

Des Flandres aux Highlands



Cette saison, le chef puise son inspiration dans le jumelage de notre golf avec celui de Kilmacolm en Écosse, ainsi que dans la nouvelle décoration du club house : de savoureuses racines flamandes, parfois revisitées, relevées de touches écossaises...

SALADES

♥ () SALADE DU CH'TI

Feuilles de chêne | mâche | crudités | brick de Maroilles lardons | vinaigrette miel moutarde
Entrée 9,50 Plat 16,90

♣ () SALADE DE LA FERME

Feuilles de chêne | mâche | crudités | émincé de dinde œuf dur | grenailles | croûtons
Entrée 8,90 Plat 16,50

♣ VEGGIE BOWL Végé

Riz | soja sucré et salé | maïs | pousses de soja | carottes oignons rouges | croustillants de légumes au parmesan
Entrée 7,90 Plat 14,90

PLATS VÉGÉ

♥ ♣ CURRY DE LEGUMES Végé 16,50

Légumes du moment | curry | lait de coco | linguines

♣ BURGER Végé 17,90

Pain burger artisanal | galette de légumes au parmesan béarnaise | saladé composée | frites

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

♣ QUENELLE DE SANDRE 20,90

Sandre | poireaux | grenailles | sauce homardine

♥ ♣ SAUMON EN 2 FAÇONS 22,90

Saumon au cerfeuil | pavé de saumon beurre blanc aux épices | raviole | mâche

Supplément légumes 2,90

ENTRÉES & PLANCHES

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

♣ PLANCHE MIXTE 2-3 pers. 18,90
Charcuteries | fromages | salade de saison | condiments

♣ CALAMARS FRITS 8 pièces 7,50
calamars | sauce tartare

♣ CUBES DE FROMAGE 6,50
Fromage du moment | sel de céleri

♣ SAUCISSON pur porc 7,50
Fuet ibérique à découper

♥ CAMEMBERT PANÉ maison, 4 pièces 7,50
Camembert | jeunes pousses

♣ TERRINE DE CAMPAGNE AUX PISTACHES maison 8,90
Veau | porc | volaille | pistaches
compotée d'oignons rouges

♥ APÉRO GOURMAND 4 bouchées salées 8,50
Camembert pané | calamars | croustillant Maroilles | terrine

♣ CROUSTILLANT DE MAROILLES 8,90
Feuille de brick | jeunes pousse | noix | caramel

♥ DU MENU SIGNATURE 7,90
Carpaccio de céleri rave et tempura de salsifis
Céleri | caramel balsamique | salsifis | jeunes pousses

PLAT DU JOUR

Voir l'ardoise - Hors WE et jours fériés 15,50

NOS VIANDES

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

♣ PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES 25,90
Selon arrivage : bavette, entrecôte, faux filet, pavé
Sauce au choix : poivre, fromage, champignons
Frites | salade composée

♣ FILET AMÉRICAIN DES FLANDRES 16,90
Bœuf de chez Roetinck | sauce anglaise | oignon rouge
cornichons | mayo | ketchup | frites | salade composée

♣ BURGER CHEDDAR 18,90
100% pur bœuf des Flandres | cheddar | lard
Frites | salade composée

♣ CROQUE MADAME MAROILLES 16,50
Jambon d'Ascq | Maroilles | œuf | frites | salade composée

♥ () JOUES DE PORC À LA MOUTARDE 20,90
Porc | moutarde à l'ancienne | frites | salade composée

♣ VOL AU VENT DE GAËL 21,90
Poule | boulettes de volaille | feuilleté | riz | carottes

♣ LINGUINES CARBONARA 16,90
Pâtes | lardons | jaune d'œuf | parmesan | mâche

♥ () DU MENU SIGNATURE 25,90
Carré d'agneau en croûte d'herbe
Endives caramélisées déglacées au Scotch Whiskey
agneau | pommes dauphines | jus au thym

PLATS TERRE & MER

♥ ♣ ST JACQUES RÔTIES, CRÛMBLE AU CHORIZO 27,90
Saint-Jacques | chorizo
écrasée de pomme de terre | crème | mâche

DESSERTS

♣ ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIS 9,50
Fromages affinés du Nord | salade

♣ DESSERT SELON L'HUMEUR DU CHEF 9,90
Avec sa glace ou son sorbet

♥ DU MENU SIGNATURE 8,90
♣ Poire rôtie au miel et sésame
duo de chocolats
Crumble | poire | sésame | miel
glace chocolat blanc | ganache chocolat

♣ GAUFRE DE BRUXELLES 6,70

♣ DUO DE CRÊPES 6,70

Garniture gaufre ou crêpes : Sucre en poudre,
sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

♥ ♣ CRUMBLE POMMES/POIRE ET AMANDES 8,90
Glace Vanille

♥ TARTE AU SUCRE maison, servie tiède 7,90

♣ CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 8,50

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

♣ SALADÉ DE FRUITS DE SAISON 8,90
Préparée minute | sorbet cassis

♣ FINANCIER PISTACHE 8,90
cœur de fruits rouges | sorbet framboise

♣ LINGOT CHOCOLAT 9,50
Cacahuètes caramélisées | sablé breton | glace vanille

♣ LE MERVEILLEUX DE CHEZ PASCAL 8,90
Voir parfum à l'ardoise

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

♣ THÉ GOURMAND avec thé ou tisane au choix 10,50
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 maison

♥ MENU SIGNATURE

Inspiré de Des Flandres aux Highlands

Entrée, plat, dessert 38,90

Entrée, plat / plat, dessert 29,90

♣ ENTRÉE 7,90

Carpaccio de céleri rave
et tempura de salsifis
Céleri | salsifis | caramel balsamique | jeunes pousses

Suggestion - RUILLY J.M. Sorbe 15 cl 6,90

♣ PLAT 25,90

Carré d'agneau en croûte d'herbe
Endives caramélisées déglacées au Scotch whiskey
agneau | pommes dauphines | jus au thym

Suggestion - AUCY-DURESSIS AOP Bouchard 15 cl 10,50

DESSERT 8,90

Poire rôtie au miel et sésame
duo de chocolats

Crumble | poire | sésame | miel
glace chocolat blanc | ganache chocolat

Suggestion - Deacon, Whisky écossais 40° 4 cl 8,50



Ingrédient principal
Hauts-de-France

♥ Coup de coeur
Viande française

♣ Moindre empreinte carbone

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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

Certains plats
demandent un temps de
préparation plus long :
demandez aux serveurs.

♥ CROQUEUR DE CHOCOLAT 8,90

2 boules chocolat | 1 boule chocolat blanc | chantilly
sauce chocolat maison | vermicelles de chocolat

VACHERIN 8,90

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

BANANA SPLIT 8,90

Banane | 3 boules : vanille, chocolat et fraise
chantilly | sauce chocolat maison

BRÉSILIENNE 8,90

3 boules : vanille, café et caramel | chantilly
sauce caramel | pépites de noisettes caramélisées

♥ ♣ TROU NORMAND 2 boules et une liqueur 9,90

2 boules poire | poire Williams 2 cl
2 boules mandarine | Mandarine Napoléon 2 cl
2 boules citron vert | Vodka 2 cl

♣ COUPE 2 boules 5,90 3 boules 7,90

Glaces vanille, caramel beurre salé, café,
straciatella, pistache, chocolat
Sorbets citron vert, fraise, cassis, framboise,
poire Williams, mandarine, passion
Chantilly ou coulis à la demande

Allergènes



Demandez
la version papier
aux serveurs

Prix TTC,
service compris