

⚓ LES ENTRÉES ⚓

- Chou garni à la crème de roquefort, chips de coppa & champignons / 16€
- Accras de saumon, crème à l'estragon flambée au ricard / 16€
- Crème brûlée au cantal (servie tiède) / 14€

⚓ LES BURGERS ⚓

- Burger du Chef (steak haché d'entrecôte, bacon, cheddar, oignons caramélisés, ketchup, moutarde) & accompagnement au choix / 21€
- Burger des montagnes (pain lard et fromage, haché de boeuf, poêlée de champignons, lard, galette de pomme de terre, fromage à raclette et sauce trois poivres) & accompagnement au choix / 24€ (étage supplémentaire: 8€)

Les 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 ⚓

- Pavé de boeuf grillé (+/- 300gr), sauce & accompagnement au choix / 23€
- Filet de biche, réduction au porto, croquettes forestières & chicon braisé / 36€

Retrouvez aussi la sélection d'entrecôtes maturées proposées sur le tableau de suggestions.

Les sauces chaudes (faites minute):

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

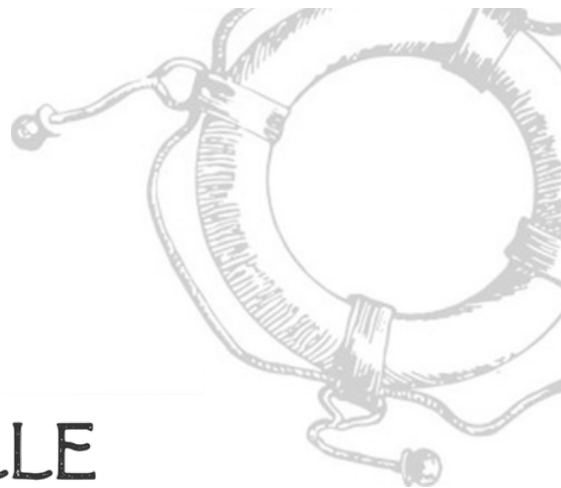
Les sauces froides:

Mayonnaise maison, ketchup / +2€

Accompagnements:

Frites, pommes de terre au four, grenailles ou salade





⚓ LE POISSON ⚓

(Arrivage de poisson frais tous les jours)

Vol-au-vent de la mer / 26€

⚓ LES PÂTES & LES SALADES ⚓

Découvrez les pâtes et les salades du moment sur le panneau de suggestions; celles-ci varient constamment afin de vous offrir davantage de choix.

⚓ LE PLAT VÉGÉTARIEN ⚓

Butternut farci, noisettes grillées et fourme d'Ambert / 19€

⚓ POUR LES ENFANTS ⚓

Steak (+/- 100gr) & frites / 13,50€

Burger ketchup & frites / 13,50€

Nuggets de poulet & frites / 13,50€

⚓ LES DESSERTS ⚓

Brioche feuilletée façon pain perdu, glace vanille & caramel au beurre salé / 14€

Flankie / 13€

Café gourmand / 12€ + prix du café ou de l'irish

Coupe de sorbet ou de glace (Missault): boule au choix à 3€ avec chantilly (supplément de 2€ pour du chocolat chaud)

Sorbet: fraise, poire, citron, coco, passion & mangue

Glace: vanille cookie dough, pistache, vanille, double chocolat, café extra & noisette

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 & Missault Glacier artisanal depuis 1945.