

TAPAS

TAPAS



Entrée & Planches

Assiette de 3 fromages fermiers Fromages du Nord, salade	9,60
Planche mixte 2-3 pers. Charcuteries, fromages, salade de saison, condiments	18,90
Calamars frits 8 pièces Calamars, sauce tartare	7,80
Cubes de fromage Fromage du moment, sel de céleri	6,60
Saucisson 150g Pur porc à découper	7,90
Camembert pané maison 4 pièces Camembert, jeunes pousses	7,70
Houmous aux tomates confites maison Pois chiches, tomates confites, ail, tahini, citron, toast à l'huile d'olive	8,50
Apéro gourmand 4 bouchées salées Camembert pané, calamars, jambon italien, houmous aux tomates confites	9,40
Friture 4 pièces Triangle crevette Triangle brebis-épinard Aumônière de poulet Nems au boeufs	8,50
Mini cheese 6 pièces	8,00
Croques italien 4 pièces	9,40
Focaccia au maroilles 5 pièces	9,40

Dessert

Assiette de 3 fromages fermiers Fromages du Nord, salade	9,60
Dessert selon l'humeur du chef Avec sa glace ou son sorbet	9,90
Parfait glacé fraise verveine Avec ses paillettes dorées	8,90
Voyage autour du citron Laissez-vous surprendre...	9,40
Délice chocolat café Douceur inattendue...	9,50
Tartelette aux fruits rouges Glace vanille	8,40
Crème brûlée à la vanille	8,50
Gaufre de Bruxelles ou Duo de crêpes Garniture gaufre ou crêpes : sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou Chantilly	6,70
Yaourt nature de la ferme Sauce caramel beurre salé service à part	5,50
Salade de fruits de saison Préparée minute, sorbets cassis	8,90
Le merveilleux de chez pascal Voir parfums à l'ardoise	8,90
Café gourmand 4 mignardises avec un café expresso Mélo	10,50
Thé gourmand 4 mignardises avec thé ou tisane au choix	10,50
Affogato Boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo	7,90



Coupes glaces

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

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

3 boules : vanille, chocolat et fraise
banane, 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 2cl
2 boules mandarines, mandarines Napoléon 2cl
2 boules citron vert, vodka 2cl

Coupe 2 boules 5,90 – 3 boules 7,90

Glace : vanille, caramel beurre salé, café,
chocolat blanc, pistache, chocolat
Sorbet : citron vert, fraise, cassis, framboise,
poire Williams, mandarine, passion
chantilly ou coulis à la demande



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



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

Allergènes



Demandez la
version papier
aux serveurs

Prix TTC,
service compris

