

## **CARTE :**

### **Les entrées**

Salade de tomates et buffalo mozzarella, jambon sec italien.	11 €
Brochettes de grosses crevettes à la thaïlandaise poêlées, mesclun vinaigrette balsamique.	12 €
Foie gras de canard (sud-ouest) mi cuit, crumble de fruits secs, condiment pomme Granny Smith et datte de Medjool, pain brioché toasté.	13 €
Fricassée d'escargots (Ferme Hélicicole de Radinghem) aux légumes de saisons, bouillon parfumé au vinaigre de Xérès.	12 €

### **Les plats**

Curry de poulet du jour aux légumes, riz jasmin.	14 €
Pluma de cochon ibérique poêlée, écrasée de pommes de terre et carottes braisées, mesclun vinaigrette Xérès, sauce moutarde.	18 €
Onglet de bœuf (Irlande) poêlé, frites et salade. Sauce échalotes.	17 €
Salade de crottins de chèvre frais sur toasts, tomates, herbes, mesclun vinaigrette balsamique.	14 €
Tartare de bœuf (charolais) « au couteau », préparé maison, frites et salade.	16 €
Dos de cabillaud poêlé, mousseline de navets nouveaux, ratatouille niçoise et pommes de terre Grenaille rôties, vinaigrette tiède aux agrumes et pesto.	18 €

### **Les desserts**

Assiette de fromages. ( 3 variétés)	7 €
Café des gourmands.	7 €
New York cheesecake, coulis de fruits exotiques.	8 €
Tarte aux pommes et à la crème d'amande.	7 €
Vacherin aux fraises et sa crème Chantilly.	8 €
Coulant au chocolat « Valrhona », 66% pur cacao, glace vanille Bourbon.	8 €

Glaces et sorbets : « **Promis Juré** » fabriqués à Sainghin en Mélançois (Nord).  
(1 b 2.50€, 2 b 4.50€, 3 b 6.50€) parfums : vanille de Madagascar, chocolat noir, café, caramel,  
fraise, mangue/passion, citron jaune, framboise, pomme verte.

**Nous vous rappelons que nous pratiquons toujours la vente à emporter. Du mardi au dimanche de 11h à 12h et le vendredi de 18 h à 19 h. Pour plus de renseignement, n'hésitez pas à nous demander.**

### **Menu enfant 8 € (- de 10 ans)**

Steak haché, frites ou Tagliatelles à la Bolognaise  
Glace ou sorbet