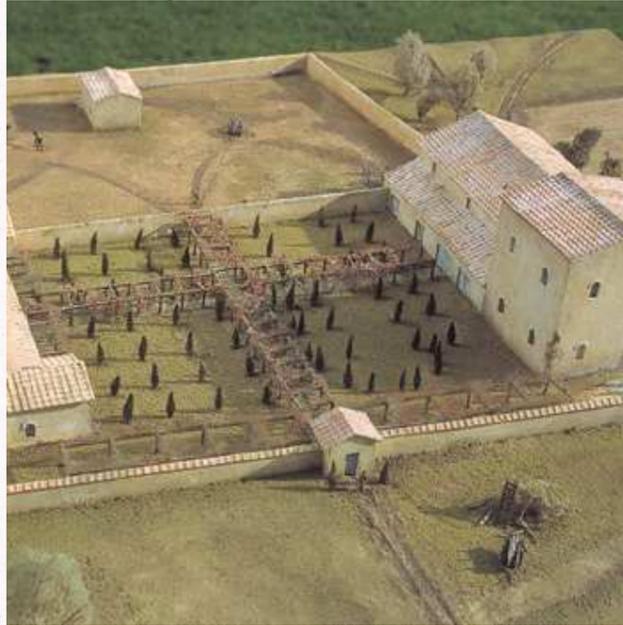


Le Gallo-Romain



La Pars Rustica, ferme gallo-romaine de 150x450 m², dont les vestiges ont été trouvés sur le site de Mérignies Golf lors des fouilles de 2005 à 2007, ressemblait à cette gravure.

En savoir plus sur les fouilles à Mérignies golf :



HEART MENU SIGNATURE

Entrée, plat, dessert **46**
Entrée, plat / plat, dessert **35**

ENTRÉE - *L'apéro de Jupiter* Végé **11**
Tuiles | tzatziki | tapenade | caviar d'aubergine

En suggestion - *Chablis AOC La chablisienne* 15 cl **7,50**

PLAT - *Crumble de poisson et risotto de blé* **26**
Omble chevalier | croûte de beurre aux fleurs | jus de poisson façon garum | blé | petit-pois | tomates | échalote

En suggestion - *Saint Veran* 15 cl **8,90**

DESSERT - *Pananem aux abricots* **12**
Brioche rôtie au miel | abricots rôtis
sorbet abricot romarin

En suggestion - *Champagne Jacquart brut* **9,90**

A l'automne, découvrez notre prochain menu signature « Tableau hivernal »

ENTRÉES & PLANCHES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIS 9,50
Fromages du Nord | salade

PLANCHE MIXTE 2 - 3 pers. **19**
Charcuteries | fromages | salade de saison | condiments

ARANCINI Végé **8**
Croquettes de risotto | tomates | mozzarella

CALAMARS FRITS 8 pièces **7,50**
Sauce tartare

CUBES DE FROMAGE Végé **7,50**
Fromage du moment | sel de céleri

SAUCISSON pur porc **8,50**
Fuet ibérique à découper

APÉRO GOURMAND **9**
4 bouchées salées du jour

PLANCHE DE LA MER 2 pers **18**
Truite fumée d'Anzin-Saint-Aubin | crevettes | toast

L'APÉRO DE JUPITER du menu signature **11**
Tuiles | tzatziki | tapenade | caviar d'aubergine

SALADES

SALADE DU PÊCHEUR
Salade | crudités | Truite fumée d'Anzin-Saint-Aubin
crevettes | agrumes | croûtons | vinaigrette aux agrumes
Entrée **11,50** Plat **19,50**

SALADE ITALIENNE
Salade & roquette | tomates | concombres
mozzarella di bufala | jambon italien | crème balsamique
Entrée **10,50** Plat **17**

PLAT DU JOUR

Voir l'ardoise - Hors WE et jours fériés **15,50**

PLATS VÉGÉ & VEGAN

BURGER MONSIEUR SEGUIN Végé **17,50**
Chèvre pané | compotée d'oignons | miel
salade composée | frites

CONCHIGLIONI À L'ARRABIATA Végé **15,50**
Pâtes conchiglioni | sauce tomate piquante
basilic | roquette

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

DOS DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH ET GRILLÉ **25**
Purée | roquette | caramel de tomates

CRUMBLE DE POISSON ET RISOTTO DE BLÉ **26**
du menu signature
Omble chevalier | croûte de beurre aux fleurs | petit-pois
blé | jus de poisson façon garum | tomates | échalote

PLATS TERRE & MER

VOLAILE DE LICQUES FARCIE AUX ÉCREVISSES ET HERBES **25**
Risotto de blé | parmesan

NOS VIANDES

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES **27**
Sauce au choix : poivre, béarnaise ou Maroilles
Frites | salade de saison

FILET AMÉRICAIN **18**
Bœuf de chez Roetinck | mayonnaise | ketchup
sauce anglaise | oignon rouge
Frites | salade composée

BURGER DE BŒUF CH'TI **19**
100% pur bœuf des Flandres
Maroilles | oignons | salade
Frites | salade composée

CROQUE MADAME FAÇON WELSH **16,50**
moutarde | cheddar | pavé d'Ascq | œuf au plat
frites | salade composée

BOULETS FACON KEFTA À LA CORIANDRE **17,50**
100% pur boeuf des Flandres
Coulis tomate | linguines

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIS 9,50
Fromages du Nord | salade

DESSERT SELON L'HUMEUR DU CHEF **11**
Avec son sorbet

PANANEM AUX ABRICOTS du menu signature **12**
Brioche rôtie au miel | abricots rôtis
sorbet abricot romarin

TARTELETTE DU JOUR Voir parfum à l'ardoise **8,50**

GAUFRE DE BRUXELLES OU DUO DE CRÊPES **7,20**
Sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat,
Nutella ou chantilly

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE **9**

LA QUENELLE AU CHOCOLAT DU CHEF **9,50**

YAOURT NATURE DE LA FERME **5,50**
Sauce caramel beurre salé servie à part

SALADE DE FRUITS DE SAISON **9**
Préparée minute | glace yaourt

LE MERVEILLEUX DE CHEZ PASCAL **9,50**
Voir parfum à l'ardoise

CAFÉ GOURMAND avec un café expresso Méo **10,50**
4 mignardises

THÉ GOURMAND avec thé ou tisane au choix **12,50**
4 mignardises

AFFOGATO **7,90**
Boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo

COUPES GLACÉES

crème glacée 100% artisanale



DAME BLANCHE | DAME NOIRE **7,90**
2 boules vanille ou 2 boules chocolat | chantilly
sauce chocolat maison | billes croustillantes

CAFÉ LIÉGEOIS | CHOCOLAT LIÉGEOIS **8,90**
2 boules café ou chocolat | 1 boule vanille | chantilly
Expresso ou sauce chocolat

CROQUEUR DE CHOCOLAT **8,90**
2 boules chocolat | 1 boule straciatella | chantilly
sauce chocolat | vermicelles de chocolat

VACHERIN **8,90**
3 boules : fraise, cassis et framboise
coulis de fruits rouges | éclats de meringue

BANANA SPLIT **9,50**
Banane | 3 boules : vanille, chocolat et fraise
chantilly | sauce chocolat

BRÉSILIENNE **9,20**
3 boules : vanille, café et caramel | chantilly
sauce caramel | pépites caramélisées

TROU NORMAND 2 boules et une liqueur **10,50**
2 boules poire | poire Williams 2 cl
2 boules mandarine | Mandarine Napoléon 2 cl
2 boules citron vert | Vodka 2 cl

COUPE 2 boules **6,90** 3 boules **8,40**
Glaces vanille, caramel beurre salé, café,
straciatella, pistache, chocolat, yaourt
Sorbets citron vert, fraise, cassis, framboise,
poire Williams, mandarine, passion

Chantilly, chocolat ou caramel En supplément **+1**

