

Carte dont TVA 10.00%

Tous nos plats sont cuisinés maison Our dishes are Homemade

Beignets de Maroilles en Tempura sur un lit de salades € 8.00
Fritter Tempura of Maroilles regional cheese on a bed of salads

Notre rillettes de canard maison et ses condiments, pain grillé € 8.00
Rillettes of duck cooked in its own fat served with condiments and toasted bread

Mille feuilles de tortilla au thon et coulis de poivrons € 8.00

(Etagement d'omelettes fines nappées de thon aux câpres et échalotes à la mayonnaise légère)

Cold cake of Tortilla stuffed with Tuna, capers and shallots light

mayonnaise sauce

Entremet de courgettes au chèvre frais et son cœur de ratatouille € 8.00

(Mousse de fromage de chèvre enrobée de courgettes cuites vapeur, ratatouille)

Mousse of goat cheese with steamed Zucchini and stew of vegetable

Poêlée de gambas au beurre à l'ail et au persil € 12.00

Sautéed Prawns in garlic and parsley butter

Foie gras maison de canard euit au naturel, confiture de fraises lavande € 12.00

Duck Foie gras served with strawberry lavender jam and toasts



Lasagnes du soleil au saumon € 14.50

(Lasagnes, légumes grillés, tapenade, saumon, crème Béchamel basilic)

Lasagna with Salmon and grilled vegetable topped with cheese and basil sauce

Pièce de bœuf grillée (180 gr) au beurre Maître d'hôtel, pommes rôsti, ratatouille € 14.50

Pièce de bœuf grillée (300 gr) au beurre Maître d'hôtel € 19.50

Grilled cut of beef with cold shallots butter (6.35 oz) € 14.50 (10.58 oz)

€ 19.50

Fish and chips de goujonnette de poisson sauce Tartare, frites € 14.50

Fried strips of fish with Tartar sauce and French fries

Potje-Vleesch servi avec salades mélangées et frites € 14.50

(Spécialité Flamande composée de veau, porc et poulet en gelée)

*Flemish specialty of veal, pork and chicken in jelly, mixed salad and French
fries*

Grillade de Brochette du moment au Taboulé maison et ratatouille € 14.50

Grilled skewer of the week served with stew of vegetables and semolina

Magret de canard rôti aux fruits rouges pommes rôsti et ratatouille € 17.00

Roasted breast of Duck with honey sauce and grilled pines kernels

Draft Leffe 25cl € 4.50 Net Price 20.00 % vat

Collection du Pays d'Oc « Les Charmelles » de Auguste Antonin

	<i>12 cl</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 4.00</i>	<i>€ 7.50</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>€ 3.80</i>	<i>€ 7.00</i>	<i>€ 13.50</i>
<i>Syrah rosé</i>	<i>€ 3.80</i>	<i>€ 7.00</i>	<i>€ 13.50</i>

Wine list in the request

Alcohol abuse is dangerous for the Health. To consume in moderation

*L'établissement n'accepte plus les chèques bancaires et postaux. Nous acceptons les cartes
Visa/MasterCard/Amex*