

LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES



Gluten (blé, seigle, avoine, orge, épautre, kamut)



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poisson



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait

(y compris le lactose)



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, macadamia)



Celeri et produits à base de ce légume



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites

en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂



Mollusques, sauce ou produits à base... ou contenant des mollusques et dérivés



Légumineuses telles le lupin, le pois, la fève, le soja, les haricots...

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Planche de charcuterie



Planche de fromages



Planche Mixte



Duo de terrines



(pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne)

Crème fine de tomates



Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret

Œuf cocotte du ch'ti



au maroilles

Ravioles aux champignons



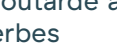
essence de truffes et chips de jambon

Velouté de potiron



grana padano et noisettes torréfié

Œuf de poule



mayonnaise moutarde à l'ancienne et aux fines herbes

Mayonnaise



Vinaigrette



Vinaigrette Martin Pouret



Pain Baguette Adorine



Pain Lalos Grand Pochon



LES PLATS

Veau Marengo en cocotte



Saucisse brasse poêlée et son jus

Coquillettes au jambon truffé



et œuf au plat

Crevettes sauvage roti



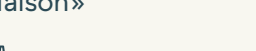
risotto aux épinards

Potjevelesch aux quatres viandes



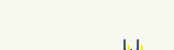
baies de genievre

Emincé d'onglet de bœuf 180 gr



à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Carbonnade flamande

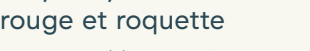


au pain d'épices

Parmentier de canard jus court



Burger Brasserie Maison



steak haché 150 gr, Cheddar, lard, oignons, pickles de chou rouge et roquette

Endives au jambon blanc gratiné



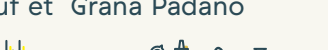
à la Flamande

Tartare de boeuf Charolais 180g



polet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano

Fish & chips de lieu



sauce tartare

Suprême de poulet de Licques



sauce tartare

Chou-fleur rôti



sauce moutarde ancienne Martin Pouret

Blanquette de légumes



de saison

Ravioles aux champignons



essence de truffes, grana padano

GARNITURES

Écrasé de pommes de terre



Lentilles verte du Puy



Salade



Frites

Coquille



Légumes



LES DESSERTS

Gaufre de Liège et sorbet cassis



Tarte au sucre, glace vanille



Les profiteroles de Fred



Mousse au chocolat



noisettes caramélisées

Tarte fine aux pommes



amandes et rhum

Café gourmand



VERRES DE VIN

