L'engrenage
BRASSERIE

L'enfer du Nord

Paris-Roubaix est l'une des plus anciennes courses cyclistes, créée en 1896 par Théodore Vienne après l'ouverture du nouveau vélodrome de Roubaix. Le surnom «L'enfer du Nord» est dû initialement aux paysages ravagés par la Première Guerre mondiale. Aujourd'hui, il fait plutôt référence à ce petit bout de France où la poussière et les pavés s'associent pour faire passer un sale quart d'heure aux cyclistes.

♥ MENU SIGNATURE

Entrée, plat, dessert **46**
Entrée, plat / plat,dessert **35**

ENTRÉE - *Vol-au-vent en croquettes* **12**
Pâte feuilletée | 3 croquettes | champignons
radis de couleurs | herbes

En suggestion - *Chablis AOC La chablisienne* 15 cl **7,50**

PLAT - *The Wheel welsh* **25**
Pain bagel | jambon d'Ascq | cheddar | oeuf | bière
Frites & salade composée

En suggestion - *Triple Pair Dieux* 33 cl **7,20**

DESSERT - *Quenelle au chocolat* **12**
Caramel beurre salé | sablé | galets gourmands

En suggestion - *Champagne Jacquart brut* **9,90**

En été, découvrez notre prochain menu signature « Le gallo-romain »

ENTRÉES & PLANCHES

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

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

DIPS DE MAÏS & TOAST 6,50
Maïs | tahini

CALAMARS FRITS *8 pièces* **7,50**
Sauce tartare

CUBES DE FROMAGE *Végé* **7,50**
Fromage du moment | sel de céleri

SAUCISSON *pur porc* **8,50**
Fuet ibérique à découper

♥ **APÉRO GOURMAND 9**
4 bouchées salées du jour

PALETTE A TARTINER 9,50
Dips de maïs | tapenade olives noire & anchois
tzatziki | toast

♥ **TERRINE DE LA MER AUX ÉCREVISSES 11**
Herbes fraîches

♥ **VOL-AU-VENT EN CROQUETTES** *du menu signature* **12**
Pâte feuilletée | 3 croquettes | champignons
radis de couleurs | herbes

SALADES

SALADE CÉSAR
Poulet croustillant | crudités | croûtons | copeaux de
parmesan | anchois | sauce césar
Entrée **11,50** *Plat* **17,50**

SALADE ITALIENNE
Salade & roquette | tomates | concombres
mozzarella di buffala | jambon italien | crème balsamique
Entrée **12,50** *Plat* **18,50**

SALADE VEGAN
Rigatoni | pesto de noisette-basilic | croûtons | tomates
Entrée **9,50** *Plat* **16**

PLATS VÉGÉ & VEGAN

♥ **WOK DE NOUILLES DE RIZ** *Végan* **16,50**
tofus grillé | shitake | oignons cebettes | soja
gingembre | ail | sésame

CROQUE FALUCHE DOLCE VITA *Végé* **17,50**
Pesto | mozzarella | tomates | frites & salade

RIGATONI AUX 3 FROMAGES *Végé* **18**
Gorgonzola | tomme de Savoie | Parmesan | pignons de pins
Supp : jambon italien **+3**

PLATS TERRE & MER

♥ **ST JACQUES POÊLÉES AU LARD 29**
Mousseline de pomme de terre
beignet de chou-fleur et chou romanesco

PLAT DU JOUR

Voir l'ardoise **15,50**

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF *Voir l'ardoise*

♥ **DOS DE CABILLAUD**
EN CROÛTE DE TOMATES CONFITES 27
risotto | mascarpone | roquette

PAVÉ DE TRUITE SAUMONÉE *d'Anzin St Aubin* **23**
petits légumes | polenta rôtie | beurre blanc au citron

NOS VIANDES

SUGGESTION DU CHEF *Voir l'ardoise*

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES 27
Sauce au choix : poivre, béarnaise ou fromage
Frites | salade de saison

FILET AMÉRICAIN 18
Bœuf de chez Roetinck | mayonnaise | ketchup
sauce anglaise | oignon rouge | cornichon
Frites | feuilles de chêne

BURGER DE BŒUF À L'EMMENTAL 19
100% pur bœuf des Flandres | lard | Emmental
oignons | salade | sauce béarnaise
Frites | salade composée

CARBONADE FLAMANDE 21
100% pur boeuf des Flandres | toast de pain d'épices | frites

♥ **THE WHEEL WELSH** *du menu signature* **25**
Pain bagel | jambon d'Ascq | cheddar | oeuf | bière
Frites & salade composée

DESSERTS

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

DESSERT SELON L'HUMEUR DU CHEF 11
Avec son sorbet

♥ **LA QUENELLE AU CHOCOLAT** *du menu signature* **12**

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

GAUFRE DE BRUXELLES OU DUO DE CRÊPES 7,20
Sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat,
Nutella ou chantilly

CRÈME BRULÉE *du moment* **9**

BROWNIES NOIX & NOISETTES 9,50
crème anglaise et glace caramel

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 9,50**
Voir parfum à l'ardoise

CAFÉ GOURMAND *avec un café expresso Méo* **10,50**
4 mignardises

THÉ GOURMAND *avec thé ou tisane au choix* **12,50**
4 mignardises

AFFOGATO 7,90
Boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo

COUPES GLACÉES

crème glacée 100% artisanale

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
Expresso 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 9,50
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**

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Tout est cuisiné maison, à part quelques glaces et sorbets.

Demandez la version papier aux serveurs

Allergènes

Ingrédient principal Hauts-de-France
Coup de coeur
Viande française
Moindre empreinte carbone

Prix TTC, service compris