

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€ |
| Le saucisson de cheval à l'ail | 6€ |
| <i>Souvenir de mon oncle Jean, boucher à Cambrai (11, 14)</i> | |
| La terrine de campagne, chutney de rhubarbe | 9€ |
| <i>(5, 8, 14)</i> | |
| Les asperges blanches à la flamande | 13€ |
| <i>Crumble de fruits secs, sauce mousseline au siphon (5, 6, 8)</i> | |
| La flamiche aux poireaux | 8€ |
| L'Œuf parfait, petit pois, fèves et espuma maroilles | 11€ |
| <i>Crumble noisette, huile de noisettes (4, 5, 8)</i> | |
| La langue Lucullus au foie gras frais maison | 17€ |
| <i>Toast brioché, recette de 1959 (4, 6, 8, 11, 14)</i> | |
| Le filet de truite de l'Artois de notre fumoir | 14€ |
| <i>Crème citronnée, blinis maison (4, 6, 8, 9)</i> | |



Chés plats d'maison

- | | |
|---|------------|
| Ch'poulet gratiné au maroilles pis à l'bière | 16€ |
| <i>Frites au gras de bœuf (1, 4, 6, 14)</i> | |
| La chti'te salade et son toast au maroilles | 16€ |
| <i>Pousses de salade, pommes de terre, œuf, tomates (4,6,8)</i> | |
| L'andouillette flambée au Genièvre de Houlle et créinée | 19€ |
| <i>Frites au gras de bœuf (6,14)</i> | |
| Le Welsh comme à Calais, toast moutardé au jambon | 19€ |
| <i>Cheddar, bière triple, Worcester sauce (4,6,9,11,14)</i> | |
| L'onglet de bœuf Irlandais poêlé à l'échalote | 19€ |
| <i>Frites au gras de bœuf (6)</i> | |
| Trois croquettes de crevettes grises comme à Ostende | 21€ |
| <i>Sauce cocktail, salade, tomate et frites, 33% de crevettes grises (3,4,6,8,11)</i> | |
| La joue de bœuf façon carbonade flamande | 23€ |
| <i>Frites au gras de bœuf et petits légumes frais (1, 4, 5, 11, 14)</i> | |
| Le potjevleesch maison bien parfumé | 23€ |
| <i>La même recette depuis 1959, frites et salade (1, 11, 14)</i> | |
| Le dos de cabillaud sauce hollandaise au siphon | 25€ |
| <i>Petits légumes du moment (6, 8, 9,14)</i> | |
| La poêlée de belles coquilles Saint-Jacques au curry thaï | 27€ |
| <i>Accompagnée de son risotto (en direct de Boulogne-sur-Mer) (3, 4, 6, 11, 12, 14)</i> | |



Menu Biloute!*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,^{90€}
Entrée + Plat + Dessert 23€

- La panacotta d'asperges blanches, crumble noisette (4, 5, 6)**
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€

- Asperges à la flamande, crème mousseline au siphon (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)**
Les trois croquettes de crevettes grises (3, 4, 6, 8, 11)
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€ |
| <i>(4, 5, 6, 8)</i> | |
| Le carpaccio d'ananas, glace vanille | 10€ |
| <i>(4, 5, 6, 8)</i> | |
| Le Ch'tiramisu au spéculoos et praliné | 10€ |
| <i>(4, 5, 6, 8)</i> | |
| Le beau café gourmand de notre pâtissier | 12€ |
| <i>(4, 5, 6, 8, 14)</i> | |
| Ch'tarte à pommes à l'flamande | 8€ |
| <i>Sa recette est un secret (4, 5, 6, 8)</i> | |
| Le mi-cuit, mi-cru au chocolat, glace cardamome | 10€ |
| <i>12 minutes de cuisson. N'hésitez-pas à commander en début de repas.</i> | |
| L'crème brûlée d'chez nous à l'chicorée | 8€ |
| <i>(6,8)</i> | |

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

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