

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 | 14 €

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

L'atout fromage | 14 €

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

La planche Quanta | 17 €

Assortiment de cochonnailles et fromages des Hauts-de-France, croquettes de crevettes grises, saumon gravlax mariné à la betterave, pain polaire, mousse de raifort et ses légumes pickles.

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

Les plats

Steak haché des Hauts-de-France ou poisson du jour sauce blanquette ou filet mignon de porc au Maroilles ou cheeseburger. Accompagné de jardinière de légumes et frites fraîches.

Les desserts

Tarte au sucre ou petit pot de glace Louvion ou mousse au chocolat.

Les boissons

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

Formules

Entrée + plat
ou Plat + dessert | 21 €

Entrée + plat + dessert | 26 €

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

Menu

LES ENTRÉES

- Potjevleesch maison aux baies de genièvre, piccalilli maison | 7 €
- Flamiche au Maroilles, salade verte et compotée d'oignons | 7 €
- Vol au vent à la poule | 7 €
- Tarte tatin aux échalotes, crème fraîche d'Isigny, noix caramélisées | 7 €
- Os à moelle rôti au thym, pain croustillant à l'ail fumé et fleur de sel | 8 €
- Croquettes de crevettes grises avec sa sauce tartare | 9 €

Gravlax de saumon mariné à la betterave, mousse de raifort et pickles de légumes | 8 €

Supplément liqueur de vodka aux épices (maison, à la cannelle, clous de girofle, safran, muscade et vanille : 2€)

LES GRATINÉS

- Welsh au Maroilles | 16,5 € / disponible en version végétarienne avec frites et salade.
- Risotto de chou fleur, champignon et ail noir | 16,5 € avec frites et salade.

Conchiglionis farcis au lapin et à l'estragon | 19 €

Lapin français - Servi avec salade.

Chaud biloute | 20 €

Fromage de la Ferme du Pont des Loups (boîte chaude), assortiment de charcuteries des Hauts-de-France : jambon blanc, filet mignon de porc fumé, saucisson du marin, terrine. Servi avec Rattes du Touquet ou frites, et salade.

LES PLATS

- Burger au pulledpork, crème de cheddar fumé, pickles de chou rouge | 17 €
Viande porcine des Hauts-de-France - Servi avec frites et salade.
- Filet mignon de porc basse température, crème de Maroilles | 17 €
Viande porcine des Hauts-de-France - Servi avec frites et jardinière de légumes.

Prix nets, service compris

Menu

- Potjevleesch maison aux baies de genièvre, piccalilli maison | 16,5 €

Viande française - Servi avec frites et salade.

- Poisson du jour, sauce blanquette | 17 €

Servi avec frites et jardinière de légumes.

- Pièce du boucher, beurre fumé | 17 €

Viande française - Servi avec frites et jardinière de légumes.

Paleron de boeuf en deux cuissons, sauce à l'érable | 19,5 €

Viande bovine de race des Hauts-de-France - Servi avec frites et jardinière de légumes.

Croquettes de crevettes grises, sauce tartare | 19,5 €

Servi avec frites et salade.

Noix de Saint-Jacques, croustillant à la noisette, crème de carottes | 20 €

Servi avec frites et jardinière de légumes.

LES DESSERTS

- Assiette de fromages | 7 €

Assortiment de trois fromages régionaux.

- Crème brûlée à la cacahuète | 7 €

- Merveilleux au chocolat noir | 6,5 €

- Tarte au sucre tiède et crème glacée au spéculoos | 6,5 €

Crème glacée artisanale régionale Louvion.

- Mousse au chocolat et meringue | 6,5 €

Coupe Quanta | 8 €

Assortiment de crème glacée spéculoos, vanille, chicorée ; chou chou, sauce carambar et crème fouettée.

Glace artisanale régionale Louvion.

Terrine de pomme, sablé breton à la cannelle et sa crème glacée chicorée | 9 €

Café ou Thé gourmand | 9 € ou 14 € en Irish coffee

Mini merveilleux, mini tarte au sucre, mini mousse au chocolat, mini crème brûlée cacahuète.