

# Menu signature en Or



Mérignies Golf est candidat au label Or du programme Golf pour la Biodiversité proposé par la ffgolf et le Muséum National d'Histoire Naturel. L'engrenage Brasserie s'est associée à l'ambition du golf et célèbre l'Or à sa façon, par un menu signature doré et ensoleillé. Résultat du comité label le 30 avril...

## SALADES

### SALADE ITALIENNE

feuille de chêne | roquette | tomate | concombre  
mozzarella du bufala | crème balsamique | jambon Italien  
Entrée 9,50 Plat 17,40

### SALADE CÉSAR

feuille de chêne | poulet croustillant | anchois  
parmesan | croûtons | vinaigrette César maison  
Entrée 9,50 Plat 17,40

### VEGGIE BOWL Végé

riz | saumon | concombre | oignon | sésame | maïs  
vinaigrette citron et soja | cacahuètes torréfiées  
Entrée 9,50 Plat 17,90

## PLATS VÉGÉ

♥ **RISOTTO À LA COURGETTE Végé 16,50**  
riz | courgette | crème | pignons de pin | roquette

**RAVIOLES DE CHÈVRE ET ÉPINARD Végé 19,50**  
pâte à raviole | chèvre | épinard | sauce à l'ail

🍴 **CROQUE MADAME DOLCE VITA Végé 16,50**  
pain | pesto | mozzarella | tomate | œuf au plat  
frites | salade composée

## NOS POISSONS

**SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise**

🍴 **FISH&CHIPS 19,80**  
cabillaud | chapelure | sauce tartare ou béarnaise  
frites | salade composée |

♥ **TARTARE DE SAUMON 21,90**  
saumon | concombre | granny smith  
huile d'olive | citron vert | grenailles sautées

## ENTRÉES & PLANCHES

🍴 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 9,60**  
fromages du Nord | salade

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

🍴 **CALAMARS FRITS 8 pièces 7,80**  
calamars | sauce tartare

**CUBES DE FROMAGE 6,60**  
fromage du moment | sel de céleri

**SAUCISSON 7,90**  
150 g | pur porc | à découper

♥ **CAMEMBERT PANÉ maison, 4 pièces 7,70**  
camembert | jeunes pousses

🍴 **HOUMOUS AUX TOMATES CONFITES maison 8,50**  
pois chiches | tomates confites | ail | tahini | citron  
toast à l'huile d'olive

♥ **APÉRO GOURMAND 4 bouchées salées 9,40**  
camembert pané | calamars | jambon italien  
houmous aux tomates confites

♥ **DU MENU SIGNATURE 8,90**  
🍴 **Tarte fine ensoleillée**  
pâte feuilletée | poivron | chèvre de la Pèvèle  
origan | roquette | balsamique

## 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 26,90**  
🍴 selon arrivage : bavette, entrecôte, faux filet, pavé  
sauce au choix : poivre, cheddar, béarnaise, échalote  
frites | salade composée

🍴 **FILET AMÉRICAIN DES FLANDRES 17,90**  
bœuf de chez Roetinck | sauce anglaise | oignon rouge  
cornichons | mayo | Ketchup | frites | salade composée

🍴 **BURGER DES FLANDRES 18,90**  
100% pur bœuf des Flandres | lard fumé | tomate  
béarnaise | frites | salade composée

♥ **BOEUF MIJOTÉ À LA TOSCANE 19,40**  
100% pur bœuf des Flandres | spaghetti | pesto

🍴 **SALTIMBOCCA DE VOLAILLE 22,90**  
filet de dinde | tomme de Savoie | jambon italien  
écrasée de pomme de terre | jus au romarin | roquette

🍴 **SPAGHETTI BOLOGNAISE 16,90**  
pâtes | bœuf | veau | tomate | parmesan | roquette

♥ **DU MENU SIGNATURE 27,90**  
🍴 **Médailon de veau en croûte de fleurs**  
veau des Flandres | fleurs | polenta dorée | carotte  
miel | romarin

## PLATS TERRE & MER

♥ **TRUITE AMOUREUSE 25,90**  
truite des Hauts-de-France | tagliatelles de légumes  
brochette de grenailles  
escargot de Bourgogne | beurre à l'ail

*Supplément légumes 2,90*

## DESSERTS

🍴 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 9,60**  
fromages affinés du Nord | salade

**DESSERT SELON L'HUMEUR DU CHEF 9,90**  
avec sa glace ou son sorbet

♥ **DU MENU SIGNATURE 8,90**  
🍴 **Parfait glacé fraise verveine**  
et ses paillettes dorées

♥ **VOYAGE AUTOUR DU CITRON 9,40**  
*Laissez-vous surprendre...*

♥ **DÉLICE CHOCOLAT CAFÉ 9,50**  
*Douceur inattendue...*

**TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES 8,40**  
glace vanille

🍴 **CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 8,50**

🍴 **GAUFRE DE BRUXELLES 6,70**  
**DUO DE CRÊPES 6,70**

*garniture gaufre ou crêpes : sucre en poudre,  
sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly*

🍴 **YAOURT NATURE DE LA FERME 5,50**  
sauce caramel beurre salé servie à part

🍴 **SALADE DE FRUITS DE SAISON 8,90**  
*préparée minute | sorbet cassis*

**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

*Menu en Or*

Entrée, plat, dessert 41,90  
Entrée, plat / plat, dessert 32,90

🍴 **ENTRÉE 8,90**

**Tarte fine ensoleillée**  
Pâte feuilletée | poivrons | chèvre de la Pèvèle  
origan | roquette | balsamique

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

🍴 **PLAT 27,90**

**Médailon de veau en croûte de fleurs**  
Veau des Flandres | fleurs | polenta dorée | carottes  
miel | romarin

Suggestion - Ancy-Duresses AOP Boucharde 15 cl 10,50

**DESSERT 8,90**

**Parfait glacé fraise verveine**  
Et ses paillettes dorées  
Le final parfait commence ici...

Suggestion - Bandol, fief du moulin 40° 15 cl 6,90



🍴 **Ingrédient principal**  
Hauts-de-France

♥ **Coup de coeur**  
🇫🇷 **Viande française**

🍴 **Moindre empreinte carbone**



🏠 **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,  
chocolat blanc, 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