

# CARTE X

## SIGNATURE ESTAMINET

### ENTRÉES

#### CROQUETTES DE CREVETTES

13€

Bouchées croustillantes aux crevettes grises....

La première est une découverte, la suivante : une dépendance.

#### OS A MOELLE & TARTINES

11€

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

#### TARTE AU MAROILLES

9,50€

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

### PLATS

#### CARBONADE FLAMANDE

19,50€

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

#### WELSH\*

18,50€

Cheddar fondu, jambon blanc, pain de campagne, moutarde, le tout gratiné : ultra réconfortant !

Option végétarienne sur demande.

#### MOULES & FRITES

18,50€

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

#### TARTARE FAÇON FILET AMERICAIN

21,50€

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

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

### DESSERTS

#### TIRAMISU SPECULOOS

8€

Un classique italien aux biscuits iconiques du Nord.

#### BRIOCHE PERDUE

7,50€

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

### 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€

# CARTE X

## EPHEMERE DU CHEF

### ENTRÉES

#### RAVIOLES DE CHAMPIGNONS

11€

Légèrement relevées à la crème d'ail et persil.

#### PÂTE EN CROUTE

13€

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

### PLATS

#### SOURIS D'AGNEAU CONFITE

26€

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

#### PAVE DE SANDRE

24€

Sauce au vin rouge et gratin de légumes au parmesan.

#### TOURTE AUX LEGUMES D'HIVER\*

21€

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

#### T'CHO BURGER\*

19,50€

Bun's, maison poulet croustillant, mayo Ch'ti Feu, raclette fumée, compotée d'oignons, lard fumé.

Option végétarienne avec kefta de légumes (17,50€)

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  
5,50€

M  
8,50€

L  
11€

### SAUCES

#### SAUCES FROIDES

1,50€

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

#### SAUCES CHAUDES

Maroilles, poivre, bleu, échalotes.

### DESSERTS

#### MACARON

8€

Macaron aux poires, chantilly & caramel.

#### MI-CUIT AU CHOCOLAT

9€

Un grand classique, coeur praliné & glace vanille.

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

# GRIGNOTAGE

À 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.

17€

Option végétarienne sur demande.



## À PARTAGER

OU PAS...

### SAUCISSON

7,50€

Demandez nos arrivages du moment, 170gr.



### TARTINADE\*

6,50€

Tzatziki de betteraves et son pain grillé.



### KEFTA DE LEGUMES\*

7€

3 pièces de keftas aux légumes, légèrement épice (sauce au choix)



### TRIO CRAQUE-FOND-COULE\*

14€

6 pièces de Reblochon, Abondance et Maroilles...

## 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

PLAISIRS SUCRES

service en continu