

Les planches à partager *(ou pas !)*

Planche de charcuteries > 7€

Jambon cru, jambon blanc, mignon de porc fumé, potjevleesch, saucisson à l'ail
Servie avec ses condiments

Planche de fromages > 8€

Mont des Cats, Mimolette, Maroilles

Planche mixte > 10€

Jambon cru, potjevleesch, saucisson à l'ail, Mont des Cats, Maroilles, Mimolette
Servie avec ses condiments

Les salades



Salade melon et jambon cru > 14€

Salade, melon charentais, pétale de jambon cru, olives, tomates marinées, oignon cébette, parmesan, croûtons, sésame, basilic et vinaigrette au miel



Salade gravlax > 14€

Salade, granny Smith, carotte, gingembre, concombre, tomate cerise, saumon gravlax, ciboule, sauce sucrée, graines de courge, pain polaire et vinaigrette aux agrumes



Salade d'été > 14.5€

Salade, lardons laqués, oignon rouge, pêche à la crème de marron, tomate cerise, raisins, asperges, pignons de pin et vinaigrette au cassis

Menu enfant > 10€

(Plat, dessert, 1 boisson) *

Les plats

Steak haché



Ou poisson du jour

Les desserts

Pot de glace

Ou coupe de fraises

Les Boissons

Sirop, diabolo ou jus de pomme artisanal




**Pour les petits et grands jusqu'à 12 ans*

FORMULES

Entrée + plat ou plat + dessert > 17.20€

Entrée + plat + dessert > 21.50€

Valable uniquement les midis du lundi au vendredi et sur les mets précédés du logo 

Les entrées



Feuilleté aux escargots et pointes d'asperges, beurre à l'ail > 9€



Saumon mariné gravlax > 6€

Sauce sucrée à l'aneth, pain polaire, salade verte et vinaigrette d'agrumes.



Potjevleesch aux baies de genièvre > 6€

Terrine de cinq viandes blanches en gelée, salade verte et condiments



Flamiche aux maroilles > 6€ 

Pâte à pain garnie de crème fraîche et maroilles, servie avec son mesclun de salade



Oeufs parfaits et waterzoï de crevettes grises > 7€

Oeufs de poule cuits en basse température pour une cuisson parfaite



Os à moelle rôti au thym > 6€

Accompagné de toast et fleur de sel.

Les plats



Mignon de porc cuit en basse température, crème au maroilles > 14€



Tartare de bœuf des Hauts-de-France > 14€

Travers de bœuf aux échalotes confites > 17.50€



Douillette de Mélusine, crème de moutarde à l'ancienne > 14€



Poisson de la pêche du jour, sauce hollandaise > 14€



Onglet de veau grillé, sauce aux raisins > 14€

Gambas marinées à l'ail, citron et coriandre > 17€



Potjevleesch > 14€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et pommes de terre sautées

Les desserts



Assiette de fromages > 5.50€

Assortiment de trois fromages régionaux

Tartelette chocolat blanc et framboises > 6.50€

Tartelette garnie de mousse au chocolat blanc, framboises et éclats de pistache



Fraise melba > 6€

Crème glacée artisanale à la vanille bourbon, sorbet artisanal à la fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et crème fouettée maison



Panna cotta à la bêtise de Cambrai et compotée de fraise > 5€



Eclair au spéculoos > 5€


Choux garni de crème pâtissière aux spéculoos

Café ou Thé gourmand > 6.50€

Mini éclair au spéculoos, verrine panna cotta à la bêtise de Cambrai et sorbet artisanal à la fraise

Coupe glacée du verger > 6.50€

Sorbet artisanal à la rhubarbe, griottes, framboises, coulis de rhubarbe, fruits frais et crème fouettée

Tous nos plats sont faits maison 

A l'exception des crèmes glacées et la douillette de Mélusine fabriquées par des artisans.

ardoises à partager (ou pas!)

Ardoise de fromages

Ardoise de charcuteries servie avec ses condiments

Ardoise mixte servie avec ses condiments

8
7
10

apéritifs

Demandez le cocktail du mois

Perlé de groseilles Vin pétillant naturel	coupe 12cl	5	btle 75cl	27
Champagne aoc Veuve Pelletier	coupe 12cl	8	btle 75cl	40
Kir au vin blanc 12cl				3
Kir Royal 12cl				4
Ricard 2cl				3
Muscat 6cl				3.5
Porto rouge, blanc 6cl				3.5
Martini rouge, blanc 6cl				4
Picon vin blanc 12cl ou Picon bière 25cl				4
Rhum Don Papa (Philippines) 4cl				8
Monaco ou Panaché 25cl				3.5
Whisky J&B Rare 4cl				6
Whisky Aberlour 10 ans d'âge 4cl				7

bières

Pression

Bière du Moment 33cl / 50cl

nous consulter

Bouteille

Jupiler sans alcool 25cl	2
Stout Brune 5° 33cl	3.5
Liefmans Fruits Rouges 3,8° 33cl	3.5
Hommel Beer 7,5° 33cl	3.5
Blanche de Namur 4,5° 33cl	3.5
La Léonce d'Armentières Blonde 6,8° 33cl	4
La Léonce d'Armentières Ambrée 7,5° 33cl	4
La Léonce d'Armentières Triple 9° 33cl	4.5
Saison Dupont 6,5° 33cl	4
Bush Ambrée 12° 33cl	4
Kastel Rouge 8° 33cl	4
Vedette IPA 5,5° 33cl	4
Westmalle 9° 33cl	4.2
Duvel 8,5° 33cl	4.2
Anosteké 8° 33cl	4.5

Prix nets en euros, taxes et service compris.

côté cave



Vins Blancs

Montagny aoc

Millebuis, Vignerons de Buxy

Franche, la bouche est rafraîchissante avec une finale minérale.

IGP Côtes de Gascogne

"Les Fumées Blanches" Sauvignon

Bel équilibre entre une attaque suave et une finale fraîche.

IGP Côtes de Gascogne

Elixir de Joÿ, Gros Manseng

Moelleux très frais, contrasté, nerveux et joliment exotique.

12cl 75cl

5.5 25

4.5 21

5 22

Vins Rouges

Bordeaux aoc

Moulin de Labordes



Mâche de tannins bien mûrs. Finale réglissée.

Saint-Julien aoc

Pavillon de Glana

Richesse aromatique sur le boisé, la mûre et la cerise.

Blaye - Côtes de Bordeaux aoc

Château Pey-Bonhomme les Tours  

Fruits rouges, fraise des bois et cassis, et notes épicées

Bourgueil aoc

Catherine et Pierre Breton «Trinch!»  


Un vin nature, gourmand et rebelle !

Morgon aoc

Domaine Lathuilière Gravallon, "Corcelette

Arômes de kirsch et de fruits mûrs à noyaux.

Crozes Hermitage aoc

Domaine de la Ville Rouge, Inspiration 

Vin rond, avec de la matière et une finale structurée.

Côtes du roussillon Villages aoc

Le Petit Dernier

Vin équilibré et doté d'une belle longueur.

12cl 75cl

4.5 21

37,5cl 17 34

5.5 25

- 26


5.5 26

- 28

- 23

Vin Rosé

IGP Méditerranée

Demoiselle sans Gêne 

Vin doté d'une robe pâle, nez de pêche, croquant et frais.

12cl 75cl

4.5 21

Magnum 150cl 39



boissons fraîches



Saint Amand eau plate ou gazeuse	50cl 3	100cl 4
Perrier 33cl		3
Schweppes Tonic / Lemon / Agrum' 25cl		2.5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl		3
Sprite, Fanta 33cl		3
Fuze Tea 25cl		2.5
Jus de fruits Orange, Ananas, Abricot, Tomate 20cl		2
Jus de pomme artisanal	25cl 2.5	100cl 8
Sirop à l'eau le verre 25cl		1.5
Diabolo 25cl		2.5
Menthe, Grenadine, Violette, Fraise, Framboise, Citron, Pêche, Cassis, Anis, Mûre		
Cidre Doux 25cl		2.5

pour le goûter



Le Goûter Complet Crêpe ou gaufre avec une boisson chaude	5
Crêpe au sucre	2.5
Crêpe chantilly chocolat	3.5
Gaufre chocolat chantilly	3.5
Coupe de glace Quanta	nous consulter

café, thé



Expresso / Décaféiné	2
Café crème	2.2
Double Espresso	3.2
Cappuccino	3
Chocolat chaud maison	3
Chocolat viennois	3.8
Thé ou infusion	2.4
Irish Coffee ou Flammish Coffee	8

digestifs



Get 27 4cl	5.5
Armagnac VSOP Clé des Ducs 4cl	7
Calvados VSOP Busnel 4cl	7
Don Papa (Philippines) Rhum vieux « dense, ample et épicé » 4cl	8
Cognac VS Hennessy 4cl	8

Prix nets en euros, taxes et service compris.