

## ENTRÉES & PLANCHES

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 8,90**  
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 ibérique | à découper

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

**TERRINE DE LAPIN maison 9,40**  
aux noisettes

  **CIABATTA GRILLÉE 9,80**  
au saumon fumé à la ficelle

 **ŒUF MAYONNAISE 6,60**  
salade composée

## SALADES

  **SALADE DE LA MER**  
feuille de chêne | crudités | saumon fumé | calamars  
Entrée **13,80** Plat **19,80**

 **SALADE NORMANDE**  
feuille de chêne | crudités | pommes  
camembert pané | lardons fumés  
Entrée **9,50** Plat **17,60**



Les cartes de Cassini sont les premières cartes topographiques couvrant l'ensemble de la France avec une précision remarquable pour l'époque. Réalisées entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle par la famille Cassini, d'un projet initié sous Louis XV, basées sur des relevés géodésiques, elles utilisent un système de triangulation pour représenter avec exactitude le relief, les routes, les cours d'eau et les villes. Elles ont servi de référence pour l'aménagement du territoire et marquent une avancée majeure dans la cartographie moderne. Le mur que vous voyez dans cette brasserie a été réalisé à partir de 6 cartes de Cassini, assemblées et retravaillées.

## PLAT DU JOUR

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


## PLATS VÉGÉ

  **BURGER VÉGÉTARIEN Végé 16,50**  
falafel | sauce choron | salade  
frites | salade composée

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

## NOS POISSONS

**SUGGESTION DU CHEF\* Voir l'ardoise**

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

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

  **FILET AMÉRICAIN DES FLANDRES 220g 18,90**  
bœuf de chez Roetynck | sauce anglaise | oignon rouge  
cornichons | mayo | Ketchup | frites | salade composée

  **BURGER DE BŒUF DU NORD 21,40**  
100% pur bœuf des Flandres | maroilles | lard fumé  
sauce au maroilles | frites | salade composée

  **SUPRÊME DE VOLAILLE DE LICQUES 22,80**  
risotto au chorizo | mâche

 **VOLAILLE FARCIE AU RIS DE VEAU 28,90**  
brochette de grenailles lardées  
purée de carotte à l'orange | jus de volaille

  **CROQUE MADAME 16,50**  
jambon d'Ascq | emmental | œuf  
frites | salade composée

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

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

*Supplément légumes 2,90*

## DESSERTS

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 8,90**  
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

 **DÉLICE CHOCO CACAHUËTES 9,40**  
glace chocolat

  **POMME POCHÉE ET PRALINÉE 8,50**  
glace vanille

**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 glacé, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

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

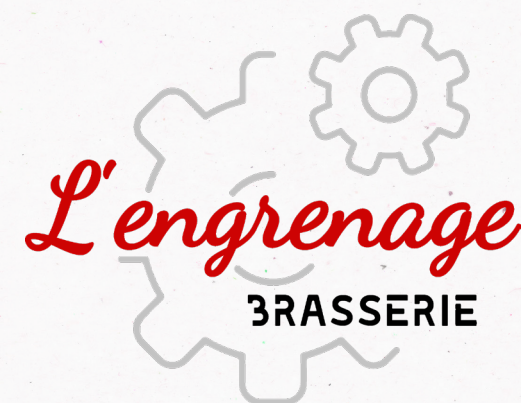
 **SALADE DE FRUITS DE SAISON 8,90**  
préparée minute | sorbet cassis

**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  
mignardise



 **MAÎTRE RESTAURATEUR**

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



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

\* Plats en quantité limitée

## LE PLAT DU CHEF À goûter absolument...

**VOLAILLE FARCIE AU RIS DE VEAU 28,90**  
brochette de grenailles lardées  
purée de carotte à l'orange | jus de volaille




## 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 espresso

 **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 8,90**  
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