

## CARTE :

### Les entrées

Poêlée de giroles, œuf poché, ciboulette.	12 €
Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, émulsion parfumée au vinaigre de Xérès.	13 €
Foie gras de canard (sud-ouest) mi cuit, crumble de fruits secs, condiment pomme Granny Smith et datte de Medjool, pain brioché toasté.	13 €
Brochettes de grosses crevettes à la thaïlandaise, mesclun vinaigrette balsamique.	11 €

### Les plats

Curry vert de poulet aux légumes, riz jasmin.	13 €
Onglet de bœuf poêlé, frites, salade vinaigrette Xérès, sauce échalote.	15 €
Echine de cochon fermier (Haut de France), cuisson juste température, stoemp chicon, salade vinaigrette Xérès, jus corsé.	16 €
Noix d'entrecôte (Angus irlandais) poêlée, pomme purée, ratatouille, sauce poivre.	17 €
Salade « César » (romaine), filet de poulet fermier rôti, parmesan Reggiano, croûtons	13 €
Dos de lieu noir poêlé, mousseline de topinambours, billes de pâtes et quinoa à provençale, vinaigrette tiède aux agrumes et pesto.	16 €

### Les desserts

Assiette de fromages (3 variétés)	6 €
Tarte aux pommes caramélisées à la crème brûlée.	7 €
Vacherin mangue/passion, crème anglaise, chantilly.	8 €
Café des gourmands.	7 €
New York cheesecake au citron, coulis de fruits exotiques.	8 €
Mi-cuit au chocolat « Valrhona », 66% pur cacao, glace vanille Bourbon.	8 €

Glaces et sorbets : « **Promis Juré** » fabriqués à Sainghin en Mélançois (Nord).  
(1 b 2.50€, 2 b 4.50€, 3 b 6.50€) parfums : vanille de Madagascar, chocolat noir, café, caramel, spéculos, noix de coco, fraise, mangue/passion, citron jaune, framboise, pomme verte.

**Nous vous rappelons que nous pratiquons toujours la vente à emporter. Du mardi au dimanche de 11h à 12h et du mardi au vendredi de 18 h à 19 h. Pour plus de renseignement, n'hésitez pas à nous demander.**

### Menu enfant 8 € (- de 10 ans)

Steak haché, frites ou Spaghetti Bolognaise  
Glace ou sorbet