

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 du marin, rillettes de porc maison et jambon blanc.
Accompagné de saindoux, cornichons et picalilli maison.*

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, croquette de crevettes grises et tartare de saumon gravlax mariné à la betterave.

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

Les plats

Cheeseburger (steak haché des Hauts-de-France) ou beignets de poulet frit (volaille de Licques).

Accompagné de frites fraîches et salade.

Ou poisson du jour sauce vierge ou filet mignon de porc crème de Maroilles.

Accompagné de frites fraîches et jardinière de légumes.

Les desserts

Tarte au sucre ou petit pot de glace Louvion ou coupe de fraises à la crème fouettée.

Les boissons

Limonade La Gosse ou jus de pomme artisanal ou sirop à l'eau ou 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 cinq viandes et baies de genièvre, piccalilli maison | 7 €
- Flamiche au Maroilles, salade verte et compotée d'oignons | 7 € ✓
Pâte à pain maison
- Rillettes de porc maison, toast et salade | 7 €
Porc des Hauts-de-France
- Eclair au saumon gravlax mariné à la betterave, salade et pickles de légumes, vinaigrette à la framboise | 7 €

Pavlova salée au chèvre frais du Val d'Authie, filet mignon de porc fumé des Hauts de France, pickles de betterave, confit d'oignons et pesto de fanes de radis | 9 €

Disponible en version végétarienne ✓

Croquettes de crevettes grises, sauce tartare | 9 €

Croustade aux crevettes, ail noir et légumes d'été | 9 €

LES PLATS ET GRATINS

- Welsh au Maroilles | 17 € ✓
Disponible en version végétarienne.
Cheddar fondu à la bière, Maroilles sur pain moutardé et jambon.
Servi avec frites et salade.
- Filet mignon de porc basse température, crème de Maroilles | 17 €
Viande porcine des Hauts-de-France - Servi avec frites fraîches et jardinière de légumes.
- Potjevleesch maison aux cinq viandes et baies de genièvre, piccalilli maison | 17 €
Viande française - Servi avec frites fraîches et salade.
- Poisson du jour sauce vierge (dès de tomates, pignons de pin, échalote, câpres et herbes fraîches) | 17 €
Servi avec frites fraîches et jardinière de légumes.

Brochette de noix de Saint-Jacques au lard, crème d'ail | 20 €

Viande française - Servi avec frites et jardinière de légumes.

Onglet de bœuf 300g sauce à l'échalote et framboise | 20 €

Viande française - Servi avec frites et jardinière de légumes.

Prix nets, service compris

Menu

LES SALADES ET TARTARES

- **Tartare de bœuf | 17 €**
*Viande bovine française
Servi avec frites fraîches et salade.*
- Tartare de saumon gravlax mariné à la betterave, pommes, concombre, grenade et salade d'herbes fraîches | 19 €**
Servi avec frites fraîches et salade.
- **Salade gravlax | 17 €**
Salade, dés de saumon gravlax mariné à la betterave, pommes, tomates cerise, concombre, ciboule, carottes, sauce sucrée à l'aneth et pain polaire.
- **Salade César de Licques | 17 €**
Salade romaine, beignets de filet de volaille de Licques, tomates confites, œuf mariné fumé, copeaux de parmesan, pickles d'oignon rouge, toast et sauce César.
- **Salade végé | 17 €** ✓
Salade, taboulé de sarrasin grillé, grenade, pickles de chou rouge, radis, ciboule, croquettes de chou fleur, sauce aux herbes.

LES DESSERTS

- **Trilogie de fromages des Hauts-de-France | 7 €**
- **Merveilleux au chocolat blanc et spéculoos | 7 €**
- **Tarte au sucre tiède et crème glacée au nougat | 7 €**
Crème glacée artisanale régionale Louvion.
- **Pannacotta à la pistache et framboise | 7 €**
- **Tartelette rhubarbe, crème glacée rhubarbe | 7 €**
Crème glacée artisanale régionale Louvion.
- Coupe fraise violette | 9 €**
Crème glacée à la vanille, violette et sorbet fraise. Tartare de fraises fraîches à la violette. Glace artisanale régionale Louvion.
- Charlottine au gianduja | 9 €**
- Café ou Thé gourmand | 9 € ou 14 € en Irish coffee**
Mini merveilleux au chocolat blanc, mini tarte au sucre, mini pannacotta framboise pistache et crème glacée violette.