

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

SEUL OU À PARTAGER À L'APÉRO

SAUCISSE SÈCHE - 5

CORNET DE FRITES FRAÎCHES - 3

FOCACCIA (Jambon aux herbes, Comté et Tomate) - 7

JAMBON SERRANO & FOCACCIA

À L'HUILE D'OLIVE BIO - 9



DERRIÈRE LES FOURNEAUX


OLIVIER

Originaire de Valenciennes, Olivier est un véritable Ch'ti, fier de sa région. Au travers de ses recettes, vous découvrirez des produits emblématiques de notre terroir.

POUR DÉBUTER

TARTARE DE SAUMON - 9

au citron vert et gingembre, avocat et caviar de hareng

ŒUFS BIO  FAÇON MIMOSA - 5

au thon

CARPACCIO DE BŒUF - 10

origine France 75 gr

 120 GRAMMES DE BURRATA - 14

tomates saveur d'antan, basilic, huile d'olive Bio / Cornet de frites fraîches +3€

LÉGUMES DU SUD marinés aux olives - 7

Jambon Serrano ou Crevette rôtie, huile d'olive Bio

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

MERLU SAUVAGE EN PAPILOTE - 19

courgettes et jus au safran

SALADE BRASSERIE MAISON - 14

thon, saumon fumé, avocat, pommes de terre, olives, salade mélangée

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS

AU COUTEAU 180 GR

Classique ou Aller-Retour - 17

Italien - 18

SALADE CAESAR « LA NÔTRE » - 17

TOMATES FARCIES « COMME À LA MAISON »

riz Pilaf - 14

BURGER DE BŒUF, frites fraîches et salade

(steak haché frais 150 gr origine France, cheddar, poitrine de porc fumée, sauce Barbecue, tomate, salade romaine)

Classique - 17

Double steak - 24

CARPACCIO DE BŒUF - 18

origine France (2 x 75 gr), frites fraîches et salade

FOCACCIA (jambon aux herbes, Comté et tomates), salade verte - 13

À LA PLANCHA

CREVETTES SAUVAGES

EN BROCHETTE - 18

piment d'espelette, linguine aux herbes

180 GR DE FILET DE BŒUF - 25

origine France, frites fraîches et salade verte - Sauce au choix : ketchup maison, échalotes confites

FILET DE CANETTE RÔTIE - 19

aubergines en caviar et grillées, jus Arabica

LES MIJOTÉS

CUISSE DE POULET FERMIER - 15


de Challans Label Rouge en cocotte aux olives et citron, pommes de terre rôties

TRAVERS DE COCHON - 18

origine France, miel et romarin, ketchup maison, pommes de terre rôties

NI VIANDE, NI POISSON

 LASAGNE aux légumes du soleil - 14

 LINGUINE - 13

pesto verde, tomate, basilic

FINIR EN DOUCEUR

AUTHENTIQUES PROFITEROLES - 7

TARTE AUX POMMES - 7

crème d'amandes et caramel (10cm)

Pour les plus gourmands + 10 cm - 12

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES - 7

SOUPE D'AGRUMES - 7

sorbet citron vert

GAUFRE confiture de lait, chantilly - 8

DAME BLANCHE - 8

COMME À LA PLAGE - MAGNUM - 5

Parfum au choix : Amandes ; chocolat blanc ; double chocolat ; caramel salé

CAFÉ GOURMAND - 8

Consultez notre ardoise

MENU ENFANT

- 10 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans

(Eau minérale 50 cl ou Soft ou Sirop ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Filet de saumon à la plancha ;

Cuisse de poulet de Challans Label Rouge ;

Steak haché de bœuf 150 gr origine France ;

Linguine, pesto ; Lasagne aux légumes du soleil

GARNITURE AU CHOIX : Frites fraîches ;

Salade verte ; Ratatouille ; Linguine

DESSERT AU CHOIX :

Petite Gaufre de Liège, sucre ; Tarte aux

pommes ; Mini profiteroles ; Glace vanille

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LUCULLUS

pour La Véritable Lucullus de Valenciennes, ses confits et confitures à Prouvy

LA BRASSERIE D'AMBLISE

pour ses bières artisanales à Crespin

UNE PETITE SOIF !

LES BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken - 25cl 4.50 50cl 8

Affligem blonde - 25cl 5 50cl 9

BOUTEILLES

La bière locale - 33cl 6

Grimbergen blanche - 33cl 6

(Agrumes & notes d'épices)

Grimbergen ambrée - 33cl 6

(Amère & sucrée)

Desperados - 33cl 6

(Arômes de tequila & d'agrumes)

Ciney blonde - 33cl 6

(Douce et équilibrée)

Lagunitas IPA - 35,5cl 7

(Mère aux notes d'agrumes)

Hapkin blonde 8,5° - 33cl 7

(Riche et de caractère)

Mort Subite Kriek - 33cl 7

(Cerve associée à l'acidulé du lambic)

Heineken 0.0 - 33cl 5

 Cidre Bio Sassy de Normandie - 33cl 5

LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne Laurent-Perrier

La Cuvée Brut (crème de cassis 19°, framboise 18° ou mûre 18° Cartron) - 12cl 11

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

12cl 10 - 37,5cl 35 - 75cl 55

Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008 - 75cl 80

Laurent-Perrier Cuvée Rosé - 75cl 80

Tsarine Premium Brut

12cl 9 - 75cl 40 - Magnum 150cl 85

LA CAVE

BLANCS

Verre 15cl Bte 75cl

Bourgogne

AOP Chablis Premier Cru 10 49

«La Chanterrie» - 2018/2019

Loire

AOP Pouilly-Fumé 41

«En Travertin» - 2019

Sud-Ouest

IGP Côtes-du-Tarn 5 23

«Découverte Mauzac blanc» - 2019

ROSÉS

Verre 15cl Bte 75cl

Bordeaux

VDF Martinat Rosé 5 23

«Lucie & Stéphane Donze» - 2019

Provence

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence 6 28

Château Beaulieu

«Cuvée Alexandre» - 2019/2020

Magnum 150 cl 52

Languedoc - Roussillon

IGP Pays d'Oc 25

«Mas Neuf - Le Rosé» - 2020

ROUGES

Verre 15cl Bte 75cl

Bordeaux

Côtes de Bourg Château Martinat 5 23

«Lucie & Stéphane Donze» - 2017

Bordeaux

AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 8 37

«Château Liversan» - 2014

Vallée du Rhône

AOP Châteauneuf du Pape 58

«Clos de l'Oratoire des Papes» - 2017

Languedoc - Roussillon

IGP Côtes Catalanes 6 26

«Le Canon du Maréchal» - 2019

Bourgogne

AOP Savigny-lès-Beaune 11 56

«Maison Champy» - 2017/2018

Beaujolais

AOP Morgon 29

«Domaine de la Chapelle Bizot» - 2019

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso/Ristretto/Décaféiné - 2.60

Double espresso - 4

Cappuccino - 4.50

 Chocolat Monbana Commerce Equitable - 4

Thés Kusmi Tea - 4

 Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe,

 Thé English breakfast, Détox,

Boost, Prince Wladimir, Label impérial

Infusions Kusmi Tea - 4

 Camomille, Aquarosa, Be Cool

LES EAUX MINÉRALES

Evian - 50cl 4 100cl 5

Badoit - 50cl 4 100cl 5

Perrier - 33cl 4

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.

 Produits issus de l'agriculture biologique ; Agriculture biodynamique. (AOP) Appellation d'Origine Protégée ; (IGP) Indication Géographique Protégée ; (VDF) Vin de France. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VEGETARIEN

VEGETARIEN

VEGETARIEN

VEGETARIEN