

CARTE



SIGNATURE ESTAMINET

ENTRÉES

CROQUETTES DE CREVETTES

Bouchées croustillantes aux crevettes grises...
La première est une découverte, la suivante : une dépendance.

13€

OS A MOELLE & TARTINES

Rustique et gourmand, à déguster avec du sel de Guérande et du pain grillé !

11€

TARTE AU MAROILLES

Une spécialité du Nord, intense et crémeuse : un bonheur pour les amateurs.

9,50€

PLATS

CARBONADE FLAMANDE

Boeuf mijoté à la bière, aux oignons et pain d'épices, légèrement sucré.

19,50€

WELSH*

Cheddar fondu, jambon blanc, pain de campagne, moutarde, le tout gratiné : ultra réconfortant !
Option végétarienne sur demande.

18,50€

MOULES & FRITES

Un incontournable, avec des moules fraîches et des frites maison (sauce du moment)

18,50€

TARTARE FAÇON FILET AMERICAIN

Boeuf finement haché, assaisonné aux câpres, cornichons, oignons : la version belge du tartare.

21,50€

Accompagnement au choix : frites, écrasé de pomme de terre, légumes du moment.

DESSERTS

TIRAMISU SPECULOOS

Un classique italien aux biscuits iconiques du Nord.

8€

BRIOCHE PERDUE

Dorée à la poêle avec sa glace vanille et caramel. Ceci n'est pas un dessert... c'est une récompense !

7,50€

MENU ENFANT

ET SON SIROP

MOULES & FRITES
STEAK HACHE
CORDON BLEU
CARBONADE FLAMANDE

Garniture au choix :
frites, légumes, écrasé de pomme de terre

Dessert au choix :
1 boule de glace & chantilly
1 mini gaufre chantilly ou sauce chocolat

13,50€

*Option végétarienne, sur demande.
Boeuf, porc et poulet origine FR - Os à moelle et agneau origine UE.
Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

CARTE



EPHEMERE DU CHEF

ENTRÉES

- RAVIOLES DE CHAMPIGNONS

Légèrement relevées à la crème d'ail et persil.

11€
- PÂTE EN CROUTE

L'équilibre idéal entre porc, veau et volaille, cuisinés aux deux moutardes.

13€

PLATS



- SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Agneau cuit 7h dans son jus corsé, servi avec un écrasé de pommes de terres.

26€
- PAVE DE SANDRE

Sauce au vin rouge et gratin de légumes au parmesan.

24€
- TOURTE AUX LEGUMES D'HIVER*

Tout ce qu'il y a de meilleur de nos jardins d'hiver, en un seul plat.

21€
- T'CHO BURGER*

Bun's, maison poulet croustillant, mayo Ch'ti Feu, raclette fumée, compotée d'oignons, lard fumé.
Option végétarienne avec kefta de légumes (17,50€)

19,50€

Accompagnement au choix : frites, écrasé de pomme de terre, légumes du moment.

FROMAGES

- L'ASSIETTE
- Fromages d'ici et d'ailleurs.
1, 2 ou 3 variétés de bonheur.

S	M	L
5,50€	8,50€	11€

SAUCES

1,50€

- SAUCES FROIDES

Aïoli, mayonnaise Ch'ti feu, mayonnaise chorizo, mayonnaise échalotes confites au vin rouge.
- SAUCES CHAUDES

Maroilles, poivre, bleu, échalotes.

*Option végétarienne, sur demande.
Boeuf, porc et poulet origine FR - Agneau origine UE.
Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

DESSERTS

- MACARON

Macaron aux poires, chantilly & caramel.

8€
- MI-CUIT AU CHOCOLAT


Un grand classique, coeur praliné & glace vanille.

9€

GRIGNOTAGE




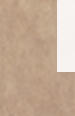
A PARTIR DE 18H

SUR LE POUCE

FRITES FRICADELLE LE grand classique venu tout droit du Nord, revisité à notre façon... (sauce au choix)	9€
POULET CROUSTILLANT Deux pièces de croustillants de poulet, servis avec une mayonnaise maison aux échalotes confites au vin rouge.	10,50€
 CROQUE TRUFFE* Croque monsieur rustique truffé, au jambon et au Comté. Option végétarienne sur demande.	17€

À PARTAGER

OU PAS...

 SAUCISSON Demandez nos arrivages du moment, 170gr.	7,50€
 TARTINADE* Tzatziki de betteraves et son pain grillé.	6,50€
 KEFTA DE LEGUMES* 3 pièces de keftas aux légumes, légèrement épicé (sauce au choix)	7€
 TRIO CRAQUE-FOND-COULE* 6 pièces de Reblochon, Abondance et Maroilles...	14€

LES INCONTOURNABLES

PLANCHE DE CHARCUTERIES LOCALES	16,50€
PLANCHE DE FROMAGES AOP	13,50€
PLANCHE MIXTE	19€

GRIGNOTAGE

de 18h à 22h

*Option végétarienne, sur demande.
Boeuf, porc et poulet origine FR - Agneau origine UE.
Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

PLAISIRS

sucrés

GLACES

1 BOULE DE GLACE 3€

2 BOULES DE GLACE 5€

3 BOULES DE GLACE 8€

Parfums : vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, praline, citron, framboise, poire, pêche.

Topping : caramel, chocolat, spéculos, coulis de fruits rouges, chantilly.(+ 0,50€) 1€

COUPES GLACÉES

PÊCHE MELBA 9€
Vanille, pêche, coulis de framboise & chantilly.

DAME BLANCHE 9€
Vanille, chocolat chaud maison & chantilly.

MONT BLANC GLACE 9€
Vanille, marron glacé, crème de marron, meringue.

CARAMEL BEURRE SALE 9€
Vanille, caramel beurre salé tiédi, éclat de noisettes & chantilly.

COLONEL 11€
Sorbet citron, vodka glacée.

GAUFRES

GAUFRE AU SUCRE 4,50€
+ TOPPING 1€
+ CHANTILLY 1,50€

Topping : caramel, chocolat, spéculos, coulis de fruits rouges