

Les planches à partager (ou pas !)

L'atout cochon > 9 €

Assortiment de cochonnailles fumées et séchées
Servie avec ses condiments

L'atout fromages > 9 €

Mont des Cats, Maroilles, Pavé de Calais et camembert du Boulonnais
Servie avec ses condiments et confiture de rhubarbe au poivre fumé

Planche mixte > 15 €

Assortiment de cochonnailles et fromages régionaux, saumon gravlax, potjevleesch et houmous
Servie avec ses condiments

Les salades



Salade caesar > 14 €

Salade romaine, tomates confites, filet de poulet HDF, poitrine grillée, oignons rouges, œuf mollet, copeaux de parmesan et sauce caesar



Salade gravlax > 14 €

Salade, pomme, tomates cerise, concombre, radis, ciboule, saumon gravlax et sa sauce sucrée au raifort, pain polaire, vinaigrette aux agrumes



Salade végétane > 14 €

Salade, endive, chou rouge, avocat, betterave, cerneaux de noix, grenade, houmous, crackers, vinaigrette au sésame

Menu enfant > 10€

(Plat, dessert, 1 boisson) *

Les plats

Emincé de filet de poulet HDF



ou

Pavé de saumon

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 > 17.90 €

Entrée + plat + dessert > 21.90 €

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



Les entrées

Tarte fine aux oignons nouveaux, ail noir et escargots au beurre d'ail, roquette > 9 €



Saumon mariné gravlax, salade croquante fruitée > 7 €

Sauce sucrée à l'aneth et raifort, pain polaire, salade croquante aux deux pommes et concombre



Potjevleesch aux baies de genièvre > 6 €

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



Flamiche au Maroilles > 6 €



Pâte à pain garnie de crème relevée à l'ail et Maroilles



Os à moelle rôti au thym > 6 €

Accompagné de toasts et fleur de sel au piment doux

Tartare de Saint-Jacques > 9 €

Tartare de Saint-Jacques sur une crème de petit pois assaisonnée à la menthe douce, salade roquette

Les plats



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



Pluma de porc à la crème d'ail noir > 14 €

Entrecôte des Hauts de France marinée, confiture de lard > 17.50 €



Tartare de bœuf assaisonné > 14 €



Noix de Saint-Jacques au chorizo > 18 €



Cœur de rumsteak des Hauts de France, sauce béarnaise > 14 €



Potjevleesch > 14 €



Ceviche de thon > 14 €

Gambas marinées au thym et miel > 17.50 €

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

Les desserts



Assiette de fromages > 6 €

Assortiment de trois fromages régionaux



Merveilleux aux spéculoos et chocolat blanc > 6 €

Meringue fondante cœur chocolat, recouverte de mousse légère au spéculoos, enrobée de copeaux de chocolat blanc

Coupe glacée du Verger > 7 €

Assortiment de sorbets artisanaux à la framboise, pêche et rhubarbe, crème fouettée maison, coulis de rhubarbe et fruits frais



Crème brûlée à la vanille bourbon > 6 €

Tartelette aux fraises > 7 €

Sablé breton, compotée de rhubarbe, mousse à la mûre, fraises fraîches

Café ou Thé gourmand > 7 €

Mini crème brûlée à la vanille bourbon, mini merveilleux, verrine de mousse à la mûre



Coupe glacée amarena > 6 €

Crèmes glacées artisanales à la cerise amarena, vanille bourbon, crème fouettée maison, cerise amarena

.

Tous nos plats sont faits maison  à l'exception des crèmes glacées fabriquées par des artisans