



TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

## A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Planche apéritive .....                                                           | 15    |
| Duo de terrines de campagne .....                                                 | 6.50  |
| Cornet de frites .....                                                            | 4     |
| 🌱 Tarte du boulanger<br>tomate-mozzarella .....                                   | 17.50 |
| Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17<br>et piment d'Espelette à la plancha |       |

### POUR DÉBUTER

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| <b>Terrine de jambon persillé</b> .....          | 8     |
| oignons rouges au miel et soja                   |       |
| <b>Saumon mariné</b> .....                       | 10.50 |
| lait de coco et citron vert                      |       |
| 🌱 <b>Salade de tomates saveurs d'antan</b> ..... | 7.50  |
| basilic                                          |       |
| <b>Burrata</b> .....                             | 14.50 |
| tomates saveurs d'antan en salade,<br>basilic    |       |
| <b>Chipirons aux poivrons</b> .....              | 9     |
| et piment d'Espelette à la plancha               |       |
| 🥚 <b>Œuf bio parfait</b> .....                   | 7     |
| gaspacho d'épinards et pancetta<br>grillée       |       |
| <b>Tartare de légumes</b> .....                  | 7     |
| avocat et vinaigrette de betterave rouge         |       |

VEGETARIEN  
🌱

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

### LES INCONTOURNABLES

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tartare de bœuf au couteau Charo-</b><br><b>lais</b> ■ ■ 180gr, frites & salade       |       |
| Classique .....                                                                          | 17.50 |
| Aller-Retour .....                                                                       | 17.50 |
| A l'Italienne .....                                                                      | 19    |
| <b>Burger Brasserie Maison</b> .....                                                     | 18    |
| steak haché 150gr VBF ■ ■, Grana<br>Padano, oignons rouges, pancetta,<br>frites & salade |       |
| <b>Salade Caesar « La Nôtre »</b> .....                                                  | 17.50 |
| <b>Saumon mariné</b> .....                                                               | 19    |
| lait de coco et citron, frites                                                           |       |
| <b>Poulet fermier</b> ■ ■ .....                                                          | 16    |
| au citron confit, écrasé de pommes<br>de terre aux olives et fines herbes                |       |
| <b>Club sandwich, frites et salade</b> .....                                             | 18.50 |

### À LA PLANCHA

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Escalope de saumon</b> .....                                      | 20 |
| au romarin, tomate concassée aux olives                              |    |
| <b>Crevettes sauvages</b> .....                                      | 25 |
| coulis de piquillos, linguine et courgettes<br>à la plancha          |    |
| <b>Chipirons aux poivrons</b> .....                                  | 17 |
| piment d'Espelette, mesclun de salade                                |    |
| <b>La Belle entrecôte 300gr</b> .....                                | 28 |
| frites-salade Ou courgettes à la plancha                             |    |
| <b>Brochette d'onglet 200gr</b> .....                                | 22 |
| frites-salade Ou courgettes à la plancha                             |    |
| <b>Généreux steak haché frais 300gr</b><br><b>VBF</b> ■ ■ .....      | 20 |
| œuf à cheval, frites et salade                                       |    |
| <b>Pluma de cochon origine France</b> ■ ■ 17                         |    |
| jus au thym, écrasé de pommes de<br>terre aux olives et fines herbes |    |

### NI VIANDE, NI POISSON

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🌱 <b>Poke Bowl</b> .....                                                                                         | 16 |
| avocat, carotte, fenouil, concombre,<br>jeunes pousses d'épinard, tomate,<br>quinoa, œuf  bio, graines de courge |    |
| 🌱 <b>Linguine</b> .....                                                                                          | 14 |
| coulis de piquillos et courgettes à la<br>plancha                                                                |    |
| 🌱 <b>Demi-tarte du boulanger</b> .....                                                                           | 12 |
| tomate-mozzarella, mesclun de salade                                                                             |    |

VEGETARIEN  
🌱

### FINIR EN DOUCEUR

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| <b>Authentiques profiteroles</b> .....     | 8.50 |
| sauce chocolat                             |      |
| <b>Sablé aux fraises</b> .....             | 8.50 |
| mousseline au basilic                      |      |
| <b>Dame blanche</b> .....                  | 7.50 |
| <b>Banana-split</b> .....                  | 8.50 |
| <b>Fruits de saison melba</b> .....        | 8.50 |
| <b>Nage de fruits, sorbet cassis</b> ..... | 7.50 |
| <b>Le clafoutis tout simplement</b> .....  | 6.50 |
| <b>Café douceur</b> .....                  | 7    |



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

YOHAN

Natif des Hauts de France, Yohan grandit avec la cuisine et le savoir-faire local. Son petit plus : il revisite à sa façon les incontournables et emblématiques du Nord. N'hésitez pas à déguster ses créations comme le potjevleesch maison aussi bon qu'imprononçable.

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LESAGE ET FILS  
à Chemy pour sa viande

POM'LORETTE  
à Angres pour ses frites fraîches

## MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans  
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

**PLAT AU CHOIX :**  
Escalope de dinde ;  
Escalope de saumon 120 gr ; Steak haché

**GARNITURE AU CHOIX :**  
Linguine ; Frites ; Courgettes

**DESSERT AU CHOIX :**  
½ clafoutis aux fruits de saison ;  
Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;  
Yaourt

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien. Produits issus de l'agriculture biologique. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.