

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, croustis 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