pistache, chocolat, yaourt
Sorbets citron vert, fraise, cassis, framboise, poire Williams, mandarine, passion

Chantilly, chocolat ou caramel En supplément **+1**