

Pour la petite Histoire,

Ce domaine datant de 250 ans, fut construit par un Censier pour sa Maîtresse. Celle-ci le quitta, il fit donc placer au faite de la cheminée un nid & 2 Cigognes.

"Elles reviennent toujours au nid prétend-on !". L'histoire ne dit pas si l'aimée est revenue...

Mais depuis, le Domaine a été rénové, décoré de vitraux et de lustres en Murano (Venise) tout en gardant l'architecture du Nord de la France. En 2009, de nouveaux travaux d'agrandissement et de modernisation sont lancés!

Capacité de l'établissement: 10 salons de réception + le Restaurant des Cigognes pouvant accueillir de 2 à 300 personnes

Hébergement : Hôtel 3*** avec 11 lofts, 2 chambres et 2 Suites.

**Votre Restaurant est ouvert le Midi et le soir du Lundi au Vendredi,
et le Dimanche midi.**

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

*L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de notre restaurant
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*



Nos Planches Apéro, Ardoises à Partager, ou pas !

Tapenade avec ses Croustons & Légumes Croquants ✓	Pour 2 7,90 €	Pour 4 11,90 €
Charcuteries, Fromages & ses Accompagnements	14,90 €	19,90 €
Fromage chaud : Clarines ou Maroilles AOP à la bière	12,90 €	
Saumon Fumé & ses Accompagnements	15,50 €	21,50 €

Nos Bulles & Champagnes

	<u>Le verre 12 cl</u>	<u>Bouteille 75 cl</u>
Méthode Traditionnelle « Domaine des Coteaux Blancs »	6.20 €	30.00 €
Méthode Traditionnelle « Bouchard Aîné & Fils »	7.00 €	34.00 €
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	9.90 €	
Champagne Thomas Pavy (<i>Propriétaire-récoltant</i>)	9.90 €	55,00 €
Champagne Chassenay D'Arce Brut		60,00 €
Champagne Besserat De Bellefont Bleu Brut		80,00 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut		90,00 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut Rosé		90,00 €
Champagne Veuve Clicquot Réserve Brut		109,00 €

Les Apéritifs Traditionnels

Kir vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12 cl	4,90 €
Ricard	2 cl	4,50 €
Martini Blanc ou Rouge	5 cl	5,50 €
Campari/Porto Sanderman rouge ou blanc/Suze	5 cl	5,50 €
Picon bière ou vin blanc	25 cl	6,90 €
Gin 40° (Beefeater)	4 cl	7,00 €
Vodka 40° Pure / Rhum Bacardi	4 cl	7,00 €
Spritz Apérol	15 cl	8,90 €
Américano « Maison »	15 cl	9,90 €
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca...	12cl	1,50€

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl	4,90 €
Sprite / Fanta Orange	25 cl	4,90 €
Schweppes Tonic / Agrumes / Orangina / Fuze Tea	25 cl	4,50 €
Jus de Fruits (<i>orange, ananas, multi vitamines, tomate, pomme</i>)	25 cl	4,50 €
Vittel / Eau de Perrier	50 cl	4,20 €
Villers St-Amand Plate ou Gazeuse	100 cl	5,90 €
San Pellegrino	100 cl	6,50 €
Perrier	33 cl	5,50 €
Supplément sirop (<i>Menthe, Grenadine, citron, pêche, rose, violette.....</i>)		0,20 €

Notre Sélection De Cocktails

Sans alcool	Env. 25cl 7,50€	Avec alcool	Env. 25cl 9,00€
 <p>Peace & Love Évasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus</p>		 <p>Pina Colada* Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco *Allergène: Protéines de lait</p>	
<p>Paradise Dream Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche</p>		<p>Sex on the Beach Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon</p>	
 <p>Caribbean Sun Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange</p>		 <p>Bikini Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron</p>	
<p>Jungle Green Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange</p>		<p>69 Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre</p>	
 <p>Purple Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse</p>		 <p>Swimming Pool* Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada *Allergène: Protéines de lait</p>	
<p>Virgin Mojito (10cl) Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert</p>		<p>Mojito** (10cl) Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron et citron vert **16% de contenance en alcool</p>	
		<p>Moscow Mule* Vodka française, parfums citron, gingembre et concombre *env. 15-17% de contenance en alcool</p>	

Prix nets, service compris. Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

Le Domaine des Cigognes
C'est aussi Un Hôtel 3 étoiles
de 15 chambres



Notre Sélection De Whiskies (4cl)

Scotch Whisky (Ecosais)

- **Blended (-12 ans)** Clan Campbell 40° (*Supplément Coca +1, 50 €*) 6,50 €
- **Blended (PREMIUM)**
 - Chivas 12 ans (*Fût de Cognac*) 40° 9,50 €
- **Single Malt (PREMIUM SPEYSIDE)**
 - Knockando 12 ans (*Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande*) 43° 9,50 €
 - Cardhu 12 ans (*Fût de Chêne Américain, Affiné au Bourbon*) 40° 9,50 €
 - Lagavulin 16 ans (*Fût de Chêne, Intense suave et fume*) 43° 13,00 €

Irish Whiskey (Irlandais)

- Jameson Black Barrel (*Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois*) 40° 9,00 €

Whiskey American (Tennessee)

- Jack Daniel's (*Filtrer au charbon de bois, notes de chêne*) 40° 9,50 €

Japonais

- Nikka Coffey Grain (*Grain de Maïs – Style suave*) 45° 10,00 €

Français

- Wambrechies 40° 11,00 €

Les Bières

<u>Pression</u>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>			
Cadette 5°	4,50 €	6,00 €	7,90 €	Heineken (sans alcool)	Bouteille 33cl	4,00 €
Corne 6°	4,90 €	5,90 €	9,50 €	Vedett (Blanche) 4,7°	Bouteille 33cl	6,00 €
Bière du « Mois »	5,00 €	6,90 €	9,90 €	Duvel 8,5°	Bouteille 33cl	6,50 €
PVL Triple 8,5°	5,50 €	7,50 €	10,90 €	Pêche Mel'Bush 8,5°	Bouteille 33cl	6,50 €
Paix Dieu 10°	6,90 €	8,50 €	11,50 €	Liefmans (Rouge) 3,8°	Bouteille 25cl	5,50 €
				St Feuillien Grand Cru 9,5°	Bouteille 33cl	6,50 €
				Chimay Bleue 9°	Bouteille 33cl	6,50 €



Les Entrées



Foie Gras de Canard « Maison » & Chutney's ♥	19,90 €
Escargots Beurre à l'Ail, La Douzaine <i>Escargots Fermiers de Râches</i>	15,90 €
Les 6 Huîtres Fine de Claire Marennes d'Oléron n°3	15,90 €
Velouté d'endives & feuilleté au Maroilles	11,90 €
Saumon Gravlax & chantilly aux algues	13,90 €
Butternut rôti au miel & rocamadour	12,50 €

Les Plats

Côté Terre

Plat du Jour Viande <i>Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)</i>	17,90 €
Fromage des Clarines® chaud, <i>P.de terre grenailles, salade & jambon Serrano</i>	18,20 €
Filet de Bœuf Poêlé (180g), <i>sauce poivre, gratin de P. de Terre & salade</i>	25,90 €
La Bavette de bœuf Angus (200g) grillée, <i>sauce échalote, frites & salade</i>	22,50 €
Andouillette d'Arras, sauce moutarde à l'ancienne, <i>frites & salade</i>	18,50 €
Le Ch'ti Welch, <i>frites & Salade</i> ♥	19,50 €
<i>Pain grillé, Bière Chimay Bleue, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway</i>	
Le « LC Burger » (supplément : sauce maroilles 1€, steak boucher 3€) <i>Frites & Salade</i>	19,50 €
<i>Steak Boucher</i> 150 g, <i>Oignons, Tomates, Salade, cheddar, buns brioché de chez Catrissa</i>	
Souris d'agneau confite à la figue & <i>écrasé de P. de terre</i>	24,90 €
Rognons de veau aux champignons & <i>frites & salade</i>	19,90 €
Foie de veau poêlé beurre à l'ail & <i>écrasé de P. de terre</i>	18,90 €

Côté Mer

Plat du Jour Poisson <i>Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)</i>	17,90 €
Pavé de Saumon rôti au soja & <i>gratin de choux fleur</i>	20,90 €
Noix de St Jacques poêlées, velouté de Butternut & chantilly au lard fumé	26,50 €
Risotto écrevisses & crevettes, sauce crustacés	22,90 €

Côté Végétal

Tagliatelles Pesto, <i>parmesan, roquette & tomates confites</i>	14,90 €
Risotto aux champignons forestiers	17,90 €
Poêlée de légumes du moment	14,90 €

Autres Garnitures : Risotto, tagliatelles, Gratin de Pommes de Terre, gratin de choux fleur, frites fraîches, écrasé de p.de terre, p.de terre grenailles, légumes du moment, salade de crudités.

Garniture Supplémentaire : 2,50 €

Sauces : Poivre vert, Beurre blanc, Mayonnaise, Maroilles, Échalote, Pesto, Moutarde à l'ancienne, figue.

Sauce Supplémentaire : 1,00 €

Menu Cigogne 39,50€

Saumon Gravlax

Butternut & Rocamadour

~

Bavette de bœuf Angus grillée

Pavé de Saumon

~

Salade de Fruits Frais

Moelleux Chocolat & glace vanille

Crème brûlée

*La Part de Gâteau Personnalisé**

(Supplément +3€.00/ pers. et sur réservation Uniquement)

Le Menu Enfant 12,90€

Steak du Boucher 150g

~

Fish & Chips

1 Glace & une Boisson

(Coca Cola, jus de fruits, Sirops...)

Menu Domaine 49,90€

Foie Gras de Canard Maison

Velouté d'endive & toast au saumon fumé

La Douzaine d'Escargots Beurre à l'Ail

~

Noix de St Jacques poêlée, velouté de Butternut & chantilly au lard fumé

Souris d'agneau confite à la figue & écrasé de Pommes de Terre

Filet de Bœuf (180g) Poêlé, Sauce Poivre Vert & Gratin de Pommes de Terre

~

Dessert au choix dans l'ensemble de la carte (Sauf Irish Gourmand)

*La Part de Gâteau Personnalisé**

(Supplément +3€/ pers. et sur réservation Uniquement)



Réunion

Séminaire

Spectacle

Team Building

Afterwork



Les Douceurs & Les Fromages

Assiette de Fromages Affinés	8,00 €
Dessert du jour, <i>Consultez l'Ardoise (sauf Soir & Dimanche)</i>	6,90 €
Salade de Fruits Frais	7,90 €
Fromage Blanc <i>coulis de fruits rouges</i>	6,50 €
Moelleux au Chocolat noir, <i>glace vanille</i>	7,50 €
Merveilleux Chocolat blanc spéculoos♥, <i>de chez Catrissa</i>	9,90 €
Profiteroles vanille <i>Chocolat chaud</i>	8,90 €
Crème brûlée vanille	8,50 €
Baba au rhum	9,90 €
2 Boules de Glace « <i>Pedone Glacier artisanal</i> » <i>(Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Cassis, Citron, Spéculoos, Coco, Café...)</i>	7,90 €
Coupe Dame Blanche ou Noire <i>(Glace Vanille ou Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly)</i>	9,50 €
Café Liégeois <i>(Glace Café, Sauce Café & Chantilly)</i>	8,50 €
Colonel Glace Citron & Vodka	9,80 €
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	8,90 €
Irish Coffee Gourmand 4 pièces	14,00 €
La Part de Gâteau Personnalisé (sur Commande uniquement)	9,50 €

La Cafétérie & Les Digestifs

Expresso		2,40 €
Décaféiné		2,50 €
Café crème		2,50 €
Thé et infusion « Richard »		2,70 €
Double expresso		3,80 €
Cappuccino /Chocolat Chaud		3,90 €
Irish Coffee (nécessite un temps de préparation)		12,00 €
Get 27 ou 31/ Bailey's	4 cl	8,50 €
Cœur de Bière « Klipfel »	4 cl	8,90 €
Calvados « Busnel » vieille réserve VSOP	4 cl	9,60 €
Cognac « Hennessy fine de cognac » VSOP	4 cl	9,60 €
Armagnac « <i>Château de Laubade XO</i> »	4 cl	9,60 €
Limoncello	4 cl	8,50 €
Houille « Carte noire » <i>(Flandre Artois fabrication régionale artisanale)</i>	4 cl	9,60 €
Vieille prune de Souillac	4 cl	9,60 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	9,60 €
Rhum XO « Eminente 7 ans » 42 °	4 cl	9,90 €
Belle poire ou Poire Williams	4 cl	9,60 €

Votre mariage au domaine...

Un lieu rare pour des moments uniques...



Nouvelle brochure
Mariage 2026 disponible !!

Contactez-nous par mail ou via le QR-
Code pour plus d'informations sur nos
formules et nos dates disponibles.

benoit@domainedescigognes.fr

ou vos événements privés...



Brochure événements
familiaux disponible !!

Contactez-nous par mail ou via le QR-
Code pour plus d'informations sur nos
formules et nos dates disponibles.

benoit@domainedescigognes.fr