

LA CARTE...

Prix nets



L'apéro !

Ichi in s'met in route, in partache...

Planche apéro

12 €

Pour deux avec plein d'trucs eun din : du paté maison, du fromage du saucisson, une tapenade locale, eun frite à partager...

Chaque weekend,
nous avons également
des suggestions
à vous proposer !

Les entrées*

In comminche à rintrer din l'sérieux !

* Entrées disponibles en version plat : 13 €

Os à Moelle toast et fleur de sel 9.30 €

Os à moelle dans la longueur. Pain de la boulangerie "les 2 Amis"

Tatin d'oignons confits et camembert 9.20 €

Cromesquis d'andouillette 10.00 €

Label Porc des hauts pays préparé et servi avec une émulsion moutardée

Cubes de maroilles frits 9,60 €

Chapelure de pain d'épices et salade

Saumon Gravlax 10,00€

Saumon mariné à la betterave, vodka aneth et 3 baies

nous avons également
des suggestions
à vous proposer !

* Demandez! y'est possible eud'prendre
toutes chés'intrées en version plat à 13 €
Petit welsh : 15,50 €

Cubes de maroilles frits 9,60 €
Chapelure de pain d'épices et salade

Saumon Gravlax 10,00€
Saumon mariné à la betterave, vodka aneth et 3 baies

Nos légumes sont du maraîcher de
Sallaumines à moins de 3km (ferme
l'espérance): réduction d'impact carbone.

Cuisine responsable: réduction de
consommations d'énergies en basse
température

Démarche qualité "Les porcs des hauts pays"
sur tous les produits porcins.

Les plats

Si t'as pas pris d's'intrées, rimplis t'pinche ici !

Ichi ché pas du standard, alors y faut d'minder avec vos préférences !

Chaque jour, nous avons également des suggestions à vous proposer !

**Plats servis avec frites, légumes,
salade...**

Carbonnade Flamande

fondante à la joue de bœuf

18.60 €

**Pou' ceux qui pluquent comme des
monieaux...**



Potje vleesch (Din un vrai pot !) 18.50 €
Volaille, veau, lapin et lard, sauce gribiche

Welsh complet 18,90 €
*Avec du cheddar, un œuf poché à l'intérieur & jambon Haut de France
(possibilité sans gluten)*

Pièce de bœuf 20.00 €
origine France, au beurre noir!

Carbonnade de saumon 20 €
Audacieuse recette a base d'une bière douce et d'épices

Carbonnade Végétarienne 18,30 €
Boulettes à base de pois jaunes fermentés

Ossobuco de veau 18,20 €
Préparation à la lilloise et purée d'patates comme chez mémé!

Parmentier d'andouillette 18.50 €
Qualité "les porcs des hauts pays", cuisson basse température avec eun salate



Plats en portions réduites 13 €

C'est l'occasion de manger de bonnes choses pour les enfants...

ou de moins gaspiller pour les plus grands ! Demandez !

OU formule plus classique 11.00 €

pour les accros aux nuggets et steaks hachés

Petit dessert et 1 boisson (jus des weppes)

Les desserts

Pour ché bouques à chuc

Café ou thé Gourmand	8.70 €
<i>boisson chaude et trois mignardises</i>	
Profiteroles maison	9.50 €
<i>Vrai chou, vraie glace, vrai chocolat</i>	
Crème brûlée chocolat noir	9.00 €
Tarte fondante aux amandes	9.30 €
Grand macaron glacé fraise hibiscus	8.80 €
Planche de fromages du Nord	8.60 €



Chaque jour, nous avons également des suggestions à vous proposer !

*Liste non exhaustive
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.*

Glaces artisanales

"Les Givrés du Cornet"

Deux boules en coupe ou cornet	5,00 €
Trois boules	6,00€

parfums :

Vanille, caramel beurre salé, gaufre vergeoise, spéculoos, violette.

Sorbets:

Fraise hibiscus, framboise, citron basilic

Colonel - Chef Porion	7.50 €
<i>Le classique : Citron + Vodka</i>	
<i>Fraisabu : Fraise + Malibu</i>	

Desserts liquides	8.50 €
<i>Irish Coffee</i>	
<i>Cht'Irish Coffee</i>	
<i>Bailey Coffee</i>	