

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 gratins et planche



Welsh au Maroilles > 14 €

Servi avec une poêlée de pommes de terre grenailles et salade

Planche estaminet > 16 €

Poitrine de porc des Hauts-de-France cuite en basse température, potjevleesch, welsh
Servie avec une poêlée de pommes de terre grenailles et salade



Gratin de farro aux légumes d'automne > 14 €

Poêlée de carottes, céleris, poireaux et champignons agrémentée de blé ancien, gratinée à la crème au lait de coco et noix de cajou

Menu enfant > 10 €

(Plat, dessert, 1 boisson) *

Les plats



Steak haché ou Pavé de saumon

Les desserts

Glace ou Tarte au sucre

Les Boissons

Sirop ou diabolos ou jus de pomme artisanal



*Pour les petits et grands jusqu'à 12 ans

FORMULES

Entrée + plat ou plat + dessert > 17.50 €

Entrée + plat + dessert > 21.50 €

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

Les entrées



Cassolette d'escargots aux morilles et crème d'ail > 9 €

Saumon mariné gravlax > 7 €

Sauce sucrée à l'aneth et raïfort, pain polaire, salade croquante au fenouil et vinaigrette d'agrumes



Potjevleesch aux baies de genièvre > 6 €

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



Soupe à l'ail et poivre fumé de Tellicherry > 6 € 

Soupe à l'ail relevée au poivre fumé, servie avec ses chips d'ail



Oeufs parfaits, lardons laqués au cassis, compotée d'oignons et crème de Mont des Cats > 6 €

Oeufs de poule cuits en basse température pour une cuisson parfaite



Os à moelle rôti au thym > 6 €

Accompagné de toasts et fleur de sel

Foie gras mi-cuit, pain d'épices et salade de mâche > 12 €

Foie gras de canard français mi-cuit, servi avec son pain d'épices et chutney de figue

Les plats



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



Faux filet des Hauts-de-France, sauce à l'anosteké > 14 €



Entrecôte des Hauts-de-France marinée > 17.50 €



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



Pavé de saumon à l'oseille > 14 €

Noix de Saint-Jacques aux carottes et pain d'épices > 18 €



Poitrine de porc des Hauts-de-France cuite en basse température, jus corsé à l'estragon > 14 €



Potjevleesch > 14 €

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

Les desserts



Assiette de fromages > 5 €

Assortiment de trois fromages régionaux

Tartelette aux poires et chocolat > 7 €

Tartelette aux noisettes garnie de confiture de lait, compotée de poires à la fève de tonka, mousse au chocolat noir, mousse mascarpone à la vanille

Coupe glacée d'automne > 6.50 €

Crème glacée artisanale à la crème fraîche, crème glacée à la noisette, sorbet artisanal à la pomme, crème de marron, crème fouettée maison et noisettes torréfiées



Crème brûlée à la chicorée > 5 €



Tarte au sucre > 5 €

Brioche garnie de cassonade servie tiède avec sa boule de crème glacée à la vanille et crème fouettée maison

Café ou Thé gourmand > 6.50 €

Mini crème brûlée à la chicorée, verrine tiramisu et sorbet artisanal à la rhubarbe



Tiramisu au pain d'épices > 5 €

Pain d'épices imbibé au café, mousse mascarpone, écorces d'oranges confites

Tous nos plats sont faits maison



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