

ENTRÉES & PLANCHES

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 9,30**
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

 **FINGERS DE MAROILLES 3 pièces 8,50**
jeunes pousses

 **FOCCACIA 8,50**
tomates cerises | jambon italien | roquette

SALADES

 **SALADE CÉSAR**
salade composée | anchois | parmesan | poulet pané
croûtons | sauce César maison
Entrée 9,80 Plat 18,50

SALADE PARISIENNE
salade composée | chiffonnade de jambon d'Ascq
emmental | grenailles sautées
Entrée 8,90 Plat 17,50

  **RICE BOWL**
riz | légumes de saison grillés | roquette
vinaigrette au citron confit
Entrée 8,50 Plat 16,90



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^e et le XVIII^e 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* 15,90

Voir l'ardoise - Hors WE et jours fériés

PLATS VÉGÉ

  **BURGER VÉGÉTARIEN Végé 17,50**
falafel | sauce béarnaise
frites maison | salade composée

 **LINGUINE À LA NAPOLITAINE Végé 16,90**
roquette | copeaux de Parmesan

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF* Voir l'ardoise

  **TRUITE DES HAUTS-DE-FRANCE 23,50**
truite rôtie | amandes | grenailles | salade composée



 **FISH&CHIPS DE CABILLAUD maison 21,50**
sauce tartare | frites maison | salade composée

NOS VIANDES


SUGGESTION DU CHEF* Voir l'ardoise



  **PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES 28,50**
minimum 250g - selon arrivage, voir ardoise :
bavette, entrecôte, faux filet, pavé
sauce au choix :
poivre, maroilles, béarnaise
frites maison | salade composée

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

  **BURGER PEPPER 21,90**
100% pur bœuf des Flandres | tomate | cheddar
oignon rouge | salade | sauce poivre
frites maison | salade composée

  **SUPRÊME DE VOLAILLE DE LICQUES 23,90**
risotto au chorizo | roquette

 **ROGNON DE VEAU À LA LIÉGEOISE 24,90**
flambée au genièvre
haricots verts | grenailles | lardons

  **CROQUE MADAME 16,50**
jambon d'Ascq | moutarde | cheddar | œuf
frites maison | salade composée

   **SAUTÉ DE PORC AU CURRY MADRAS 20,90**
riz | roquette

LINGUINE À LA CARBONARA 17,80
parmesan | jaune d'œuf | roquette

Supplément légumes frais de saison 4,40



Du lundi au jeudi :
PLAT DU JOUR* +
CAFÉ GOURMAND
4 mignardises
23,90

DESSERTS

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMERS 9,30**
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 - voir l'ardoise

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

 **ENTREMET CHOCOLAT BLANC/TONKA 9,80**
et framboise

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 8,80

 **GAUFRE DE BRUXELLES 6,70**
DUO DE CRÊPES 6,70
garniture : 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**
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

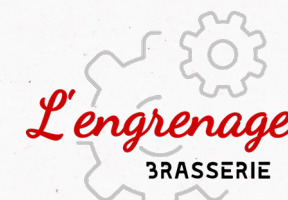
THÉ GOURMAND avec thé ou tisane au choix 10,50
4 mignardises


AFFOGATO 6,90
boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo
mignardise



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

* Plats en quantité limitée



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

LE PLAT DU CHEF À goûter absolument...

ROGNON DE VEAU À LA LIÉGEOISE 24,90
flambée au genièvre
haricots verts | grenailles | lardons




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