

Pour Commencer

A déguster avec l'apéritif...

A partager à 2

- La Grande Ardoise** 13,90€
Jambon Serrano grande réserve 18 mois et fromage Beaufort en direct de la coopérative.
- Les Croustillants** 13,90€
Au chèvre et miel accompagnés de jambon Serrano grande réserve 18 mois.
- Les petites sardines** 13,90€
«La Guldiève», petites sardes à l'huile d'olive bio, servies avec ses toasts (16 petites sardines).
- Burrata di Bufala** 14,90€
Véritable Burrata di Bufala accompagnée de nos légumes rôtis à l'huile d'olive.

A partager à 4

- L'Assiette de convivialité** 24,90€
Notre fole gras, jambon Serrano grande réserve 18 mois, croustillants chèvre, fromage Beaufort, Courgettes et aubergines marinées, tomates confites.
- La Tarte fine**
Notre conseil :
La gratinée 10,90€ ou La Welsh 12,90€

Nos produits prestigieux

- Notre fole gras de canard** 14,90€
Servi avec des toasts, pol d'environ 75gr. Réalisé par nos soins.
- Jambon ibérique Bellota**
En direct du producteur. Entre 36 et 40 mois d'affinage... une explosion de saveurs.
50gr 15,90€ 100gr 22,90€
- Caviar «Sturia» primeur** 68,00€
Caviar d'origine, goût subtil de beurre et blanche salée, boîte de 30gr.

Les Cocktails

- avec alcool** 8,90€
- sans alcool** 6,50€
- La Tomate Cerise**
Rhum blanc, jus de mangue, jus d'orange, jus de passion, sirop de grenadine.
Virgin Sans rhum.
- La pina colada**
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas et chantilly.
Virgin Sans rhum.
- Le spiritz**
Apéritif, blanc de blanc, perlier.
- Le mojito**
Rhum ambré, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade.
- Le mojito version Française**
- Le mojito version Royale**
- Le mojito au Jack Apple**
- Virgin Sans rhum.**
- Margarita limonade**
Tequila, bière sec, sucre de canne, limonade, citron vert.
- Le Daiquiri**
Vodka, purée de framboise, jus de citron, orange pressée, jus de cranberry.
- Virgin Sans Vodka.**
- L'Antequera**
Malibu, jus de passion, jus d'ananas, sirop fraise.
- Virgin Sans Malibu.**
- Le GinTym**
Gin infusé au thym, purée de framboises, jus de passion, limonade.
- Le GinTyming**
Jack Daniel's, bière sec, jus de citron, sucre de canne, limonade.

Nos Bules

- Bianc de Blanc Bio - Prestige** 5,90€ 25,00€
- Kir Royal** (mière, cassi, pêche) 5,90€
- Champagne Mercier** 8,00€ 45,00€
- Champagne Mercier Rose** 8,90€ 48,00€
- Champagne Moët Chandon Impérial** 45,00€
- Champagne R de Ruinart** 75,00€

Les Entrées

- Croustillants chèvre et miel** 7,90€
Sardas de roquette et jambon Serrano 18 mois.
- Les petites sardines** 8,90€
«La Guldiève», petites sardes à l'huile d'olive bio, servies avec ses toasts (8 petites sardines dans leur boîte).
- Véritable Burrata di Bufala** 10,90€
Accompagnée de nos légumes rôtis à l'huile d'olive et jambon Serrano 18 mois.
- Terrine de fole gras** 14,90€
Servi avec ses toasts, pol d'environ 75gr. Réalisé par nos soins.

Les Vandes

- Le canard** 14,90€
Canard plus servi en hoché painmentier, salade.
- Le Palet** 15,90€
Un fillet de poulet cuit à basse température puis grillé au Maillard. En duo avec sa patate de pota confite et caramélisée.
- La Jolie de boeuf** 15,90€
Cuisine en Cordonate Flaminde, un régal.
- Le Tartare classique** 15,90€
180 gr de viande hochée «Haut-de-France», purée de tomates confites, copeaux de Grana Padano®, câpres, câpres, ciboulette, cornichons et sauce cocktail.
- Le Tartare Italien** 17,90€
180gr de viande hochée «Haut-de-France», petit mison aux amandes, sauce d'oignon, copeaux de grana padano, câpres et ciboulette.
- Bovete de boeuf** 17,90€
Pièce de 200 gr provenance Irlandaise, un délice pour les amateurs de viande.
- Le Yeau** 18,90€
Nous avons choisi la joue, mijotée à la tomate et citron confit, «un fondant incomparable».
- La Noix d'encreble** 22,90€
250 gr de viande à la Chair tendre et persillée.
- Egnetea** 23,90€
La sauté, servie avec son jus du thym et romarin. Un délice de saveur et tendreté.
- Le Boeuf Black Angus** 23,90€
Environ 300gr de file de boeuf cuit à 38 heures à basse température, pour une expérience unique, mélangé fondant, juteux et explosion de saveurs...

Les Poissons

- Le poisson du jour** 17,90€
Poisson selon disponibilité et humeur du Chef.
- Le Saumon** 18,90€
Simplement salé en croûte de painmentier, gnocchi au pesto, tomates confites, roquette et copeaux de grana padano.
- Duo de Saumon et Crevettes** 19,90€
Au beurre d'ail, purée de pommes de terre, roquette.
- Le St-Jacques** 22,90€
Jus de saumon à la plancha plus rôti au four, sauce poivre doux et sa patate de légumes au beurre d'ail.

Les garnitures

- Rôties, pâtes, poêlées de légumes au beurre d'ail, patate, purée de pommes de terre, pommes de terre granaille. Garniture en supplément : 1,90€

Les sauces

- Peive, Maillard, crème de Parmesan, crème de Piment doux fumé, moutarde à l'ancienne, crème de Cheddar. Sauce en supplément : 1€

Les Pâtes

- Nos classiques** 13,90€
Au choix : Bolognaise, Carbonara ou Pâtes du jour.
- Lasagnes de saumon** 14,90€
Saumon, bechamne, Gorgonzola et épinards.
- Peine aux deux saumons** 14,90€
Crème, saumon et saumon fumé, roquette, tomates confites et grains de copeaux.
- Raviolo fraîche 5 fromages** 15,90€
Crème de parmesan et tomates confites, roquette et copeaux de grana padano.
- Cappelletti à la crème de Parmesan** 15,90€
Jambon Serrano 18 mois, roquette et copeaux de grana padano.
- Gnocchi au pesto et Burrata** 16,90€
Jus de la Burrata, jambon Serrano 18 mois, roquette et copeaux de grana padano.

Les Pad Thai

- Les Pad Thai Nature** 13,90€
- Les Pad Thai Poulet** 15,90€
- Les Pad Thai Crevettes** 16,90€
- Les Pad Thai de Saumon** 17,90€

Les Tartes Fines

- Toutes nos tartes fines sont nappées d'un mélange de crème fraîche et fromage blanc.
- La Gratinée** 10,90€
Cortili d'ognion, patine fumée grillée, fromage râpé.
- La Welsh** 12,90€
Moutarde, jambon blanc, croûtons, cheddar.
- La Savoyarde** 14,90€
Cortili d'ognion, pommes de terre, rebichon, fromage à raclette, jambon Serrano 18 mois.
- L'italienne** 16,90€
Rondelles de tomates, courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive, fromage râpé, burrata di bufala, pesto, jambon Serrano 18 mois et roquette.

Les Salades

- Toutes nos salades sont coupées et vous en ferrez tout un repas.
- Salade César** 15,90€
Salade et sauce romaine assaisonnée de sauce César, aguillette de poulet mariné au citron, tomates cerises, olives noires, oignons rouges, croûtons, câpres et copeaux de grana padano.
- Salade hivernale** 15,90€
Salade, jambon Serrano 18 mois, croustillants au fromage de chèvre et miel, pommes de terre rôties, tomates cerise, oignons rouge.
- Salade Italienne** 17,90€
Salade saisonnière d'huile d'olive et jus de citron, burrata di bufala, carthaus, courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive, jambon Serrano 18 mois, copeaux de grana padano pressé ou séché, tomates confites et olives noires.

Vous êtes pressés, suivez le chrono !
Notre sélection ou nouveauté
Plat végétarien

Les Hamburgers

- Le tradition** 14,90€
Pain brioché, cortil d'ognions, steak haché, patine fumée grillée, crème de cheddar, patate et tomates cerises.
- Le tomate cerise** 15,90€
Pain brioché, cortil d'ognions, tomate, steak haché nappé de crème de parmesan, roquette et copeaux de grana padano.
- Le montagnard** 16,90€
Pain brioché, cortil d'ognions, steak haché, fromage à raclette, patate fumée grillée, sauce moutarde à l'ancienne, patate et tomates cerises.

Pain Buns brioché
Sauté 150 gr. Viande Hauts-de-France

Demandez nos Hamburgers en version végétarien (Steack végétal Provolone et épinault)

Les Desserts

- Fromage blanc et son coulis fruits rouges** 5,90€
- Crème brûlée à la vanille** 6,90€
- Mousse au chocolat** 6,90€
- Châtronnais au speculoos** 7,50€
- Crumble du moment** 7,90€
- Sablade chocolat** 7,50€
- Crème de mangue et ananas à la menthe** 6,90€
- La vanille Tomate Cerise** 7,90€
Patine d'ananas, allucatoletta macarone et cocottes et noisettes.
- Dessert du moment** 7,90€
- Le profiterole** 8,50€
Bûche à la vanille, glace vanille, sauce chocolat maison, éclats de noisettes.
- Dame Blanche** 6,90€
Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly.
- Chocolat ou Côté Liégeois** 6,90€
- Coupe Rubis** 8,50€
Glace vanille, caramel et rhum raisin, mini bobo au rhum, sauce caramel et chantilly.
- Coupe Chiver** 7,90€
Moutarde, pain d'épices, vanille, sauce chocolat et chantilly.
- Coupe «La Pistache»** 7,90€
Glace pistache, pistache, vanille, sauce caramel et chantilly.
- 3 boules de glace au sorbet** 6,90€
Nos glaces : vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin, corn d'épices, pistache, praline, fraise.
- Nos sorbets** : mandarine, mangue, citron.

Pour votre anniversaire, réservez votre gâteau !
(Craquelin chocolat praliné) minimum 4 pers à 7,50€ la part. Uniquement sur réservation 24h à l'avance.

Les Boissons

- Les Bières pression** Ed 25l 33l
- Juliper 5°** 3,60€ 4,50€
Bières Pils, ou goût équilibré et à l'amer/nué soutenu.
- Abbaye de Lette 6,6°** 3,20€ 4,50€ 8,50€
Savour subtil - Nourant douce de vanille et cassis de girofle.
- Karmeliet 8,4°** 5,50€ 6,50€
Note d'arômes caramel et oranges séchées, soupçons d'épices.
- Abbaye de Lette Ruby 5°** 3,40€ 4,90€ 5,90€
Souveurs fruits rouges, notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose.
- Nectars et jus de fruits - 25cl** 3,90€
Orange, pomme, ananas, tomate et abricot.
- Orange pressée - 15cl** 4,40€
- Coca-Cola - 33cl** 3,90€
- Coca-Cherry - 33cl** 3,90€
- Coca-Cola Zero - 33cl** 3,90€
- Fanta orange - 33cl** 3,90€
- Sprite - 33cl** 3,90€
- Fruiteco - 25cl** 3,90€
- Tropical - 33cl** 3,90€
- La Cafétérie**
- Café gourmand (ou Thé +0,5€)** 7,90€
- Expresso, décaféiné** 2,00€
- Expresso-crème, déca-crème** 2,60€
- Thé ou Infusions** 3,90€
- Double expresso ou décaféiné** 3,90€
- Cappuccino avec chantilly** 4,20€
- Irish Coffee** 7,90€

Les Eaux

- Perrier - 33cl** 3,90€
- Vittel, Perrier Fines Bulles - 50cl** 3,90€
- Vittel, Perrier Fines Bulles - 100cl** 4,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.