

ENTRÉES & PLANCHES

 **ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIER** 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

 **CROQUETTES D'ÉCREVISSES** 9,50
roquette | caramel balsamique

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

 **SALADE ITALIENNE**
mozzarella di bufala | jambon italien | roquette
vinaigrette au pesto
Entrée 8,50 Plat 16,90



Une pause fruits sur le parcours ?

Des arbres fruitiers ont été plantés le long des parcours de golf depuis plusieurs années. Les golfeurs peuvent en profiter pour une petite pause ravitaillement, bonne pour la santé. Ces arbres n'ont jamais été traités.

Au Menu :

Parcours La Valutte : Cerisiers au green du 1 et au 5.

Pommiers et poiriers au départ du 2. Noisetiers au 6.

Parcours Rupilly : pommiers à gauche du trou 3.

Cerisiers entre les trous 3 et 5

Parcours Val de Marque : Cerisiers au green du 2 et aux trous 3, 4, 6, 8

et retour du 9. Noisetiers au trou 4. Poiriers aux trous 6 et 8.

Noyers au trou 9.

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

 **PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ** 23,50
polenta rôtie | caramel de tomates | origan | roquette

 **QUENELLE DE BAR** 24,90
julienne de légumes | brochette de grenailles
coulis de crustacés

 **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 Roetynck | 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

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

  **SAUTÉ DE VEAU MARENGO** 22,90
linguine

LINGUINE À LA CARBONNARA 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 FERMIER** 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

 **COOKIE GÉANT AUX NOIX DE PÉCAN** 9,80
glace vanille

 **VOYAGE AUTOUR DE LA FRAISE** 10,50
Laissez-vous surprendre...

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

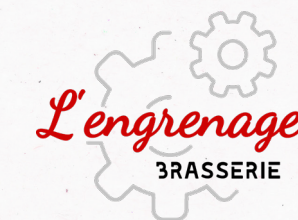


MAÎTRE
RESTAURATEUR



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...

 **QUENELLE DE BAR** 24,90
julienne de légumes | brochette de grenailles
coulis de crustacés



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 cœur



Viande française



Moindre empreinte carbone



Allergènes

Demandez
la version papier aux
serveurs

Prix TTC, service compris