

Formule déjeuner

ENTREE /PLAT OU PLAT/DESSERT

20 €

ENTREE/PLAT/DESSERT

25 €

Au choix : les eaux 50cl plate ou pétillante, 1 verre de vin
ou 1 bière

Notre formule change tous les jours

MENU ENFANT 12 €

STEAK HACHE ,FRITE

OU

JAMBON BLANC, FRITE

**DESSERT: BOULE DE GLACE AU CHOIX ET
BOISSON INCLUSE**

Carte

DESSERTS

Dame Blanche 7€

Profiterole maison classique, glace vanille,
chocolat chaud maison et chantilly 7€

Profiterole ch'ti maison, glace spéculos
caramel maison et chantilly 8€

Glace Sunday façon Ch' ti
glace spéculos, caramel maison
et concassés de spéculos 8€

Crème brûlée à la chicorée 8€

Ch'tiramisu au spéculos et café 9€

Café gourmand 9€

Mousse au chocolat à la chicorée 9€

Nos glaces : vanille , chocolat, caramel, pain
d'épices, spéculos, café,

1 boule 2€50

2 boules 4€80

3 boules 6€50

Tous nos produits sont faits maison , avec des
légumes de saison ainsi que les desserts (hors glaces)

Carte

LES INCONTOURNABLES

CARBONADE FLAMANDE - CUITE PENDANT 8H AU FOUR,
PAIN D'ÉPICES , VIANDE (PALERON) , LEGUMES 20€

POTJEVLEESCH MAISON -(PORC , DINDE ET VEAU) ,
GELEE ACIDULEE , LEGUMES ET SALADE 20€

BURGER DU POTIN - EFFILOCHEE DE BOEUF, OIGNONS
A LA CASSONADE ET SES LEGUMES 20€

PLATS

Welsh classique -pain de mie, bière,
cheddar, jambon blanc 18€

Welsh au chèvre -miel,
jambon blanc
pain de mie , chèvre , maroilles, 20€
pignons de pin

Welsh complet - jambon blanc,
pain de mie bière, cheddar ,œuf 20€

Blanc de volaille à la bière
et crème de maroilles 19€

Blanc de volaille au chorizo
et crème de chorizo 20€

Risotto à la bière et gambas 20€

Planche du mineur
carbonade, welsh, potjevleesch, salade 20€

Pêche du moment - selon arrivage 20€

Carte

ACCOMPAGNER L'APERITIF....

PLANCHE APERITIVE CLASSIQUE -BRIOCHE AU MAROILLES ,
POTJEVLEESCH, CORNICONES ET BAGUETTINES GRILLEES 10€

BELLE ASSIETTE APERITIVE - A PARTAGER OU PAS - 18€
BRIOCHE AU MAROILLES, POTJEVLEESCH, FROMAGE, CLAFOUTI, DES
DE JAMBON BLANC, TOMATE CERISES , SALADE ET BAGUETTINES
GRILLEES

ENTRÉES

Clafoutis au fromage Mont des Cats 7€

Brioche au maroilles maison et sa salade 8€

Oeuf poché et crème de maroilles 8€

Tartine de chèvre-miel grillée,
pignons de pin grillés et salade 9€

Cote de saumon fumé maison ,
chantilly à la graine de moutarde 12€
a l'ancienne et salade

Os a moelle cuit au four 13€
pendant 10 minutes.