

## 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
Supplement soft Pomme, Orange, Tonic, Coca	12cl	1,50

## Notre Sélection De Whiskies

Scotch Whisky (Ecossais)	(4cl)	
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 & épice)		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 fumé)		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		
Steen Brugge	25cl	4,30
Hoegaarden Rosé	25cl	4,80
La Bière du «Mois»	33cl	4,90
La Paix Dieu	33cl	5,20
La Bon Secours	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 Champagnes

12cl 6,00  
12cl 9,10  
12cl 9,10

75cl 55,00  
75cl 65,00  
75cl 80,00  
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
Supplement soft Pomme, Orange, Tonic, Coca	12cl	1,50

## Nos Planches « Apéritifs » à Partager, ou pas !

Tapenade & ses Croûtons & Légumes Croquants  
Charcuterie, Fromages & ses Accompagnements

## Les Entrées

Saumon Fumé & ses Accompagnements  
Foie Gras de Canard & Chutney's  
La douzaine d'Escargots beurre à l'ail  
« LES ESCARGOTS DESROCHER : HÉLICICULTURE de WAHAGNIES »  
Salade de Chèvre Chaud au Miel & Amande  
Carpaccio de Bœuf (100g) Basilic & Parmesan (210g en plat)  
Tomate Mozzarella Burrata & Sorbet Tomate Basilic

## Les Plats

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

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

Méli-mélo de Céréales gourmandes & Falafels  
Tagliatelles Pesto, Parmesan, Roquette & Tomate Confité

## Les Douceurs & Fromage

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

**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



13,90



19,00

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 Graïnes & 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...)



6,50

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