

ENTRÉES & PLANCHES

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIER** 8,50
fromages du Nord | salade

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

 **CALAMARS FRITS** 8 pièces 7,80
sauce tartare

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

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

 **CAMEMBERT PANÉ** maison, 4 pièces 7,80
jeunes pousses

 **HOUMOUS À LA BETTERAVE** maison 8,90
et toast

 **APÉRO GOURMAND** 4 bouchées salées 9,40
camembert pané | calamars frits
houmous à la betterave | velouté de champignons

 **FOIE GRAS DU CHEF** 12,90
toast de pain d'épices | chutney de fruits secs

 **VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS** 7,90
ciabatta grillée à l'ail

SALADES

 **SALADE DE GAËL**
mâche | crudités | magret fumé | foie gras maison
vinaigrette à la framboise | cerneaux de noix
toast de pain d'épices
Entrée 13,90 Plat 20,80

 **SALADE OCÉANE**
feuille de chêne | mâche | crudités
gravelax de saumon au sésame et agrumes
Entrée 9,50 Plat 17,60

PLAT DU JOUR

Voir l'ardoise - Hors WE et jours fériés 15,90

PLATS VÉGÉ

  **MAFALDINE** Végé 16,80
à la crème de courges | mâche
graines de courges torréfiées

 **CURRY DE LÉGUMES** Végé 17,80
au lait de coco | riz 3 couleurs

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF* Voir l'ardoise

  **DOS DE CABILLAUD RÔTI
EN CROÛTE D'HERBES** 26,90
cabillaud | herbes | raviole de potimarron
coulis de courges | mâche.

 **GRAVELAX DE SAUMON** 21,80
mi-cuit | au sésame grillé
purée de panais | tempura de chou fleur

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

NOS VIANDES

SUGGESTION DU CHEF* Voir l'ardoise

  **PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES** 26,90
minimum 250g - selon arrivage, voir ardoise :
bavette, entrecôte, faux filet, pavé
sauce au choix :
poivre, maroilles, champignons, tomme de Savoie.
frites | salade composée

  **FILET AMÉRICAIN DES FLANDRES** 18,90
bœuf de chez Roetinck | sauce anglaise | oignon rouge
cornichons | mayo | Ketchup | frites | salade composée

  **BURGER DES FLANDRES** 19,80
100% pur bœuf des Flandres | lard fumé | tomate
tomme de Savoie | béarnaise | frites | salade composée

  **SUPRÊME DE VOLAILLE DE LICQUES** 22,80
Volaille de Licques | maroilles
écrasée de pomme de terre | salade composée

  **ROGNON DE VEAU À LA DIJONNAISE** 22,80
rognon | écrasée de pomme de terre | légumes de saison

  **CROQUE MADAME CH'TI** 16,50
pain | jambon d'ascq | maroilles | frites | salade composée

  **CARBONADE FLAMANDE DES FLANDRES** 19,80
frites | salade composée

  **LINGUINE À LA CARBONNARA** 16,80
pâtes | parmesan | jaune d'oeuf | mâche

PLATS TERRE & MER

 **VOLAILLE FARCIE AUX ÉCREVISSES** 23,80
volaille de Licques | écrevisses
gaufres de pomme de terre au curry
tagliatelles de légumes | jus court de volaille

   **TATAKI DE VEAU FACON VITELLO TONNATO** 24,80
veau | câpres | copeaux de parmesan
mâche | grenailles sautées

DESSERTS

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIER** 8,50
fromages affinés du Nord | salade

 **DESSERT SELON L'HUMEUR DU CHEF** 10,50
avec sa glace ou son sorbet - voir l'ardoise

TARTELETTE DU JOUR maison 8,60
avec sa glace ou son sorbet

QUENELLE AU CHOCOLAT 9,40
brisures de speculoos | glace chocolat blanc

  **VOYAGE AUTOUR DE LA FIGUE** 11,80
Laissez-vous surprendre...

 **BABA AU LIMONCELLO** 10,80
sorbet citron jaune de Sicile

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 8,80

 **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
Ferme des Anneaux
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 6,90
boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo



MAÎTRE
RESTAURATEUR

* Plats en quantité limitée



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



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



LE PLAT DU CHEF

À goûter absolument...

ROGNON DE VEAU À LA DIJONNAISE 22,80
rognon | écrasée de pomme de terre | légumes de saison



COUPES GLACÉES

crème glacée 100% artisanale

DAME BLANCHE 7,90
2 boules vanille

ou DAME NOIRE avec 2 boules chocolat
chantilly | sauce chocolat maison | billes croustillantes

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

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

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

 **COUPE EXOTIQUE** 9,50
3 boules : ananas, passion et coco
chantilly | noix coco torréfiée

COUPE 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 mandarine | Mandarine Napoléon 2 cl
ou 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 ananas, coco, citron jaune de Sicile,
citron vert, fraise, cassis, framboise, mandarine, passion

Chantilly ou coulis à la demande



Ingrédient principal
Hauts-de-France



Coup de coeur



Viande française



Moindre empreinte carbone



Allergènes

Demandez
la version papier aux
serveurs

Prix TTC, service compris

