

Entrées

Terrine maison de canard aux figues et abricots	10.80€
Conchiglioni farcis aux champignons et chorizo	11.90€
Œuf parfait crème de champignons et copeaux de lard fumé	9.90€
Dariole de crevettes roses, coulis de crustacés	12.90€
Tartare de saumon frais aux fines herbes	13.80€



Plats

Entrecôte de bœuf des hauts de France	24.00€
Rognons de veau flambés au cognac	18.50€
Cœur de ris de veau sauce morilles	26.00€

Risotto vénéré noix saint jaques crème de citron 21.00€

—

Pièce du boucher « sélection du chef » 19.50€

—

Volaille farcie du moment 16.90€

—



Desserts

Café gourmand surprise 9.50€

—

Le Montélimar 9.80€

Biscuit pistache, crème de nougat et mousse pistache, coulis de framboise

—

Dôme caramel beurre salé 9.80€

Sablé breton et pommes confites

—

Assiette de 3 fromages régionaux 8.80€

—

Nos glaces artisanales

Les glaces artisanales « glaces de Marc » sont réalisées à Richebourg (62136) avec le lait fermier de la GAEC Lebrun à Oignies. Elles sont certifiées 100% sans arômes, 100% sans colorant et additif 100% naturel

Crèmes glacées	1B	2B	3B
	2.00€	4.00€	6.00€
Vanille des îles, chocolat noir, chocolat blanc biscuité, caramel à la fleur de sel, menthe chocolat, cacahuètes, rhum raisins, café, gaufre du nord.			
—			
Sorbets plein fruits	1B	2B	3B
	2.00€	4.00€	6.00€
Passion, fraise, citron vert et verveine, mangue, melon, ananas			
—			
LES COUPES GLACÉES			
—			
La dame blanche			7.90€
Vanille des îles, sauce chocolat, pointe de chantilly			
—			
Les liégeois			7.90€
Café ou chocolat ou caramel, sauce, pointe de chantilly			
—			
La snickers			7.90€

La gourmande**7.90€**

Chocolat blanc, caramel, chocolat noir, pointe de chantilly

L'exotique**7.90€**

Ananas des îles, mangue, passion, pointe de chantilly

Coupe création**7.90€**

Consulter votre serveur

LES COUPES AROSÉES

L'iceberg**9.90€**

1 boule chocolat noir, 2 menthe chocolat, Get 27(2cl), pointe de chantilly

La nordiste**9.90€**

1 boule gaufre du nord, 2 vanille des îles, rhum brun(2cl), pointe de chantilly

Les eaux

Perrier - 33cl			3.90€
—			
Eau plate		50cl	3.00€
—		1L	5.00€
Eau pétillante			3.80€
—			5.50€



Les softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro- 33cl			3.80€
—			
Schweppes - 25cl			3.80€
—			
Ice Tea - 33cl			3.80€
—			
Limonade - 33cl			3.00€
—			
Diabolo - 33cl			3.20€

Sirop à l'eau - 33cl

2.80€

Jus de fruit - 25cl

3.30€

Orange, ananas, goyave, tomate



Les bières pression

d'Hénin-Beaumont

25cl

33cl

Bellus blonde 6°

4.00€

5.40€

Bellus triple 8°

5.00€

6.60€

Bellus du moment

5.00€

6.60€

Les cocktails

Cocktail sans alcool	6.80€
Gin tonic - 4cl	6.90€
Americano Maison - 12,5cl	8.70€
Planteur maison - 25cl	8.50€
Kir gin ananas - 15cl	8.00€
Spritz maison - 25cl	8.70€



Les apéritifs

Coupe de champagne	9.90€
Martini - 5cl	5.00€
Rouge ou blanc	

Muscat de Rivesaltes « Les larmes d'hélios » - 8cl	6.50€
—	
Porto - 5cl	5.00€
Rouge ou blanc	
—	
Perle Pourpre - 5cl	6.50€
Vin doux naturel rouge	
—	
Picon vin blanc - 12,5cl	6.50€
—	
Picon bière - 25cl	6.50€
—	
Picon bière - 25cl	6.50€
—	
Ricard - 2cl	3.80€
—	
Suze - 5cl	5.00€
—	
Kir vin blanc - 12,5cl	4.80€
Crème cassis, mûre, framboise, cerise	
—	
Kir royal - 12,5cl	9.90€
—	

Campari - 5cl

5.00€



Les whiskys

4cl

Clan Campbell - 4cl

5.00€

Clan Campbell Coca Cola - 4cl

6.90€

Four roses bourbon - 4cl

7.50€

Jack Daniels - 4cl

7.50€

Robert burn - 4cl

7.50€

Black malden - 4cl

10.00€

Oban - 4cl

9.50€

Caol Ila - 4cl

9.00€

12ans d'âge

Sexton irish whiskey - 4cl

8.80€

Whisky français eddu, évadé, évadé tourbé - 4cl

9.20€

Hatozaki whisky japonais - 4cl

8.80€

Consultez notre sélection de 8 rhums à la fin de cette carte



Les rhums

Black barrel navy spiced

2cl

4cl

4.00€

7.50€

Doorlys

4.00€

7.50€

Diplomatico Mantuano	4.00€	7.50€
Caracas club	4.00€	7.50€
AH Riise	5.00€	9.90€
8 références au choix		
Duppy share	4.00€	7.50€
Mezan XO	4.00€	7.50€
Mezan chiriqui	4.00€	7.50€

Les digestifs

	2cl	2cl
Get 27, Get 27	3.40€	6.80€
Grand Marnier	3.75€	7.50€
Mandarine	3.50€	7.00€

Limoncello	3.30€	6.60€
—		
Baileys	3.40€	6.80€
—		
Fleur de bière	3.50€	7.00€
—		
Genièvre de houle	3.50€	7.00€
—		
Calvados Dupont	3.75€	7.50€
—		
Eau de vie poire	3.50€	7.00€
—		
Eau de vie de prune	4.25€	8.50€
—		
Armagnac clos Martin 8ans	3.75€	7.50€
—		
Cognac Camus Ile de Ré	4.00€	8.00€
—		
Café bistouille*		5.50€

1 café et au choix : 2cl fleur de bière, genièvre de houle, Grand Marnier, calvados, Get 27 ou 31, bailey's, limoncello, eau de vie de poire, armagnac.

—

Les vins au verre

12cl

LES BLANCS

Viognier pays d'Oc, Castel

4.50€

Hirondelle, Côtes de Gascogne

3.80€

Moelleux ou sec

UBY n°3

5.80€

Préjugé, Languedoc

6.50€

LES ROSÉS

Côtes de Provence

5.50€

LES ROUGES

Côtes du Rhône, Louis Joubier

5.50€

Bordeaux du moment

6.50€

Saint-Chinian, Domaine l'orchis

5.80€

Les Boissons chaudes

Café

2.40€

Décaféiné

2.40€

Grand café

3.20€

Café crème

3.00€

Capuccino

3.40€

Thé

3.50€

Infusion

3.50€

Irish coffee

Grand Marnier, cognac, baileys, whisky

8.00€

