

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

Ça gratine !!!

-  **Welsh au Maroilles > 14 €**
Cheddar fondu à la bière des 3 Monts, sur un toast croustillant à la moutarde et jambon.
 -  **Lasagnes véganes aux légumes d'automne > 14 €**
Chou, courge, poireaux, navet, carotte, châtaigne.
-

Menu enfant > 10 €

(Plat, dessert, 1 boisson), pour les petits et grands jusqu'à 12 ans

Les plats

Carbonnade flamande ou Blanquette de saumon

Les desserts

Pot de glace ou Demi-croustade

Les Boissons

Sirop, diabololo ou jus de pomme artisanal

FORMULES

Entrée + plat **ou** plat + dessert > 18,00 €

Entrée + plat + dessert > 22,00 €

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

Les entrées

Nems d'escargot aux champignons, crème de mâche > 9 €

Les escargots « Desrocher », production régionale et artisanale de Wahagnies

 **Saumon gravlax mariné à la betterave > 7 €**

Sauce sucrée à l'aneth et raifort, pain polaire, salade roquette.

 **Potjevleesch aux baies de genièvre, salade verte et condiments > 6 €**

 **Flamiche au Maroilles 6 € **

 **Os à moelle rôti au thym, pain croustillant et mélange d'épices > 7 €**

Foie gras de canard mi-cuit > 10 €

Foie gras de canard français avec sa confiture de rhubarbe au poivre fumé, pain d'épice, salade roquette.


 **Rillettes de lapin > 6 €**

Lapin français, salade de chou vert, vinaigrette à la noisette, pain croustillant.

Les plats

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


Filet mignon de porc français

 **Carbonnade flamande à la moulin d'Ascq > 14 €**

Viande de bœuf des Hauts-de-France

Entrecôte, confiture de lard > 18 €

Viande de bœuf des Hauts-de-France

 **Blanquette de saumon, moutarde à l'ancienne > 14 €**

Steak de paleron en deux cuissons, jus corsé fumé > 16 €

Viande de bœuf des Hauts-de-France cuite en basse température puis snackée

 **Faux-filet au beurre d'ail noir > 15 €**






Viande de bœuf des Hauts-de-France

 **Potjevleesch > 14 €**

Poêlée de grosses crevettes, fondue d'endive au miel et à l'orange > 18 €

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 au spéculoos et chocolat blanc > 6 €**
Meringue fondante cœur chocolat, recouverte de mousse légère au spéculoos, enrobée de copeaux de chocolat blanc
-  **Chocolat liégeois, crème fouettée de marron > 6 €**
Crème glacée artisanale à la vanille bourbon, chocolat chaud maison crème fouettée aux marrons.
-  **Croustade aux pommes > 6 €**
Pâte feuilletée garnie de crème d'amande et pommes, servie tiède.
- Finger coco > 7 €**
Coque chocolat, crème à la noix de coco, confiture de lait, sablé breton, mousse mascarpone à la vanille bourbon.
- Café ou Thé gourmand > 8 €**
Assortiment de 4 gourmandises
-  **Carpaccio d'ananas à la verveine, sorbet kalamansi > 6 €**