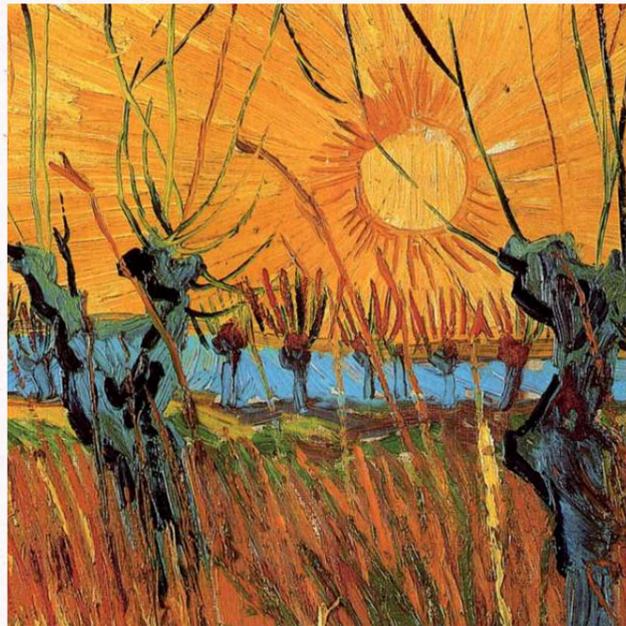


Palette hivernale



Saules au soleil couchant. Peinture à l'huile sur carton réalisée en 1888 par Vincent van Gogh et conservée au Musée Kröller-Müller d'Otterlo. L'équipe de cuisine s'est inspiré de ce tableau, clin d'oeil aux saules têtards de notre région, enveloppés dans la quiétude de l'heure dorée si belle en automne, pour décliner un menu signature aux couleurs chaudes. Bon appétit !

SALADES

SALADE MONSIEUR SEGUIN

Feuilles de chêne | mâche | chèvre de la Pévèle | lard fumé
pommes | vinaigrette | crème balsamique
Entrée **9,50** Plat **16,50**

SALADE PÉRIGOURDINE

Feuilles de chêne | mâche | foie gras du chef | magret fumé
croûtons | noix | œuf dur | grenailles
Entrée **13,50** Plat **21**

PLATS VÉGÉ

RAMEN AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS Végé **19,50**
Soja | gingembre | citron vert | cacahuètes | coriandre | épices

LINGUINE AUX CHAMPIGNONS Végé **18,50**
Pâtes linguine | crème | parmesan | mâche | champignons

DU MENU SIGNATURE

Ravioles de courges végé **19**
Pâte à raviole | courge | crème | ail | mâche

PLATS TERRE & MER

**CABILLAUD EN CROÛTE DE LARD FUMÉ
ET PURÉE DE BUTTERNUT** **24**
Cabillaud | butternut | lard | crème

PLAT DU JOUR

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

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

CALAMARS FRITS 8 pièces **7,50**
calamars | sauce tartare

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

SAUCISSON pur porc **7,50**
Fuet ibérique à découper

FALAFELS DE PATATE DOUCE 5 pièces **8**
Patate douce | pois chiche | yaourt | miel | curry

FOIE GRAS AU TORCHON maison, 1 pers **13**
Foie gras | toasts | compotée pomme-poire

APÉRO GOURMAND **10,50**
4 bouchées salées
Falafel de patate douce | calamars | truite fumée | crème Dubarry

DU MENU SIGNATURE
Crème Dubarry et foie gras poêlé **12**
Crème | chou-fleur | cumin | foie gras

NOS VIANDES

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE DES FLANDRES **26**
Selon arrivage : bavette, entrecôte, faux filet, pavé
Sauce au choix : poivre, fromage, champignons
Frites | salade composée

FILET AMÉRICAIN **17**
Bœuf de chez Roetinck | mayonnaise | ketchup
sauce anglaise | oignon rouge | cornichons
Frites | salade composée

BURGER DE BŒUF MONTAGNARD **19**
100% pur bœuf des Flandres | tomme de Savoie | lard
Frites | salade composée

CROQUE MADAME FAÇON WELSH **16,50**
Moutarde | cheddar | pavé d'Ascq | frites | salade composée

BOULETS À LA LIÉGEOISE **17,50**
100% pur boeuf des Flandres | veau | bière | frites | salade

SUPRÊME DE VOLAILLE DE LICQUES **24**
Volaille | linguine | crème | champignons forestiers

NOS POISSONS

SUGGESTION DU CHEF Voir l'ardoise

TRUITE MEUNIÈRE DE NOS RÉGIONS **21**
Truite | beurre | citron | persil | grenailles | salade composée

FILET DE DORADE RÔTIE ET RISOTTO **23**
Dorade | riz | crème | champignons

Supplément légumes **2,20**



DESSERTS

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

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

DU MENU SIGNATURE
Moelleux chocolat banane **11**
Chocolat belge | banane | glace caramel beurre salé

TARTELETTE DU JOUR Voir parfum à l'ardoise **7,80**

GAUFRE DE BRUXELLES **6,70**
DUO DE CRÊPES **6,70**

Garniture gaufre ou crêpes : Sucre en poudre,
sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

CRUMBLE POMMES/POIRE ET AMANDES **8,90**
Glace Vanille

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE **9**

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

SALADE DE FRUITS DE SAISON **9**
Préparée minute | sorbet cassis

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 maison

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

MENU SIGNATURE

Inspiré de «Saules au soleil couchant»

Entrée, plat, dessert **39**
Entrée, plat / plat, dessert **29**

ENTRÉE **12**

Crème Dubarry et foie gras poêlé
Crème | chou-fleur | cumin | foie gras

En suggestion - *Reuilly J.M. Sorbe* 15 cl **7,40**

PLAT végé **19**

Ravioles de courges
Pâte à raviole | courge | crème | ail | mâche

En suggestion - *Montagny 1^{er} cru* 15 cl **10,50**

DESSERT **11**

Moelleux chocolat banane
Chocolat belge | banane | glace caramel beurre salé

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

Rendez-vous en février, après le relooking de la brasserie,
pour de nouvelles aventures gustatives !



Tout est cuisiné maison,
à part quelques glaces et
sorbets.

Ingrédient principal
Hauts-de-France

Coup de coeur

Viande française

Moindre empreinte carbone

Certains plats
demandent un temps de
préparation plus long :
demandez aux serveurs.

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 maison

BRÉSILIENNE **9,20**

3 boules : vanille, café et caramel | chantilly
sauce caramel | pépites de noisettes 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
Sorbets citron vert, fraise, cassis, framboise,
poire Williams, mandarine, passion

Allergènes



Demandez
la version papier
aux serveurs

Prix TTC,
service compris