

# L'CARTE DE'L BISTRO



## Chés produits d'ichi d'abord !

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 sur mer chez Martin, les lentilles Béluga de Marcq en Baroeul, etc. 100% de nos produits sont faits maison sauf notre bon pain au levain.



## Chés p'tits plats ou à partager

**La planche mixte charcuterie et fromage** 12€  
(6)

**Le pot de rillettes maison** 7€

*Cornichons et pain au levain. Préparées par François.*

**La terrine de campagne, chutney de rhubarbe** 10€  
(5, 8, 14)

**Duo de crevettes grises maison** 13€  
*Sauce cocktail (33% de crevettes grises) (3, 4, 6, 8)*

**La flamiche aux poireaux** 8€  
(4, 6, 8)

**L'Œuf parfait à la crème de maroilles** 11€  
*Lard séché, purée petit pois et croûtons (4, 5, 8)*

**La langue Lucullus au foie gras frais maison** 17€  
*Toast brioché, recette de 1959 (4, 6, 8, 11, 14)*

**Le filet de truite de l'Artois de notre fumoir** 14€  
*Crème citronnée, blinis maison (4, 6, 8, 9)*



## Chés plats d'maison

**Ch'poulet gratiné au maroilles pis à l'bière** 16€  
*Frites au gras de bœuf (1, 4, 6, 14)*

**La chti'te salade et son toast au maroilles** 16€  
*Pousses de salade, pommes de terre, œuf, tomates (4, 6, 8)*

**L'andouillette flambée au Genièvre de Houle et crémée** 21€  
*Frites au gras de bœuf (6, 14)*

**Le Welsh comme à Calais, toast moutardé au jambon** 19€  
*Cheddar, bière triple, Worcester sauce (4, 6, 9, 11, 14)*

**L'onglet de bœuf Irlandais poêlé à l'échalote** 19€  
*Frites au gras de bœuf (6)*

**Trois croquettes de crevettes grises comme à Ostende** 21€  
*Sauce cocktail, salade, tomate et frites, 33% de crevettes grises (3, 4, 6, 8, 11)*

**La joue de bœuf façon carbonade flamande** 23€  
*Frites au gras de bœuf et petits légumes frais (1, 4, 5, 11, 14)*

**Le potjevleesch maison bien parfumé** 23€  
*La même recette depuis 1959, frites et salade (1, 11, 14)*

**Le dos de cabillaud sauce hollandaise au siphon** 25€  
*Petits légumes du moment (6, 8, 9, 14)*

**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)*

**Carré de porcelet de l'Artois cuit basse température** 24€  
*Jus corsé au genièvre de Houle, petits légumes (14)*

## Le menu enfant (- de 12 ans) : 12€

Filet de poulet émincé, steak hâché ou filet de poisson, glace fantaisie

\*Menu offert le mardi soir pour un repas adulte acheté

## Menu Biloute!\*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,<sup>90€</sup>

Entrée + Plat + Dessert 23€

Terrine de campagne (4, 6, 8)

La flamiche aux poireaux (8)

\*\*\*

L'andouillette grillée, sauce moutarde (6, 11)

La pièce du boucher grillée, sauce maroilles, frites, salade (6)

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

\*\*\*

L'crème brûlée d'chez nous à l'chicorée (6, 8)

La tarte flamande (4, 6, 8)

\*Le midi en semaine uniquement, maxi. 8 convives

## Menu Bistronomique

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27€

Entrée + Plat + Dessert 34€

Œuf parfait à la crème de maroilles (4, 6, 8)

Langue Lucullus maison (supp 3€) (4, 6, 8, 11, 14)

Truite fumée maison de l'Artois, crème citronnée et son blinis  
(4, 6, 8, 9)

\*\*\*

Le dos de cabillaud sauce hollandaise (6, 8, 9)

Le carré de porcelet au genièvre de Houle (14)

Joue de bœuf façon carbonade flamande (4, 11, 14)

\*\*\*

Crumble fraises

Mi-cuit mi-cru au chocolat

Tarte citron revisitée

## Chés p'tites douceurs

**Le crumble fraises rhubarbe, espuma tagada** 10€  
(4, 5, 6, 8)

**Le carpaccio d'ananas, glace vanille** 10€  
(4, 5, 6, 8)

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

**Le beau café gourmand de notre pâtissier** 12€  
(4, 5, 6, 8, 14)

**Ch'tarte à pommes à l'flamande** 8€  
*Sa recette est un secret (4, 5, 6, 8)*

**Le mi-cuit, mi-cru au chocolat, glace cardamome** 10€  
*12 minutes de cuisson. N'hésitez-pas à commander en début de repas.*

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

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.

Doublez vos points de fidélité le mercredi avec la [Carte gourmande](#) !

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

Bon  
Appétit!



Toutes nos infos regroupées sur ce qr code