

CARTE

SIGNATURE ESTAMINET

ENTRÉES

CROQUETTES DE CREVETTES

Bouchées croustillantes aux crevettes grises...

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.

19,50€

MOULES & FRITES

Un incontournable, avec des moules fraîches et des frites maison (moule du moment +1,50€)

18,50€

TARTARE FAÇON FILET AMERICAIN

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

22,50€

Accompagnement au choix : frites, patates douces sautées, 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.

7,50€

MENU ENFANT

ET SON SIROP

MOULES & FRITES

STEAK HACHE

CORDON BLEU

CARBONADE FLAMANDE

Garniture au choix :

frites, légumes, patates douces sautées.

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 veau origine UE.
Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

CARTE

EPHEMERE DU CHEF

ENTRÉES

ASPERGES DE PRINTEMPS

Asperges, vinaigrette mimosa & parmesan.

9€

T'CHO BOWL

Sarrasin grillé, gravlax de truite, betteraves, carottes, pommes, pickles d'oignons & guacamole maison.

13€

PLATS

ONGLET DE VEAU

Gremolata, patates douces & son jus corsé.

28€

LOUP DE MER RÔTI

Légumes poêlés & sauce safranée.

26€

PÂTES MAISON AUX MORILLES

Pâtes fraîches maison aux Morilles, sauce au vin jaune & Comté.

26€

T'CHO BURGER

Bun's maison, steak de boeuf Charolais, pickles de chou rouge, cornichons, mayonnaise cajun & Morbier AOP - option végétarienne avec kefta de légumes (18,50€)

20,50€

Accompagnement au choix : frites, patates douces sautées, 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€

DESSERTS

CHOCOLAT SENSATION

Crèmeux chocolat, glace chocolat blanc enrobé de brisures de biscuit oréo & tuiles au grué de cacao.

9€

TARTELETTE AUX FRAISES

& sa crème chiboust à la vanille.

9€

SAUCES

CLASSIQUES

Mayonnaise, ketchup.

SAUCES FROIDES

Aïoli, mayonnaise Cajun, mayonnaise Ch'ti feu.

1,50€

SAUCES CHAUDES

Maroilles, poivre, bleu.

1,50€

Boeuf, porc et poulet origine FR - Os à moelle et veau origine UE.
Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

GRIGNOTAGE

A PARTIR DE 18H

SUR LE POUCE

FRITES FRICADELLE REVISITEE

LE grand classique venu tout droit du Nord, revisité à notre façon... (sauce au choix)

9€

GALINADE

Comme une terrine au poulet rissolé, olives & anchois.

10,50€



TARTINE FORESTIERE

Champignons, pesto à l'ail des ours & comté

9€

À PARTAGER

OU PAS...

SAUCISSON

Demandez nos arrivages du moment, 170gr.

7,50€

RILLETES

Rillettes de poissons & toasts grillés.

7,50€



KEFTA DE LEGUMES

5 pièces de keftas aux légumes, légèrement épicé (sauce au choix)

7€



MALAKOFF

Croquettes fondantes de fromage Suisse.

9€

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 - Os à moelle et veau 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€
<u>Parfums</u> : vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, praline, citron, framboise, poire, pêche, café.	
<u>Topping</u> : caramel, chocolat, spéculos, coulis de fruits rouges, chantilly	1€

COUPES GLACÉES

PÊCHE MELBA Vanille, pêche, coulis de framboise & chantilly.	9€
DAME BLANCHE Vanille, chocolat chaud maison & chantilly.	9€
MONT BLANC GLACE Vanille, marron au sirop, crème de marron, meringue & chantilly.	9€
CARAMEL BEURRE SALE Vanille, caramel beurre salé tiédi, éclat de noisettes & chantilly.	9€
COLONEL Sorbet citron, vodka glacée.	11€

GAUFRES

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

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

PLAISIRS SUCRES

service en continu