

Entrées

<i>Carpaccio de Noix de St Jacques au citron vert</i>	12,50 €
<i>Terrine de foie gras maison</i>	12,50 €
<i>Trilogie de saumons</i>	9,50 €
<i>Salade chèvre chaud au miel</i>	7,50 €
<i>Aumônière au Mont des Cats</i>	7,50 €
<i>Tarte au maroilles</i>	7,50 €
<i>Cassolette de moules chorizo curry</i>	7,50 €
<i>Vol au vent volaille</i>	6,50 €
<i>Rillettes d'oie</i>	6,50 €

Plats

<i>Entrecôte grillée sauce poivre (10 personnes max)</i>	21 €
<i>Noix de St Jacques en cocotte</i>	19,50 €
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	16,50 €
<i>Suprême de pintade sauce morilles</i>	16,50 €
<i>Tajine d'agneau</i>	16,50 €
<i>Cassoulet</i>	15,50 €
<i>Emincé de poulet au maroilles</i>	14,50 €
<i>Poisson blanc sauce chorizo</i>	13 €
<i>Poisson blanc sauce citron confit et gingembre</i>	13 €
<i>Carbonnade flamande</i>	13 €

Desserts

<i>Entremet chocolat</i>	7,50 €
<i>Entremet fruits exotiques</i>	7,50 €
<i>Fraisier (selon saison)</i>	7,50 €
<i>Financier</i>	7,50 €
<i>Tiramisu citron et limoncello</i>	6,50 €
<i>Tiramisu café</i>	6,50 €
<i>Tiramisu fraises et fleurs d'oranger (selon saison)</i>	6,50 €
<i>Moelleux au chocolat</i>	6,50 €
<i>Tarte citron meringuée</i>	6,50 €
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	6,50 €

Propositions menus pour groupes : - 10 % sur formule entrée + plat + dessert

Sous forme de buffet :

Amuses bouches

<i>Tarte maroilles (1/10 de tarte)</i>	4,50 €
<i>Tarte tatin endives (1/10 de tarte)</i>	4,50 €
<i>Verrines avocat crevettes</i>	3 €
<i>Toast saumon et crème citronnée</i>	3 €
<i>Toast chèvre miel</i>	3 €
<i>Verrines houmous feta</i>	3 €
<i>Conchiglioni farci aux moules et herbes fraîches</i>	2 €

Desserts

<i>Mini brownie</i>	3 €
<i>Mini cup cake chocolat noisette</i>	3 €
<i>Verrine citron meringuée</i>	3 €
<i>Verrine speculoos framboise</i>	3 €