

# Menu

Tous nos plats sont faits maison, sauf les charcuteries, fromages et crèmes glacées.

---

## LES PLANCHES À PARTAGER (OU PAS !)

---

### L'atout cochon | 11 €

*Assortiment de cochonnailles, condiments et pickles.  
Filet mignon de porc fumé, potjevleesch, jambon blanc au torchon, saucisson à l'ail,  
terrine, saindoux aux échalotes, cornichons, confiture d'oignons, pain grillé à l'ail fumé.*

### L'atout fromage | 11 €

*Assortiment de fromages des Hauts-de-France, condiments et pickles.  
Camembert du vinage, maroilles, bleu de Roncq, tomme d'Artois, fromage de chèvre.*

### La planche Quanta | 15 €

*Assortiment de cochonnailles et de fromages régionaux, saumon gravlax à la betterave,  
crackers, potjevleesch, saindoux aux échalotes, croquette de crevettes grises, pain grillé à l'ail  
fumé. Servie avec condiments et pickles.*

---

## MENU ENFANT | 11 € (pour les petits et grands jusqu'à 12 ans)

---

### Les plats

*Ficelle picarde ou fricadelle ou poisson du jour.*

### Les desserts

*Coupe de glace vanille, fraise (crème glacée artisanale régionale Louvion) ou tarte au sucre.*

### Les boissons

*Limonade La Gosse ou jus de pomme artisanal ou sirop à l'eau.*

# Menu

## Formules

Entrée + plat  
ou Plat + dessert | 19 €

Entrée + plat + dessert | 23 €

Le midi, du lundi au vendredi  
sur les plats précédés d'une pastille

---

### LES ENTRÉES

---

Carpaccio de saumon gravlax à la betterave | 9 €

*Sauce sucrée à l'ail noir, cracker maison.*

● Potjevleesch maison aux baies de genièvre, piccalilli maison | 6,5 €

● Flamiche au maroilles avec salade verte et confiture d'oignons | 6,5 € 

● Os à moelle rôti au thym, pain croustillant à l'ail et fleur de sel | 7 €

Croquettes de crevettes grises | 9 €

● Ficelle picarde | 6,5 €

*Crêpe garnie de duxelles, jambon blanc artisanal, régional, cuit au torchon, crème fraîche, gratinée à la tomme d'Artois.*

● Soupe de poireaux au hareng fumé, pétales d'ail noir | 6,5 €

---

### LES GRATINÉS

---

● Caghuse | 14,5 €

*Rouelle de porc des Hauts-de-France cuisinée aux oignons avec du cidre, crème de moutarde à l'ancienne et estragon.*

● Welsh au maroilles | 14,5 €

*Cheddar fondu sur une tranche de pain grillé et moutardé, jambon blanc au torchon des Hauts-de-France, gratiné au maroilles.*

● Gratin d'endive, poire et noix au bleu de Roncq | 14 € 

*Endive braisée, dès de poire, cerneaux de noix, gratiné à la crème et bleu de Roncq. Servi avec une salade verte.*

# Menu

---

## LES PLATS

---

Paleron de bœuf en deux cuissons, crème de champignons aux baies de genièvre | 17 €

*Viande bovine des Hauts-de-France.*

● Filet mignon de porc basse température, crème de maroilles | 15 €

*Viande porcine française.*

● Potjevleesch | 15 €

● Pièce du boucher, ketchup de betterave | 16 €

*Viande bovine de race des Hauts-de-France.*

● Filet de volaille de Licques, en waterzoï | 15 €

*Julienne de poireaux, carottes et navets avec sa sauce crémée.*

● Pêche du jour, crème de poireaux | 15 €

Brochette de Saint-Jacques et gambas, crème au safran et huile de poireaux | 18 €

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.*

---

## LES DESSERTS

---

● Assiette de fromages | 6,5 €

*Assortiment de trois fromages régionaux.*

● Merveilleux au chocolat | 6,5 €

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

● Panna cotta au chocolat blanc et violette | 6,5 €

● Crumble pommes noisette et sa crème glacée à la vanille | 6,5 €

*Crème glacée artisanale régionale Louvion.*

● Tarte au sucre et glace à la chicorée | 6,5 €

*Pâte à brioche, cassonade Graeffe, crème glacée artisanale régionale Louvion.*

Dôme poire chocolat et spéculoos | 8 €

*Dôme au chocolat noir garni d'une mousse de poire sur un biscuit croquant au spéculoos.*

Dame blanche | 7 €

*Crème glacée artisanale régionale Louvion, chocolat chaud, crème fouettée, amandes.*

Café ou Thé gourmand | 8 € ou 13 € en Irish coffee

*Petite panna cotta violette, tarte au sucre, petit crumble et petit merveilleux.*

Prix nets, service compris

