

Nos Champagnes

La Coupe de Méthode « Petites Bulles »	12cl	6,00
La Coupe de Champagne Thomas Pavy	12cl	9,10
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)	12cl	9,10
La Bouteille de Champagne :		
Thomas Pavy / Mercier Brut	75cl	55,00
Perrier Jouet Rosé	75cl	65,00
Moët & Chandon Impérial	75cl	80,00
Perrier Jouet Grand Brut	75cl	75,00

Nos Apéritifs Traditionnels

N'hésitez pas à consulter notre Carte Spéciale Cocktails

Kir vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)	12cl	3,70
Ricard / Ricard Plantes Fraîches	2cl	3,50
Martini Blanc ou Rouge	5cl	4,60
Campari / Porto Sandeman Rouge ou Blanc / Suze	5cl	4,60
Picon Bière ou Vin Blanc	25cl	5,90
Gin 40° (Beefeater) / Vodka 40° Pure / Spritz Apérol	4cl	7,00
Americano «Maison»	12cl	7,60
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca	12cl	1,50

Notre Sélection De Whiskies (4cl)

Scotch Whisky (Ecosais)

Blended (-12 ans)

Clan Campbell 40° (Supplément Coca +1, 50)	5,00
Blended (PREMIUM)	

Chivas 12 ans 40° (Fût de Strathisla, Fruité)	7,00
Chivas Extra 40° (Fût de Sherry, Fruité & épicé)	8,00
Chivas 18 ans 40° (Fût de Xeres, Bourbon & Sherry – 85 Arômes)	12,00

Single Malt (PREMIUM SPEYSIDE)

The Glenlivet 15 ans 43° (Fût de Chêne Français limousine)	10,00
Knockando 12 ans 43° (Fût de Chêne Français limousine)	9,50
Lagavulin 16 ans 43° (Fût de Chêne, Intense suave et fume)	10,00

Irish Whiskey (Irlandais)

Jameson Black Barrel 40°	8,00
(Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations & Charbonnés 2 fois)	

Bourbon Américain (Kentucky)

Four Roses «Small Batch» 45° (Arômes de Fruits & Saveur d'épices)	8,00
---	------

Whiskey American (Tennessee)

Jack Daniel's 40°	8,50
(Filtrer au charbon de bois, équilibré & notes de chêne)	

Japonais

Nikka Coffey Grain 45° (Grain de Maïs – Style suave)	13,00
--	-------

Les Bières

Pression			Bouteille		
Estaminet	25cl	4,30	Vedett (Bière blanche)	33cl	4,90
Steen Brugge	25cl	4,80	Duvel / Carolus Triple	33cl	4,90
Hoegaarden Rosé	25cl	4,90	Liefmans Rouge	25cl	4,90
La Bière du «Mois»	33cl	5,20	St Feuillien «Grand Cru»	33cl	5,20
La Paix Dieu	33cl	6,90	Chimay Blonde	33cl	5,20
La Bon Secours	33cl	5,20	Chimay Bleu	33cl	5,20

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	3,90
Sprite / Fanta Orange / Orangina	33cl	3,90
Schweppes Tonic, Agrumes, Lemon, Fuze Tea	25cl	3,80
Rauch (Orange, Ananas, Multi Vitamines, Tomate, Pomme)	20cl	3,80
Vittel / Eau de Perrier	50cl	3,90
Vittel / Eau de Perrier	100cl	4,90
Perrier	33 cl	3,80
San Pellegrino	100cl	5,30
Supplément sirop		0,20

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Nos Planches « Apéritifs » à Partager, ou pas !

Tapenade & ses Croutons & Légumes Croquants	9,90
Charcuterie, Fromages & ses Accompagnements	14,90

Les Entrées

Saumon Fumé & ses Accompagnements	14,90	en plat	19,90
Foie Gras de Canard & Chutney's	14,90		
La douzaine d'Escargots beurre à l'ail	13,90		

« LES ESCARGOTS DESROCHER : HÉLICULTURE de WAHAGNIES »

Salade de Chèvre Chaud au Miel & Amande	9,90	13,90
Carpaccio de Bœuf (100g) Basilic & Parmesan (210g en plat)	9,90	18,90
Tomate Mozzarella Burrata & Sorbet Tomate Basilic	12,90	

Les Plats

Tartare de bœuf au couteau (180g), Fines herbes, sauce cocktail, Frites & Salade	16,90
Côte de Bœuf Grillée (500g), Salade & Gratin de Pommes de Terre	26,00
Le « LC Burger » simple ou double (supplément 2,00) Frites & Salade	14,90
Steak Boucher (150g), Oignons, Tomates, Salade, Cheddar, Buns brioché de chez Catrisse	
Le Ch'ti Welch, frites & salade	15,90
(Pain grillé, Bière Chimay bleu, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway)	
La Bavette de bœuf Angus (200g) Grillée, frites & salade	17,50
Le Potjevleesch à la Bière Anostéké de Pierrot de Lille	16,50
Le Pavé de Veau (180g) Poêlé Sauce Pizzaiolo & Tagliatelles	22,90
La Salade César	15,90
Laitue Romaine, Blanc de Poulet grillé, Crouton, Parmesan, Câpres, Anchois & Œuf dur	
Plat du jour viande consulter l'ardoise sauf soir & dimanche	13,90

St Jacques & Crevettes en Persillade Ecrasé de Pomme de Terre	24,50
Gambas à la Provençale Risotto Safrané	21,90
Steak de Thon Poêlé Tagliatelles au Pesto	19,90
Pavé de Saumon en Croûte de Graines	18,90
Légumes du Moment, Sauce beurre blanc	
Salade Océane, aux algues & jeunes pousses de salades	16,90
(Algue (Nori, Laitue de mer, Dulce) Crevettes, Saumon & Légumes croquants)	
Plat du jour poisson consulter l'ardoise sauf soir & dimanche	13,90

Méli-mélo de Céréales gourmandes & Falafels	13,90
Tagliatelles Pesto, Parmesan, Roquette & Tomate Confite	12,90

Les Douceurs & Fromage

Assiette de Fromages affinés	7,50
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges	6,50
Moelleux Chocolat & Glace Vanille	6,90
Flan Pâtissier & Chantilly	5,90
Merveilleux chocolat caramel de chez Catrisse	7,20
Salade de Fruits Frais	6,50
2 Boules de Glace « Pedone Glacier artisanal » Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, ACE, Citron, Spéculoos, Coco, Tutti-frutti, café	6,30
Coupe Dame Blanche ou Noire	7,50
Glace Vanille ou Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly	
Coupe Ch'ti (supplément Genièvre 3€) Glace Vanille, Café, Chocolat, Sauce Café & Chantilly	7,50
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	7,90
Colonel Glace Citron & Vodka	9,60
La Part de Gâteau Personnalisé sur Commande uniquement	7,30
Dessert du jour consulter l'ardoise sauf soir & dimanche	6,50

Chaque Vendredi Midi

En fonction des Conditions Climatiques

BARBECUE GEANT à 25.00€/pers.

(Buffet de Salades, Viandes & Poissons Grillés & Buffet de Desserts à Volonté!!!)

Pour le soir il est possible que certains plats soient indisponibles. Merci de votre compréhension.

Menu du jour



Uniquement le midi du lundi au jeudi

Menu Cigogne 30,90

Salade de Chèvre Chaud au Miel

Carpaccio de Bœuf au Pesto

Bavette de Bœuf Angus Grillée.

Pavé de Saumon en Croûte de Graines & Légumes du Moment

Salade de Fruits Frais

Moelleux Chocolat & Glace Vanille

La Part de Gâteau Personnalisé*

(*Supplément +5€/personne et sur commande uniquement)

Menu Domaine 43,90

Foie Gras de Canard « Maison »

Saumon fumé & ses accompagnements

Escargot beurre à l'ail, La 12ene

St Jacques & Crevettes en persillade & écrasé de pomme de terre

Pavé de veau (180g) poêlé sauce pizzaiolo & tagliatelle

Filet de Bœuf (200g) Poêlé, Sauce poivre vert & Gratin de Pommes de Terre

Merveilleux chocolat caramel de chez Catrisse

Café Gourmand

Coupe Dame Blanche ou Noire

La Part de Gâteau Personnalisé*

(*Supplément +5€/personne et sur commande uniquement)

Le Menu enfant

Saumon ou Jambon Fumé

Steak Boucher de Bœuf (150g) ou Pavé de Saumon

1 Glace

1 Boisson (Coca Cola, Jus de Fruits, Sirops...)

Pour une table de plus de 9 convives, nous vous demandons de limiter le choix à 4 entrées, 4 plats & 4 desserts différents. - Merci de votre compréhension