

Menu

LES PLANCHES À PARTAGER (OU PAS !)

L'atout cochon | 10 €

Assortiment de cochonnailles fumées et séchées. Servie avec ses condiments et pickles.

L'atout fromages | 10 €

*Assortiment de fromages des Hauts de France.
Servie avec ses condiments et confiture de rhubarbe au poivre fumé.*

Planche Quanta | 15 €

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

LES SALADES

● Salade gravlax | 14,50 €

Salade, concombre mariné, pomme, tomate cerise, radis, ciboule, gravlax de saumon mariné à la betterave et pain polaire, vinaigrette agrume gingembre.

● Salade César | 14,50 €

Salade romaine, tomate cerise marinée, baguettine croustillante à la confiture de lard, poulet frit, copeaux de parmesan et pétale de jaune d'œuf, sauce César.

● Salade fromagère | 14,50 €

Salade, betterave, endive, pickles d'oignon rouge, carotte, pois chiches grillés, camembert de Roncq à l'ail noir pané, crème fouettée au bleu de Roncq.

MENU ENFANT | 10 € (pour les petits et grands jusqu'à 12 ans)

Les plats

Pêche du jour sauce flamande (sauce moutardée) ou Steak haché

Les desserts

Coupe de glace ou tarte au sucre

Les boissons

Sirap, diabololo ou jus de pomme artisanal

Menu

Formules

Entrée + plat
ou Plat + dessert | 18 €

Entrée + plat + dessert | 22 €

Du lundi au vendredi
sur les plats précédés d'une pastille

LES ENTRÉES

Saumon gravlax mariné à la betterave | 9 €

Sauce sucrée à l'aneth et au raifort, pancake de pomme de terre.

Tartare de tomates cerise aux crevettes grises | 9 €

Concombre mariné.

● Potjevleesch aux baies de genièvre, salade verte et condiments | 6 €

● Flamiche au Maroilles et sa salade d'endives | 6 €

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

● Œuf mimosa au raifort | 6 €

Lit de roquette, pesto d'épinard, pétales de brique du nord et pickles d'oignon rouge.

● Saucisse en brioche | 6 €

*Sauce oignon rouge, salade verte et pickles d'oignon rouge.
Viande porcine des Hauts de France.*

LES PLATS

● Mignon de porc cuit en basse température, crème de Maroilles | 14 €

Viande porcine française.

● Tartare de boeuf | 14 €

Viande bovine des Hauts de France.

● Merlan de bœuf, sauce aux oignons | 14 €

Viande bovine des Hauts de France.

● Pêche du jour sauce flamande | 14 €

● Potjevleesch | 14 €

Noix de Saint Jacques au kombucha, salsa à l'orange | 18 €

Gambas au thym, crème d'ail | 18 €

Menu

LES DESSERTS

● **Assiette de fromages | 6 €**

Assortiment de trois fromages régionaux.

● **Merveilleux | 6 €**

Meringue fondante cœur chocolat, recouverte de mousse légère, enrobée de copeaux de chocolat noir.

● **Salade de fruits gourmande | 6 €**

Crèmeux gourmand à la vanille bourbon, salade de fruits fraîche, granola maison.

● **Crème brûlée à la violette | 6 €**

● **Tarte au sucre et glace spéculoos | 6 €**

Brioche à la vergeoise, crème glacée artisanale des Hauts de France, crème fouettée.

Millefeuille à la framboise | 7 €

Coupe du verger | 7 €

Assortiment de sorbets, crème fouettée et coulis de rhubarbe. Sorbet artisanal des Hauts de France.

Café ou Thé gourmand | 8 € ou 13 € en irish

Assortiment de 4 gourmandises