

Entrées

Planche apéro (pour 2 personnes uniquement)	8.80 €
Velouté de saison	7.80 €
Œuf mollet frit	7.90 €
Terrine du moment	8.80 €
Tartare de hareng	8.90 €
Vol au vent au riz de veau	12.80 €
Carpaccio de saumon	11.80 €
Huîtres (x6)	13.70 €
Huîtres (x12)	27.30 €

Plats

Welsh complet	15.90 €
Welsh gourmand	17.90 €
Carbonnade flamande Maison	15.90 €
Potjevleesch	14.50 €
Pennes aux 4 fromages de la région	00.00 €

Viandes

Andouillette moutarde à l'ancienne	13.20 €
Tartare de bœuf ou mi-cuit	15.90 €
Entrecôte grillée 200gr (sauce au choix)	18.60 €
Entrecôte grillée 300gr (sauce au choix)	21.90 €
Suggestion du moment	suivant le cours
Filet de poulet et sa crème au maroilles	14.50 €

Salades

Côté Mer saumon fumé, crevettes snackées au grille, tomate cerise, fromage frais aux herbes, vinaigrette pesto	16.50 €
La César filet de poulet, parmesan, croûton à l'huile d'olive, tomate cerise, laitue, vinaigrette maison à la moutarde	13.80 €

Poissons

Filet de julienne beurre meunière	16.50 €
Duo de cabillaud/saumon crème chorizo sur sa fondue de poireaux	18.50 €
Moules marinières	14.50 €
Moules au 4 fromages des Hauts de France	15.10 €
Moules crème d'ail	14.50 €
Moules au chorizo	14.90 €
Moules du chef (saumon, cocktail de fruits de mer, crème)	16.80 €
Poisson du moment (selon arrivage)	
Tartare de saumon maison	16.50 €
Tagliatelles au saumon	14.20 €

Desserts

Assiette de 4 fromages des Hauts de France	7.80 €	Café ou thé gourmand et ses douceurs	8.50 €
Tartelette du moment	7.50 €	GLACES	
Crème brûlée Spéculos	6.90 €	Boum caramel	8.30 €
Brioche perdue	7.50 €	Dame Blanche	8.30 €
coulis de caramel et sa boule de vanille		Banana Split	8.60 €
Mousse au chocolat Maison	6.50 €	Café Liégeois	8.30 €
Salade de fruits de saison	5.50 €	Colonel	9.80 €
Tiramisu	6.90 €	Sorbet poire	9.80 €

Menu enfants

9.00 €

Boissons au verre au choix :

Coca ou sirop Monin ou jus d'orange ou diabolo ou eau

Plats au choix :

Steak haché ou jambon ou cassolette de moules accompagnés de ses frites

Desserts au choix :

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace

SAUCES au choix : chorizo, poivre, échalote, 4 fromages de la région, forestière

Supplément sauce : 2.00 € - Supplément garniture : 1.50 €

Boissons fraîches

Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry	(33 cl)	3,50 €
Fuze Tea	(25 cl)	3,40 €
Schweppes Tonic, Agrume	(25 cl)	3,40 €
Orangina	(25 cl)	3,40 €
Oasis Tropical	(25 cl)	3,40 €
Fanta	(33 cl)	3,50 €
Diabolo (limonade pression)	(25 cl)	3,10 €
Limonade (Brasserie Goudale)	(25 cl)	2,90 €
Sprite	(33 cl)	3,50 €
Sirop à l'eau (Monin)	(25 cl)	3,00 €
Jus de fruits (Rauch)	(20 cl)	2,60 €
Jus d'orange pressé	(20 cl)	5,00 €
Red Bull	(25 cl)	5,00 €

EAUX MINÉRALES

	(33 cl)	(50 cl)	(1 L)
Villers eau plate		2,00 €	3,00 €
Villers eau gazeuse		3,30 €	3,80 €
Perrier	3,50 €		

Bières

PRESSION

	(25 cl)	(33 cl)	(50 cl)	(Girafe)
Premium	2,80 €	3,70 €	5,60 €	30,00 €
Triple Secret des Moines	3,90 €	5,10 €	7,80 €	43,50 €
Hop Lager	3,30 €	4,40 €	6,60 €	36,60 €
Belzebuth rouge	3,80 €	5,00 €	7,60 €	43,00 €
Saint Landelin	3,80 €	5,00 €	7,60 €	43,00 €
Raoul	3,90 €	5,10 €	7,80 €	44,00 €
Bière du moment				

BOUTEILLE

Goudale IPA (33 cl)	5,70 €
Goudale Project (33 cl)	6,30 €
Belzebuth violette (33 cl)	6,70 €
Belzebuth blanche (33 cl)	6,70 €
Bière sans alcool	3,00 €

Vodkas

Pravda (4 cl)	5,50 €
Belvedere (4 cl)	8,50 €
Grey Goose (4 cl)	8,50 €
Eristoff (4 cl)	4,80 €

Gins

Bombay Sapphire (4 cl)	5,00 €
Bulldog (4 cl)	5,00 €
Gin Mare (4 cl)	6,30 €
Gin Nouaison (4 cl)	6,10 €
Gin Citadelle (4 cl)	4,50 €
Gin Hendrick's (4 cl)	6,30 €
Gin Akori (4 cl)	5,00 €

Rhums

Bacardi blanc/oro (4 cl)	5,00 €
Dom Papa 7 ans (4 cl)	5,60 €
Botran 15 ans (4 cl)	5,50 €
Emperor Heritage (4 cl)	6,50 €
Pyrat XO (4 cl)	7,50 €
Matusalem (4 cl)	6,50 €
Appleton Estate Signa Blend (4 cl)	5,00 €

Whiskies

Sexton (4 cl)	6,50 €
Monkey Shoulders (4 cl)	5,30 €
Woodford Reserve (4 cl)	9,60 €
Glennmorangie (4 cl)	7,30 €
Coal ila (4 cl)	8,50 €
Toki (4 cl)	6,50 €
William Lawson (4 cl)	5,00 €
Supplément soft	1,50 €
Shooters : Tequila/rhum/vodka/gin/whisky (l'unité)	3,50 €
Shooters : Tequila/rhum/vodka/gin/whisky	35,00 €

Apéritifs

Ricard (2 cl)	2,80 €
Suze (4 cl)	2,90 €
Muscato de Rivesaltes (5 cl)	3,20 €
Vermouth (rouge, dry, bianco) (5cl)	3,20 €
Porto Douro (rouge, blanc) (5cl)	3,50 €
Picon (bière, vin blanc, pétillant) (4 cl)	5,00 €
Kir vin blanc	3,00 €
Kir royal	9,50 €
Kir pétillant	4,70 €
Pommeau de Normandie (8 cl)	4,80 €

Vins

ROSÉ	(Verre - 12 cl)	(Bouteille - 75 cl)
Côtes de Provence Aumerade cru classé		34,00 €
Ile de Beauté San Pieru	3,60 €	16,80 €
ROUGE		
Haut Médoc Château d'Arcins		42,00 €
Château de Brague Bordeaux supérieur	4,50 €	19,80 €
Saint Nicolas de Bourgueil le Fresnes	5,20 €	28,00 €
BLANC		
Uby 4 gros et petit Manseng	3,90 €	22,00 €
Muscadet sur lie Gabarre	3,10 €	17,00 €
Riesling Lorentz	4,80 €	26,00 €

Boissons chaudes

Expresso	1,60 €
Déca	1,70 €
Café allongé	1,80 €
Double Espresso	3,00 €
Café au lait	1,80 €
Cappuccino (chantilly, mousse de lait)	3,40 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat Viennois	3,70 €
Café Latte (Caramel, chocolat, spéculos, café)	5,00 €
Irish Coffee (Whisky Paddy)	7,00 €
Russian Coffee	7,00 €
French Coffee	7,00 €

Champagnes

	Coupe	Bouteille
Jacquot Mosaïque	8,70 €	60,00 €
Ruinart (75 cl)		120,00 €
<hr/>		
Méthode champenoise (75 cl)	5,00 €	28,00 €

Digestifs

Calvados "Château du Breuil" - 40° (4 cl)	7,60 €
Cognac de luze "Vs fine Champagne" (4 cl)	5,50 €
Triple sec (4 cl)	5,50 €
Get 27, Get 31 - 24° (4 cl)	6,50 €
Genièvre de Houlle (4 cl)	6,50 €
Eau de vie de bière - 45° (4 cl)	6,50 €
Liqueur de Poire Williams - 35° (4 cl)	5,50 €
Liqueur de citron - 30° (4 cl)	5,50 €
Liqueur verte - 50° (4 cl)	6,50 €

CRÈMES "Liqueur béthunoise"

(Au choix)

Fraise, violette, pêche, mûre, cassis, framboise (3 cl)	3,50 €
---	--------

Planches à partager

(Uniquement le soir)

<ul style="list-style-type: none"> ● Camembert au four (2 personnes) 24,10 € <i>Camembert, pomme de terre au four, charcuteries, crème fraîche, ciboulette, fleur de sel, pain toasté, crudités</i> 											
<ul style="list-style-type: none"> ● Planche charcuteries <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 pers.</th> <th>4 pers.</th> <th>6 pers.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>22,00 €</td> <td>44,00 €</td> <td>66,00 €</td> </tr> </tbody> </table> <i>Terrine maison, jambon, jambon cru, filet mignon fumé, andouille, saucisson, rillettes, crudités, pain, beurre</i> 		2 pers.	4 pers.	6 pers.		22,00 €	44,00 €	66,00 €			
	2 pers.	4 pers.	6 pers.								
	22,00 €	44,00 €	66,00 €								
<ul style="list-style-type: none"> ● Planche de fromages des Hauts de France <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 pers.</th> <th>4 pers.</th> <th>6 pers.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>18,00 €</td> <td>36,00 €</td> <td>54,00 €</td> </tr> </tbody> </table> 		2 pers.	4 pers.	6 pers.		18,00 €	36,00 €	54,00 €			
	2 pers.	4 pers.	6 pers.								
	18,00 €	36,00 €	54,00 €								
<ul style="list-style-type: none"> ● Planche de la mer <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 pers.</th> <th>4 pers.</th> <th>6 pers.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>25,00 €</td> <td>50,00 €</td> <td>75,00 €</td> </tr> </tbody> </table> <i>Huîtres, bouquets, saumon fumé, bulots, bigorneaux, moules farcies au beurre d'ail, longe de thon fumé accompagné de ses sauces.</i> 		2 pers.	4 pers.	6 pers.		25,00 €	50,00 €	75,00 €			
	2 pers.	4 pers.	6 pers.								
	25,00 €	50,00 €	75,00 €								
<ul style="list-style-type: none"> ● Planche mixte (charcuterie et fromages) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2 pers.</th> <th>4 pers.</th> <th>6 pers.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>23,00 €</td> <td>46,00 €</td> <td>69,00 €</td> </tr> </tbody> </table> 		2 pers.	4 pers.	6 pers.		23,00 €	46,00 €	69,00 €			
	2 pers.	4 pers.	6 pers.								
	23,00 €	46,00 €	69,00 €								

Cocktails

Pina Colada (Bacardi oro, jus d'ananas, lait, sirop de coco) (20 cl)	8,50 €
Mojito (menthe fraîche, citron vert, sucre roux, limonade, Bacardi oro) (15 cl)	8,00 €
Cosmopolitain (jus de citron, jus de cranberry, cointreau, vodka) (10 cl)	7,50 €
Americano Maison (vermouth rouge, vermouth bianco, campari, gin) (15 cl)	8,00 €
Amaretto sour (jus de citron, amaretto, angostura bitters, blanc d'œuf "facultatif") (10 cl)	7,50 €
Aperol spritz (Aperol, Perrier, pétillant) (20 cl)	8,50 €
Diabolo flamand (24 cl) (Jus de citron, sirop de violette, gin long drink de Houlle, tonic, limonade)	8,50 €
Le pineau s'éveille (10 cl) 8,50 € (jus de citron vert, sirop de cerise griotte, liqueur de paris, pineau rouge, grey goose) 1^{er} prix au concours Pineau des Charentes 2018 by Matthieu Kennedy	
Old Fashioned (morceau de sucre, angostura bitters, whiskey, eau gazeuse) (5 cl)	7,50 €
Gin Fizz (jus de citron jaune, sucre en poudre, citadelle, fever tree) (20 cl)	8,00 €
Cocomber tonic (concombre, hendrick's, fever tree) (16 cl)	8,00 €
Mai thai (sirop d'orgeat, jus de citron vert, cointreau, Bacardi oro, Bacardi blanc) (12 cl)	8,50 €
Le french martini (jus d'ananas, liqueur de Chambord, vodka) (10 cl)	8,00 €
Cocktail du moment	9,00 €

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito (menthe fraîche, sucre roux, citron vert, limonade) (15 cl)	7,00 €
Virgin Pina Colada (lait, sirop de coco, jus d'ananas) (15 cl)	7,00 €
Voyage en Asie (purée de yuzu, sirop the vert matcha, jus de pomme ginger ale) (12 cl)	7,00 €
Virgin Spritz (sirop d'orange spritz, Perrier, limonade) (15 cl)	7,00 €
Le clet'che habibi (Jus de citron vert, sirop de litchi, framboise fraîche, feuille de basilic, tonic hibiscus)	7,00 €
Virgin passion Mojito (Passion, menthe fraîche, citron vert, limonade)	7,00 €
Frappé (lait, glace parfum au choix, chantilly)	6,00 €
Smoothie aux fruits du moment	5,00 €