

La carte

Collection Automne 2024

POUR COMMENCER

- Oeuf cocotte à la forestière..... 7€
Champignons de paris, Pleurotes ou Pieds de mouton, selon arrivage
- Poireau vinaigrette revisité..... 7€
Féta, vinaigrette soja/miel, oignons pickles, huile de coriandre
- Soupe de poisson sauce rouille..... 8€
.Servie avec croûtons, emmental, sauce rouille

A PARTAGER

- "La" Planche..... 20€
Charcuterie, Fromages affinés ou Mixte
- Cornet de frites..... 5€
Sauces : Ketchup / Mayonnaise / BBQ / Maroilles/Poivre

PLATS

- Poisson du marché *Sur ardoise*
- Pièce du boucher *Sur ardoise*
Sauce au choix : Barbecue, Maroilles, Poivre
- Tartare traditionnel..... 18€
Viande hachée 180g, oeuf, échalote, cornichons, câpres, sauce anglaise, Tabasco
- Welsh..... 18€
Cheddar, Pain de mie, jambon blanc, moutarde, sauce anglaise, bière noire
- La salade d'automne 18€
Boulghour, butternut, oignons rouges, pois chiches, feta, persil (vinaigrette miel moutarde, vinaigre de cidre) cabillaud fumé
- Burger Maroilles..... 19€
Bun, steak haché 180g, Maroilles, jambon, salade, tomate, oignon
- Ballotine de dinde aux champignons..... 20€
Pommes de terres rôties et poireaux à la crème

DESSERTS

- Merveilleuse mousse au chocolat..... 8€
- Crème brûlée d'automne..... 8€
Au thé Black Mango
- Douceur d'automne..... 8€
Fondant choco/châtaignes, demi poire pochée, crème anglaise châtaigne, amandes
- Tarte tatin et sa glace vanille..... 8€
- Café/Thé gourmand..... 8€
- Plaisir glacé (glace artisanale)..... 8€
3 boules au choix parmi : vanille /chocolat /café / fraise / framboise /citron / autres parfums du moment, chantilly

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites ou de riz façon pilaf (sauf la salade et la ballotine)

LES MENUS

Le Midi

- Plat du jour 14€
- Plat du jour + Dessert du jour 19€
- Uniquement le midi**
- Du mercredi au vendredi**

Menu enfant

- Tender de poulet pané, fish and chips,
ou steak haché
+
Boisson sans alcool
+
Glace enfant, compote
ou mini mousse choco 12€