

Menu

Tous nos plats sont faits maison, sauf les charcuteries, fromages et crèmes glacées (sorbets et crèmes glacées artisanales de la ferme 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 | 18 €

Assortiment de cochonnailles et fromages des Hauts-de-France, croquettes de crevettes grises, saumon gravlax mariné à la betterave.

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

Les plats

Cheeseburger (steak haché des Hauts-de-France) ou poisson du jour sauce à l'échalote ou filet mignon de porc au Maroilles. Accompagné de jardinière de légumes et frites fraîches.

Les desserts

Tarte au sucre ou petit pot de glace Louvion ou profiteroles 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 € ✓
Pâte à pain maison
- Terrine de poissons et crevettes, sauce à l'estragon | 7 €
- Cassolette croustillante de biquette du chti, pommes, miel et noix | 7 € ✓
Os à moelle rôti au thym, persillade, pain crouillant à l'ail fumé et fleur de sel | 9 €
Foie gras de canard français mi-cuit, chutney d'endives, toasts feuilletés | 9 €
Croquettes de crevettes grises, sauce tartare | 9 €

LES GRATINS

- Welsh au Maroilles (disponible en version végété) | 17 €
*Cheddar fondu à la bière, Maroilles sur pain moutardé et jambon.
Servi avec frites et salade.*
- Gratin d'endive au bleu de Roncq, poire et noix | 16 € ✓
Servi avec frites et salade.
- Cassolette de Saint-Jacques et gambas aux petits légumes, crème à l'aneth | 20 €
Servi avec frites et salade.

LES PLATS

- Filet mignon de porc basse température, crème de Maroilles | 17 €
Viande porcine des Hauts-de-France - Servi avec frites et jardinière de légumes.
- Potjevleesch maison aux baies de genièvre, piccalilli maison | 17 €
Viande française - Servi avec frites et salade.

Prix nets, service compris

Menu

- **Poisson du jour, sauce à l'échalote | 17 €**
Servi avec frites et jardinière de légumes.
- **Andouillette d'Arras, sauce moutarde à l'ancienne | 17 €**
Servi avec frites et jardinière de légumes.
- **Burger à l'effiloché de porc, crème de cheddar fumé, coleslaw | 17 €**
Viande porcine des Hauts-de-France - Servi avec frites et salade.
- **Pièce du boucher, crème à l'ail noir | 17 €**
Viande française - Servi avec frites et jardinière de légumes.
- Paleron de bœuf en deux cuissons, sauce au raifort | 20 €**
Viande française - Servi avec frites et jardinière de légumes.
- Croquette de crevettes grises, sauce tartare | 20 €**
Servi avec frites et salade.

LES DESSERTS

- **Assiette de fromages | 7 €**
Assortiment de trois fromages régionaux.
- **Merveilleux au chocolat noir | 7 €**
- **Tarte au sucre tiède et crème glacée caramel au beurre salé | 7 €**
Crème glacée artisanale régionale Louvion.
- **Crème au café, brûlée aux épices | 7 €**
- **Croustade aux pommes et amandes, crème glacée à la noisette | 7 €**
Crème glacée artisanale régionale Louvion.
- Profiteroles au chocolat, crème glacée, sauce au chocolat | 9 €**
Glace artisanale régionale Louvion.
- Macaron à la pistache, cœur citron vert | 9 €**
- Café ou Thé gourmand | 9 € ou 14 € en Irish coffee**
Mini merveilleux, mini tarte au sucre, mini crème brûlée et profiterole.