

Les Plats

MENU ENFANT

PLAT
Nuggets, Steak Haché, Jambon
& Garnitures au choix.

DESSERT
Boule de Glace ou
Gourmandises sucrées

BOISSONS
Sirop à l'eau, Jus de fruits,
Softs

9€

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

-  **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 7.00
Crème acidulée, salade
-  **PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE POUR 2P.** 8.00
Pour 4 personnes 15€
- SAUCISSON** 5.00
Fuet Catalan, Piment d'espelette, Chèvre OU St-Nectaire

LES PLATS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 17.50
Crème acidulée, Frites, Salade
-  **DORADE SNACKÉE** 16.50
Risotto de céleri, Pesto d'aneth
-  **TARTARE DE BOEUF** 15.50
Préparé ou non, Frites, Salade
-  **BURGER DU CHEF** 16.00 / 20.00
Boeuf, Cheddar, Sauce Burger, Frites
1 STEAK / 2 STEAKS
-  **WELSH RUSTIQUE COMPLET** 16.50
En Faluche, Frites & Salade
-  **BAVETTE " ANGUS "** 16.00
Compotée d'échalotes, PdT Grenailles & Salade
-   **GRATINÉ DE CASARECCE DES HDF** 13.50
Gratin de gorgonzola & Pignons de pin



Supplément sauce : 0.5€
(Mayonnaise, Moutarde, Poivre, Maroilles, Echalotes)

LES DESSERTS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **MOUSSE CHOCOLAT** 6.00
Brisure de Noix de Pécan
- NOUGAT GLACÉE** 6.00
& Coulis de fruits rouges maison
-  **LA BRIOCHE** 7.50
Façon Pain perdu, "La" Spécialité du Chef
-  **CAFÉ - THÉ GOURMAND** 8.00
Possible en Irish ou Champagne Gourmand à 12.50€
- DAME BLANCHE, DAME NOIR OU COUPE DE GLACE** 6.00
Chocolat ou Café Liégeois, Ou Parfums au choix*

*Parfums de glace : Café, Chocolat, Vanille ou Caramel

*Sorbet de glace : Citron vert, Fraise, Framboise ou Passion



FAIT MAISON ET AVEC AMOUR