

Les produits locaux d'abord !

Depuis toujours nous recherchons des petits producteurs locaux en priorité. Nous travaillons avec la ferme d'Arnaud à Coutiches pour les légumes anciens, Monsieur Mortreux pour les asperges, les fraises de Phalempin, le Miel de forêt de Phalempin de Monsieur Coge, La bière 50°Nord de Phalempin, la boucherie Lesne à Cambrai qui élève ses propres bêtes, le poisson de Boulogne sur mer chez Martin, les lentilles Béluga de Marcq en baroeul, etc. **100% de nos produits sont faits maison** sauf les frites surgelées cuites au gras de bœuf et notre bon pain au levain

Les Entrées

Les asperges blanches à la flamande 12€

Mousseline au siphon, œuf mimosas, crumble de fruits secs (4 5 6 8)

Duo de terrines maison 10 €

Chutney de rhubarbe, oignons pickles et cornichons (5 8 14)

Burrata crémeuse au pesto, tomate ananas (4 6 8) 14€

La truite fumée de l'Artois au pesto 16€

Burrata fumés, girolles, gressin (1 4, 5 6)

Tataki de thon sauce satay retour de Malaisie 15€

pousses d'herbes (1 4 9 12 13)

Les Plats

Le poulet au curry thaï et lait de coco 16€

Riz basmati (2 9 13)

Le risotto citron roquette et asperges vertes 16€

Parfumé au safran (accompagné de grosses gambas à la plancha 23€)

La salade Ritz aux filets de poulet jaune snackés 18€

Copeaux de parmesan, croutons, œuf dur, véritable sauce César (1 4 5 6 8 11)

Le Parmentier de canard à l'huile de truffes 21€

Profitez, le canard se fait rare ! rupture possible... (1 4 6 11)

Le « Lobster Roll » généreusement farci de homard (+ 100 gr) 22€

Dans son pain brioché toasté au beurre, accompagné de frites (2 3 4 6 8 9 11)

Le potjewlesch maison bien parfumé frites salades 23€.

La même recette depuis 1959 (1 11 14)

La joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épices 23€

Frites au gras de bœuf et petits légumes frais (1 4 5 11 14)

Le tataki de thon aux aromates thaï 24€

tartare de tomates, mangues et riz basmati (1 5 9 11 14)

Le filet de bar rôti, asperge croustillante aux graines 24€

Purée petits pois et sauce beurre rouge, ail des ours (1 4 5 6 8 9 12 13)

La noix d'entrecôte de bœuf BLACK ANGUS Uruguay €28€

Sauce maroilles, frites au gras de bœuf, petits légumes frais (1 6)

La poêlée de belles coquilles Saint Jacques au curry thaï 27€

Accompagnée de son risotto (en direct de Boulogne sur Mer) (3 4 6 11 12 14)

La pomme de ris de veau au fenouil sauvage 34€

Fenouil confit au cumin (4 14)

Les Douceurs

Le Paris Brest (4 5 6 8) 10€

Le carpaccio d'ananas, pistaches, mousse chocolat blanc 10€

(4 5 6 8)

Le baba au rhum vieux, crème vanillée et cerise Amarena 12€

(4 5 6 8 14)

Le Ch'tiramisu au spéculoos et praliné (4 5 6 8) 10€

Le café gourmand (4 5 6 8 14) 13€

Le crumble fraise rhubarbe, siphon tagada (4 5 6 8) 10€

Côté Malin! 18,90€

L'œuf mayonnaise maison (4 6)

ou

Le poireau vinaigrette, œuf mimosas (1 11 14)

La brandade de cabillaud maison (4 8 9)

Ou

L'onglet grillé origine UE sauce échalotes, frites au gras de bœuf (1 14)

Le Café Méo moka Sidamo

(Le midi en semaine uniquement, maxi 8 convives)

Menu Bistronomique

29€ le midi (en semaine) et 34€ le soir

Entrée plat ou Plat dessert 27€

Tomate burrata au pesto (4 6 8)

Ou

Le duo de terrines maison (5 8 14)

Le filet de bar, beurre rouge, ail des ours, asperge croustillante (4 5 6 8 9 12 13)

ou

Le pluma Ibérique au chorizo (1 2 4 11)

Ou

Le plat du jour à 16€ (supp au dessus)

Le baba au rhum vieux, crème vanillée (4 5 6)

Ou

La tarte au chocolat trop bonne (4 5 6 8)

La sélection du sommelier au verre

VINS BLANCS	12cl	20cl
Côtes du Rhône 2022 Les Alexandrins	7€	11€
Montlouis Rocher des Violettes Touche Mitaine BIO	9€	15€
L'Escale Chardonnay 2022 Complices de Loire BIO	7€	11€
Vouvray Sec 2022 Vincent Carême BIO	9€	15€
Petit Chablis Regnard 2022	8€	13€
Riesling Villa Maria 2018 Malborough New Zealand	8€	13€

VINS ROUGES

Castillon. Bordeaux Ch. Peyroux 2018 BIO	8€	12€
Htes côtes Beaunes Meloisey Mazilly 2022	10€	16€
Tempranillo 2019 Marqués de Riscal 1860	7€	11€
Coteaux du Lyonnais 2022 Traboules Cluzel Roche BIO	7€	11€
Carmenere 2021 Araucano Chili Lurton	7€	11€

VINS ROSES

C. de Prov. Whispering Angels Caves D'Esclans	8€	12€
---	----	-----

Le menu enfants moins de 12ans : 12€ Filet de poulet émincé ou filet de poisson, glace fantaisie

Nous rappelons que pour le bien être de notre équipe, notre restaurant ferme à 15h30 pour le service du midi et minuit au plus tard pour le service du soir. Merci pour eux

Le bistro est ouvert le lundi soir et du mardi au samedi, midi et soir.

Doublez vos points de fidélité le mercredi avec la carte gourmandes. Des remises de 3 à 10% à cagnotter. Demandez-la

Allergènes : 1 Arachide, 2 Céleri, 3 Crustacés :4 Gluten : 5Fruits à coque : 6Lait, 7Lupin, 8Œuf, 9Poisson 10Mollusques 11Moutarde, 12Sésame, 13Soja, 14Sulfites.