L’histoire du Domaine des Cigognes…

Ancienne ferme typique de la Flandre française, le Domaine des Cigognes possède une histoire de plus de deux siècles.

La légende raconte qu’un censier fit construire cette demeure pour sa maîtresse et fit installer sur le toit un nid et deux cigognes, symbole de fidélité et de retour.

En 1991, Tullia et Renato Mangili tombent sous le charme de cette propriété alors très dégradée et entreprennent sa restauration, en préservant son architecture et son âme.

Au fil des années, le Domaine devient un lieu de vie et de réception, accueillant aujourd’hui mariages, événements, séminaires, restaurant et hébergement.

Un lieu chargé d’histoire, où le patrimoine du Nord rencontre l’art de recevoir.

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 Midi et Soir du Lundi au Vendredi,
ainsi que 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 !*

	Pour 2	*Pour 4*
Charcuteries & Fromages	14,90 €	19,90 €
Saumon Fumé, crème aux herbes	16,90 €	21,90 €
Pinsa tapenade tomate, burrata & pesto	12,90 €	

*<u>Suppléments</u> : Coppa **+1€** ou Saumon fumé **+ 2 €***

Nos Bulles & Champagnes

	<u>Le verre 12 cl</u>	***<u>Bouteille 75 cl</u>***
Méthode Traditionnelle « Bouchard Ainé & Fils »	8.00 €	36.00 €
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	9.90 €	
Champagne Chassenay D'Arce Brut	11.00 €	65,00 €
Champagne Besserat De Bellefon 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 Beefeater / Rhum Blanc / Vodka 40°	4 cl	7,00 €
Apérol Spritz ou Hugo Spritz *(Fleur de Sureau)*	15 cl	9,90 €
Américano « Maison »	15 cl	10,90 €
Supplement soft Pomme, Orange, Tonic, Coca…	12cl	1,50€

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cherry	33 cl	4,90 €
Sprite / Fanta Orange	25 cl	4,90 €
Schweppes Tonic / Agrumes / Orangina / Fuze Tea	25 cl	4,50 €
Jus de Fruits *(orange, ananas, multi vitamines, tomate, pomme)*	25 cl	4,50 €
½ St Amand plate ou gazeuse	50 cl	4,20 €
St-Amand plate ou gazeuse	100 cl	6.50 €
San Pellegrino	100 cl	7.30 €
Perrier	33 cl	4.80 €
Supplément sirop *(Menthe, Grenadine, citron, pêche, rose, violette……)*		0,20 €

Notre Sélection De Cocktails

Sans alcool — 8.90€

Peace & Love
Évasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus

Paradise Dream
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

Caribbean Sun
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

Jungle Green
Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange

Purple
Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse

Virgin Mojito (10cl)
Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert

Avec alcool — 11.90€

Pina Colada*
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco
*Allergène: Protéines de lait

Sex on the Beach
Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

Bikini
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron

69
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre

Swimming Pool*
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada
*Allergène: Protéines de lait

Mojito** (10cl)
Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron et citron vert

Moscow Mule*
Vodka française, parfums citron, gingembre et concombre
*env. 15-17% de contenance en alcool

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 (Ecossais)

- **Blended (-12 ans)** Clan Campbell 40° *(Supplément Coca +1, 50 €)* 7,50 €
- **Blended (PREMIUM)**
  - Chivas 12 ans *(Fût de Cognac)* 40 ° 10,50 €
- **Single Malt (PREMIUM SPEYSIDE)**
  - Knockando 12 ans *(Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande)* 43° 9,90 €
  - 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° 9,90 €

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° 10,50 €

Français

- Wambrechies *(Fût de Chêne - Arômes de vanille, de caramel et de fruits jaunes)* 40° 11,00 €

Les Bières

Pression	***25cl***	***33cl***	***50cl***
Angélus Dorée *5.2°*	4,50 €	6,00 €	7,90 €
Corne *6°*	4,90 €	5,90 €	9,50 €
Bière du « Mois»	5,20 €	7,90 €	10.50 €
PVL Triple *8,5°*	5,50 €	8.30 €	11.50 €
Paix Dieu *10°*	6,90 €	8,90 €	11,90 €

Heineken (sans alcool)	*Bouteille 33cl*	4,00 €
Vedett (Blanche) 4,7°	*Bouteille 33cl*	6,50 €
Duvel 8,5°	*Bouteille 33cl*	6,50 €
Kasteel Framboise 7°	*Bouteille 33cl*	6,50 €
Liefmans (Rouge) 3,8°	*Bouteille 25cl*	5,80 €
St Feuillien Grand *Cru 9,5°*	*Bouteille 33cl*	6,50 €
Chimay Bleue 9°	*Bouteille 33cl*	6,50 €





Les Entrées

Le Foie Gras de Canard « Maison » & Chutney's du moment ♥	18,90 €
La Fricassée d'escargots à l'Ail gratinée, La Douzaine « *Escargots Fermiers de Râches* »	15,90 €
Les 6 Huîtres *Hauts de France* n°3, vinaigre à l'échalotes & pain aux seigles	15,90 €
Le Velouté de Butternut & Chantilly au lard fumé	12,90 €
Le Coussin de Saumon fumé aux Ecrevisses marinées, crème aux herbes	17,90 €
La Salade Jeunes pousses & Rocamadour servi chaud au Miel du Domaine & Amandes grillées	13,90 €

Les Plats

Côté Terre

Le Plat du Jour Viande *Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)*	17,90 €
Le Filet de Bœuf Poêlé (180g), *Sauce au poivre, Jardinière de Légumes & P. grenailles*	26,90 €
La Bavette de bœuf Angus grillée (200g), *sauce échalotes, frites & salade*	23,50 €
L'Andouillette de Troyes AAAAA, *Sauce Moutarde à l'ancienne, Frites & Salade*	18,50 €
Le Ch'ti Welch, *frites & Salade* ♥	19,00 €
Pain grillé, Bière Chimay Bleue, Jambon, Œuf, Cheddar Galloway & Maroilles Fermier AOC	
Le « LC Burger » (supplément : sauce maroilles 1€, steak boucher 3€) *Frites & Salade*	19,90 €
Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, cheddar, bun brioché de la « Maison Pévèle »	
Le Suprême de Volaille de Licques rôti, *Crème de champignons & Gratin de p. de terre*	24,90 €
Le Boudin Noir, *Pomme rôtie, chou rouge & écrasé de p. de terre*	18,90 €

Côté Mer

Le Plat du Jour Poisson *Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)*	18,90 €
Le Waterzoï de St Jacques & Crevettes, *Crème aux petits légumes & P. Grenailles*	25,90 €
Le Pavé de Saumon rôti au Soja, Sauce beurre blanc & Jardinière de Légumes	21,90 €
Le Risotto aux Gambas, Parmesan & Pesto	22,90 €

Côté Végétal

Les Tagliatelles Pesto, *parmesan, roquette & tomates confites*	15,90 €
Le Risotto Parmesan aux champignons forestiers	16,50 €
La salade de chèvre chaud au Miel du Domaine *& P. grenailles*	18,90 €

Autres Garnitures : Risotto, tagliatelles, Gratin de Pommes de Terre, frites fraiches, Écrasé de p.de terre, P. grenailles, Jardinière de Légumes, salade de crudités, Salade verte

Garniture Supplémentaire : 2,50 €

Sauces : Poivre vert, Beurre blanc, Mayonnaise, Maroilles, Pesto, Moutarde à l'ancienne, Echalotes, Champignons

Sauce Supplémentaire : 1,00 €

Menu Cigogne 39,90€

Le Velouté de Butternut & chantilly au lard fumé
La Salade de chèvre chaud au Miel du Domaine
~
La Bavette de Bœuf Angus grillée 200g, sauce échalotes, frites & salade
Le Pavé de Saumon rôti au Soja, Sauce beurre blanc & Jardinière de Légumes
~
Salade de fruits frais
Moelleux chocolat, glace vanille & chantilly
Crème brûlée
La Part de Gâteau Personnalisé*
(Supplément +3€/ pers. et sur réservation Uniquement)
)

Le Menu Enfant 13,90€

Steak du Boucher 150g
ou
Fish & Chips

1 Glace & une Boisson
(Coca Cola, jus de fruits, Sirops…)

Menu Domaine 49,90€

Le Foie Gras de Canard Maison & Chutney's du moment
Le Coussin de saumon fumé aux Ecrevisses marinées, crème aux herbes
La Fricassée d'Escargots à l'Ail gratinée par 12
~
Le Waterzoï de St Jacques & Crevettes, Crème aux petits légumes & P. Grenailles
Le Suprême de Volaille de Licques rôti, Crème de champignons & Gratin de p. de terre
Le Filet de Bœuf (180g) Poêlé, Sauce au poivre, Jardinière de Légumes & P. grenailles
~
Dessert au choix dans l'ensemble de la carte (Irish Gourmand +4€)

La Part de Gâteau Personnalisé*
(Supplément +3€/ pers. et sur réservation Uniquement)



Réunion
Séminaire
Spectacle
Team Building
Afterwork



Desserts & Fromages

La Sélection de 3 fromages affinés, mesclun & chutney's du moment	9,00 €
Le Dessert du jour, *Consultez l'Ardoise (sauf Soir & Dimanche)*	6,90 €
La Salade de Fruits Frais	7,90 €
Le Fromage Blanc, *coulis de fruits rouges*	6,50 €
Le Moelleux au Chocolat noir, *glace vanille & Chantilly*	8,90 €
Le Merveilleux Chocolat blanc spéculoos💚, *de la « Maison Pévèle »*	10,90 €
Les Profiteroles vanille, *Sauce Chocolat chaud & chantilly*	9,90 €
La Crème brûlée vanille	8,90 €
Le Nougat glacé au miel du domaine & Coulis fruits rouges	9,90 €
Le Café ou Thé Gourmand 4 pièces	9,50 €
L'Irish Coffee Gourmand 4 pièces *(sup. 4€ si Menu Domaine)*	14,90 €

La Coupe de 2 Boules de Glace : 7,90 €
Glace : Vanille, Chocolat, Pistache, Spéculoos, Caramel, Café, Yaourt
Sorbet : Pomme, Poire, Fraise, Framboise, Orange, Citron, Coco

La Coupe Dame Blanche *3 boules Vanille, Sauce Chocolat & Chantilly*	9,50 €
Le Chocolat Liégois *2 boules Chocolat Noir, 1 boule Vanille, Sauce Chocolat & Chantilly*	8,50 €
Le Café Liégeois *2 boules Café, 1 boule vanille, Sauce Café & Chantilly*	8,90 €
La Coupe Colonel *2 boules Citron & Vodka*	10,90 €
La Part de Gâteau Personnalisé *(sur Commande uniquement)*	9,50 €

Café Richard & Digestifs

Expresso		2,90 €
Décaféiné		3.10 €
Café crème		3.00 €
Thé ou infusion		3.20 €
Double expresso		4.40 €
Cappuccino /Chocolat Chaud		4.50 €
Irish Coffee		12,90 €
Get 27 / Get 31/ Bailey's / Limoncello	4 cl	8,90 €
Vieille prune de Souillac **ou** Calvados « Busnel » vieille réserve VSOP	4 cl	9,90 €
Cognac « Hennessy fine de cognac » VSOP **ou** Armagnac *« Château de Laubade XO »*	4 cl	9,90 €
Cœur de Bière « Wolfberger » **ou** Genièvre de Houlle « *Flandre Artois* »	4 cl	9,90 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	9,90 €
Rhum « Eminente 7 ans » - Cuba 42 °	4 cl	10.50 €
Poire Cognac ou Poire Williams	4 cl	9,90 €

Votre Mariage au domaine...

Un lieu rare pour des moments uniques...







Découvrez notre brochure 27/28 via le QR Code

Contactez-nous par mail pour plus d'informations sur nos formules et nos dates disponibles.

benoit@domainedescigognes.fr

Ou votre évènement familial au domaine...

Un lieu rare pour des moments uniques...





Découvrez notre brochure 26/27 via le QR Code

Contactez-nous par mail pour plus d'informations sur nos formules et nos dates disponibles.

benoit@domainedescigognes.fr