



# LA PASSERELLE



## ⚓ LES ENTRÉES ⚓

Croquettes de carbonades flamandes / 15€

Elbot fumé, toast de pain d'épices au beurre, émulsion de pomme verte & aneth frais / 16€

Cannelloni de concombre farci à la marocaine / 14€

Planche découverte (pour 2 personnes) / 38€

## ⚓ LES BURGERS ⚓

Burger du Chef (steak haché d'entrecôte, bacon, cheddar, oignons caramélisés, ketchup, moutarde) & accompagnement au choix / 20€

French burger (bœuf ou poulet, emmental, laitue, tomate cœur de bœuf, oignons rouges, mayo 3 poivres) & accompagnement au choix / 23€

Nos steaks hachés de +/- 150gr sont faits maison.

Pour les bons mangeurs et les aventuriers, il est possible de rajouter un étage pour 6€ !

## ⚓ LES VIANDES ⚓

Entrecôte du moment +/- 350gr (selon arrivage) / Voir tableau de suggestions

Couronne d'agneau en croûte d'herbes, pommes duchesse, asperges vertes au beurre / 28€

Pavé de bœuf (+/- 300gr), sauce & accompagnement au choix / 23€

Filet pur de cheval (+/- 250gr) à l'ail & accompagnement au choix / 26€

### Les sauces chaudes (faites minute) :

Poivre vert, roquefort, béarnaise, archiduc / +3,50€

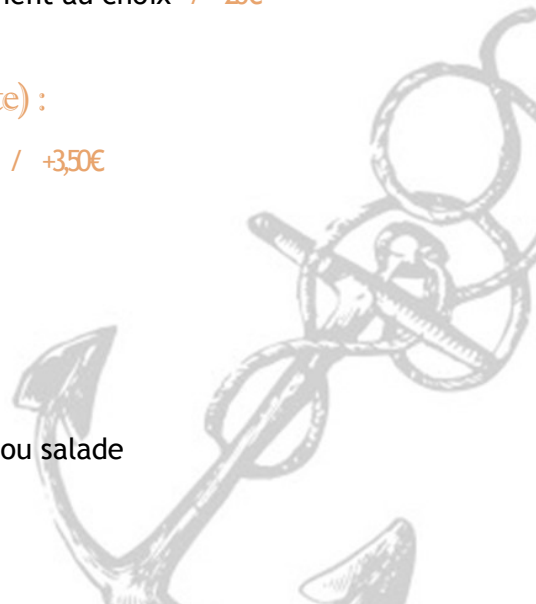
### Les sauces froides :

Mayonnaise maison / +2€

Ketchup / +1,50€

### Accompagnements :

Frites, pommes de terre au four, grenailles ou salade





# LA PASSERELLE

## ⚓ LE POISSON ⚓

(Arrivage de poissons frais tous les jours)

Maquereau entier grillé aux herbes, salade fraîcheur & pomme de terre au four / 20€

## ⚓ LES PÂTES ⚓

Lasagne à l'escargot / 19€

Pâtes de la semaine / Voir tableau de suggestions

## ⚓ LE PLAT VÉGÉTARIEN ⚓

Couscous végétarien / 19€

## ⚓ POUR LES ENFANTS ⚓

Steak (+/- 100gr) & frites / 11€

Burger ketchup & frites / 11€

Pâtes jambon-fromage / 11€

## ⚓ LES DESSERTS ⚓

Moelleux au chocolat blanc, coeur à la pistache / 11€

Brownie chocolat, dulce, noix de pécan & crème anglaise / 9€

Brioche feuilletée façon pain perdu / 11€

Coupe colonel (sorbet citron vert et jaune & vodka) / 10€

La liste des allergènes peut être demandée à nos serveurs.

Pour une qualité optimale de nos assiettes, nous travaillons des produits de saison et, au maximum, en circuit court. Notre circuit court passe par nos fournisseurs-partenaires : Six Fumaison (Mouscron), Delemaet Maison Lerouge (Wevelghem), Le Sanglier (Tournai), Le Faisan Gris (Mouscron), Bruynooghe boulangerie (Tournai), Allfruit primeur, Serboc & Ferme du Vert Marais.



# LA PASSERELLE



⚓ Menu à 29€ ⚓

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

⚓ Menu à 39€ ⚓

Entrée + Plat + Dessert

## ⚓ ENTRÉE ⚓

Croquettes de carbonades flamandes  
Elbot fumé, toast de pain d'épices au beurre, émulsion  
de pomme verte & aneth frais  
Cannelloni de concombre farci à la marocaine

## ⚓ PLAT ⚓

Burger du chef & accompagnement au choix  
Pavé de bœuf (+/- 300gr), sauce et accompagnement au choix  
Maquereau entier grillé aux herbes, salade fraîcheur & pomme de terre au four  
Couscous végétarien

## ⚓ DESSERT ⚓

Brownie chocolat, dulce, noix de pécan & crème anglaise  
Coupe colonel (sorbet citron vert et jaune & vodka)

