



LE BISTRO

Provocateur de plaisir depuis 1954

## Les Entrées

### Black Burger maison, burrata fumée, thon 10€

Aromates Thaï et tomates confites, sauce cocktail, roquette

### L'œuf parfait aux cèpes frais poêlés 12€

Mouse de lard fumé maison, croûton, pesto de persil

### La planche de charcuterie maison et Ibérique à partager

Terrines maison, lard confit, Serrano, chorizo bellota, Lomo, etc 14€

### Poireaux tièdes à vinaigrette de noisettes 10€

### Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché

100% maison. L'incontournable depuis 1959 20€

### Le cœur de saumon fumé maison, tomates confites

Pignons, petit suisse fumé, gel citron, gressin 17€

## Les Plats

### Le traditionnel Welsh à la bière de garde 18€

Moutarde, sauce worcestershire, jambon, cheddar et toast (recette de 1969)

### Le wrap de salade César aux filets de poulet jaune snackés

Copeaux de parmesan, croutons, œuf parfait, sauce césar 18€

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

Frites au gras de bœuf et petits légumes 21€

### Le potjewlesch maison bien parfumé

Frites au gras de bœuf, salade et sauce Piccadilly maison 21€

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

Profitez, le canard se fait rare ! rupture possible...

### L'émincé de pluma Ibérique à la plancha, sauce chorizo

Polenta crémeuse, petits légumes 22€

### Le dos de cabillaud blond fumé rôti sur peau

Lentilles au chorizo, crème d'ail doux 24€

### Les trois croquettes de crevettes grises artisanales

Frites au gras de bœuf, salade, tomate et sauce cocktail 24€

### Le bel ongle de bœuf Angus Irlandais des chevilleurs

Réduction de jus de veau, petits légumes de la ferme d'Arnaud 26€

### La noix d'entrecôte de bœuf Black Angus Uruguay sauce poivre

Pièce très persillée et gouteuse, Frites au gras de bœuf 28€

### La poêlée de coquilles Saint Jacques au curry thaï

Risotto et petits légumes 28€

### La pomme de ris de veau au sautoir au fenouil sauvage

Vrai jus de veau, petits légumes 36€

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.

## Les Desserts

La tarte au chocolat 10€

Le baba au rhum 10€

La belle profiterole, sauce chocolat 10€

La tarte tatin 10€

Le banoffee banane douceur des îles 10€

Le tiramisu au spéculoos 10€

Le café gourmand de Théo 13€

## 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 Cogez, La bière 50° Nord de Phalempin, la boucherie Lesne à Cambrai qui élève ses propres bêtes, le poisson de Boulogne chez Martin, les lentilles Béluja de Marçq en baroeul, etc.

## Le menu du marché

Entrée plat ou plat dessert 26€ (midi en semaine uniquement)

Entrée plat dessert 32€

Burger, burrata fumée, tomates confites, thon sauce thaï

Poireaux tièdes à la vinaigrette de noisettes

\*\*\*

La poitrine de cochon caramélisée, purée violette, brocolis

Le dos de cabillaud fumé, risotto aux cèpes, chorizo

\*\*\*

Le banoffee, douceur des îles

Le tiramisu au spéculoos

## La sélection du sommelier au verre

VINS BLANCS	12cl	20cl
Vouvray Pointe de silex FX Bart	7€	11€
C. Provence château Malherbe 2020	12€	17€
Anjou Chenin Insolite 2021 <b>BIO</b> Dom. Cady	10€	15€
Côte Gascogne Uby N°3 <b>BIO</b>	7€	11€

VINS ROUGES	10€	15€
Brezème C. Rhône Dom. Bréseye 2017 <b>BIO</b>	10€	15€
Minervois Les Plots 2019 CH. Coupe-Rose <b>BIO</b>	8€	12€
Luberon 2021 Pitchoun <b>BIO</b> Syrah Dauvergne Ranvier	7€	11€
Bourgueil 2020 La Grande pièce <b>BIO</b> FX Bart	7€	11€
C. Roussillon Cazes John Wine 2019 <b>BIO</b>	7€	11€

VINS ROSES	8€	12€
Côte de Provence Cru classé Sainte Marguerite <b>BIO</b>	8€	12€
Côte de prov 2021 Dom. La navicelle <b>BIO</b>	7€	11€
Château les valentines 2021 L'Effrontée	6€	10€

Le menu enfants jusqu'à 11 ans est offert (1 menu par adulte) 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