

LA CARTE

Pour commencer

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIÈRE, velouté de chorizo

// 11,50€

OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL DE GUÉRANDE, & son pain grillé

// 11,90€

OEUF MOLLET DE L'ANNEXE, voir chef de rang // 12,50€

4 HUÎTRES CHAUDES au sabayon de champagne // 13,90€

CARPACCIO DE ST JACQUES à la crème de guaccamole // 14,50€

CARPACCIO DE BOEUF MATURE (Durée 26 jours) de race Holstein,
huile d'olive, pesto, copeaux de Parmesan & sorbet citron basilic

// 15,50€

SAUMON GRAVLAX À LA FONDUE DE POIREAUX, aux saveurs d'aneth

// 16,50€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON PARFUMÉ AU SAUTERNES & son pain grillé // 19,50€

Welsh

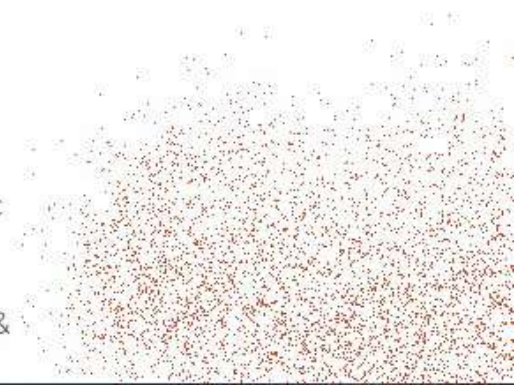
Au pain de campagne, cuisiné à la bière blonde

LE CLASSIQUE // 19,90€

Cheddar fondu à la bière sur pain de campagne moutardé & jambon blanc

LE COMPLET // 21,90€

Cheddar fondu à la bière sur pain de campagne moutardé, jambon blanc &
oeuf parfait gratiné



LE CH'TI // 22,50€

Cheddar fondu à la bière sur pain de campagne moutardé, jambon blanc & tranche de Maroilles fondu

Burgers

Viande hâchée française & pain maison

Votre burger en XL avec deux steaks : + 5 €

L'ANNEXE // 22,50€

Pain brioché, viande hâchée, cheddar, oignons frits, tomate, salade, sauce cocktail, chorizo grillé & nappé de crème chorizo

LE CH'TI // 22,90€

Pain brioché, viande hâchée, cheddar, oignons frits, tomate, salade, sauce cocktail & nappé de crème maroilles

LE CHICKEN // 19,50€

Pain brioché, galette de poulet pané au panko maison, salade, tomate, oignons frits, cheddar, sauce barbecue maison

LE SO BRITISH // 22,90€

Pain brioché, viande hâchée, cheddar, oignons frits, salade, tomate, sauce cocktail, tranche de bacon grillé & nappé de sauce british

Cuisine d'antan

POTJEVLEESCH MAISON // 23,50€

3 viandes (veau, porc & lapin) / Cuit au bouillon parfumé au Porto

CARBONADE EL AMANDE // 22,50€

JARRET DE PORC AUX LENTILLES & pommes vapeur // 19,90€

PARMENTIER DE CANARD façon grand-mère // 24,90€

ASSIETTE DU NORD assortiment de mini potjevleesch, mini carbonade & mini welsh // 25,90€

Côté Terre

ONGLET DE BOEUF ANGUS sauce à l'ail // 19,90€

FILET DE VOLAILLE à la crème de maroilles // 21,90€

CÔTE DE COCHON FERMIÈRE 350 g à la Normande // 24,50€

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU à la moutarde à l'ancienne // 25,50€

FAUX-FILET BLANC BLEU 300 g sauce au choix (Si flambé au poivre +3€) // 27,90€

SHORT RIBS DE BOEUF BLACK ANGUS 700 g sauce barbecue maison // 35,50€

Accompagnement supplémentaire (+3€) :

crème maison, frites fraîches, pommes de terre sautées, risotto du moment, tagliatelles, salade (+2€) ou os à moëlle (+ 4€)

Sauces Maison supplémentaire (+2€50) :

Béarnaise, poivre, maroilles, L'Annexe (crème chorizo), barbecue & tartare

Vous avez la possibilité de rajouter une sauce Heinz mayonnaise, ketchup, moutarde (1€/le pot)



Salades, Pastas & Risottos

Salade

LA SALADE DE CHEVRE CHAUD // 18,90€

Salade, tranche de lard, croûtons, tomates cerises, fromage de chèvre frais & miel

Pastas

RAVIOLES A LA TRUFFE & copeaux de Parmesan // 24,90€

RAVIOLES DE HOMARD, sauce à l'armoricaine // 24,90€

Risotto

RISOTTO JAMBON DE SERRANO & copeaux de Parmesan // 20,90€

RISOTTO AUX DEUX SAUMONS, sauce au beurre blanc // 24,90€

Les Tartines de L'Annexe

LA BIQUETTE Chèvre frais, jambon cru, miel, sauce tomate & pesto // 19,90€

LA SAVOYARDE pommes de terre, crème fraîche, oignons, vin blanc, reblochon, raclette & tranche de lard // 23,90€

de L'Annexe (supplément saumon +4€) // 19€

Les crus

Garniture au choix

Tartares VBF

LE BOEUF CLASSIQUE // 19,90€

Viande de boeuf française (180g), câpres, oignons, ketchup, mayonnaise, persil hâché, sauce anglaise & tabasco

L'ALLER-RETOUR AU MAROILLES // 21,90€

Viande de boeuf française (180g), câpres, oignons, ketchup, mayonnaise, persil hâché, sauce anglaise & tabasco, gratiné au maroilles

Carpaccio

CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ (Durée : 26 jours) de race Holstein, Huile d'olive, pesto, copeaux de Parmesan & sorbet tomates basilic

// 24,90€

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ MAISON, & sa vinaigrette à l'aneth // 23,90€

Côté Mer

PAVE DE SAUMON tagliatelles au pesto // 19,90€

CROQUETTES DE CREVETTES (x3) sauce tartare & persil frit // 22,90€

FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE DE PARMESAN au beurre Nantais

// 24,90€

PÔELÉE DE ST JACQUES, et son émulsion de butternut // 27,90€

L'ÉCAILLER

Parc de l'impératrice : Huîtres spéciales Joël Dupuch N°3

4 huîtres // 13€

6 huîtres // 19€

9 huîtres // 26€

**Vous pouvez emporter vos huîtres, votre foie-gras maison et votre saumon fumé
(Fumé dans notre restaurant Le Comptoir)**

LE PÂTISSIER

Tous nos desserts sont faits maison

PAVLOVA, à la gelée d'agrumes

// 6,95€

TIRAMISU, au spéculoos // 7,50€

BRIOCHE DE PAIN PERDU, coulis de caramel beurre salé & sa boule de glace // 7,90€

SABLÉ BRETON, à la crème de citron vert // 7,95€

CROUSTILLANT DE CHOCOLAT, & sa tuile de carambar carambar // 8,50€

PROFITEROLES MAISON, coulis de chocolat chaud // 9,90€

Gaufres

GAUFRE LIEGEOISE sucre ou cassonade // 6,50€

GAUFRE LIEGEOISE nutella // 7,50€

GAUFRE LIEGEOISE caramel au beurre salé // 7,50€

GAUFRE DE L'ANNEXE chocolat chaud maison, boule vanille, crème fouettée // 7,90€

Crêpes

SUCRE OU CASSONADE // 5,90€

CARAMEL BEURRE SALÉ // 6,50€

NUTELLA // 7,50€

CHOCOLAT MAISON & sa boule de glace vanillée, crème fouettée

// 7,90€

CRÊPE FLAMBÉE (Rhum, Grand Marnier, Calvados) // 9,90€





LE GLACIER

Glaces et Sorbets

Gérard Cabison Meilleur ouvrier de France



DAME BLANCHE : Glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée

// 7,90€

CAFÉ LIÉGEOIS : Glace café, sauce café, amandes effilées & crème fouettée // 7,90€

CHOCOLAT LIÉGEOIS : Glace chocolat, sauce chocolat, amandes effilées,
crème fouettée // 7,90€

COLONEL : Sorbet citron & vodka

// 9,90€

MYSTÈRE MAISON : Glace vanille, meringue et praliné noisettes

// 8,50€

GLACE DU NORD : Glace spéculoos, glace vanille & brisures de spéculoos // 8,90€

Parfum glace : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, spéculoos

Parfum sorbet : Framboise, fraise, passion, citron, citron vert, mangue