

# Menu

Tous nos plats sont faits maison, sauf les charcuteries, fromages et crèmes glacées (crèmes glacées artisanales Louvion).

## LES PLANCHES À PARTAGER (OU PAS !)

---

### L'atout cochon | 12 €

*Assortiment de cochonnailles, condiments et pickles.  
Filet mignon de porc fumé, potjevleesch, saucisson à l'ail, terrine et jambon blanc.  
Accompagné de saindoux, cornichons, confit d'oignons, picalilli.*

### L'atout fromage | 12 €

*Assortiment de fromages des Hauts-de-France, avec condiments et pickles.*

### La planche Quanta | 16 €

*Assortiment de cochonnailles et fromages des Hauts-de-France, rillettes de maquereaux, croquette de crevettes grises.  
Accompagné de saindoux, cornichons, confit d'oignons, picalilli.*

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

---

### Les plats

*Steak haché ou fricadelle maison ou poisson du jour.*

### Les desserts

*Tarte au sucre ou Coupe de glace vanille / speculoos.*

### Les boissons

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

Prix nets, service compris

# Menu

## Formules

Entrée + plat  
ou Plat + dessert | 20 €

Entrée + plat + dessert | 25 €

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

### LES ENTRÉES

---

- Potjevleesch maison aux baies de genièvre, piccalilli maison | 6,5 €
- Flamiche au Maroilles avec salade verte et compotée d'oignons | 6,5 €
- Os à moelle rôti au thym, pain croustillant à l'ail fumé et fleur de sel | 7 €  
Croquettes de crevettes grises avec sauce tartare | 9 €
- Soupe à l'oignon gratinée au Saint Paulin de la ferme du vinage | 6,5 €  
Rillettes de maquereaux, gaufre salée, vinaigrette à l'ail des ours | 8 €  
Salade d'endives aux poires et noix, croustisques d'escargots au bleu de Roncq | 8 €

### LES GRATINS

---

- Welsh au Maroilles (*sur demande : version végétarienne*) | 16 €
- Gratin d'endives au jambon, chips de lard | 15 €  
Effiloché de cochon de lait aux oignons caramélisés et butternut | 17,5 €

### LES PLATS

---

- Paleron de bœuf en deux cuissons, sauce flamande (bière et pain d'épices) | 17 €  
*Viande bovine des Hauts-de-France - Servi avec frites et légumes.*
- Filet mignon de porc basse température, crème de Maroilles | 16 €  
*Viande porcine française - Servi avec frites et légumes.*
- Potjevleesch et piccalilli | 16 €  
*Servi avec frites et salade.*

Prix nets, service compris

# Menu

- **Pêche du jour, sauce crevettes et aneth | 16 €**  
*Servi avec frites et légumes.*
- **Andouillette d'Arras, sauce moutarde à l'ancienne | 16 €**  
*Viande des Hauts-de-France - Servi avec frites et légumes.*
- Surprise de boeuf, sauce échalote | 19 €**  
*Viande des Hauts-de-France - Servi avec frites et légumes.*
- Noix de Saint-Jacques, crème d'ail noir | 19,50 €**  
*Servi avec frites et légumes.*
- Croquettes de crevettes grises, sauce tartare | 19,50 €**  
*Servi avec frites et salade.*

## LES DESSERTS

---

- **Assiette de fromages | 6,5 €**  
*Assortiment de trois fromages régionaux.*
- **Merveilleux au chocolat noir | 6,5 €**
- **Crème brûlée au carambar© | 6,5 €**
- **Tarte aux sucres et crème glacée à la vanille Bourbon | 6,5 €**  
*Pâte à brioche, cassonade Graeffe, crème glacée artisanale régionale Louvion.*
- Tiramisu pomme cannelle, sirop au calvados | 7 €**
- Dame blanche | 7,50 €**  
*Crème glacée artisanale régionale Louvion.*
- **Gratin de poires aux amandes, crème glacée au speculoos | 6,50 €**
- Entremets speculoos, coeur chicorée | 8 €**
- Café ou Thé gourmand | 9 € ou 14 € en Irish coffee**  
*Mini tiramisu, mini merveilleux, mini crème brûlée, petite tarte au sucre.*

Prix nets, service compris