

GÔTÉ FROID

Tous nos services ainsi d'entrées, entrées sans suite de plat, Merce

- Planche de charcuteries 12€00
(jambon de montagne, jambon blanc, coppa, rosette, salade)
- Planche de charcuteries et fromages 13€00
(planche charcuteries avec reblochon, Maroilles, salade, ...)
- La Montagnarde ENTRE: 10€00, EN PLAT: 15€50
(saucisson, tomates, gratin de jambon cru, oignons rouges, œuf de fromage, œuf dur dur)
- La Végétarienne ENTRE: 10€00, EN PLAT: 10€50
(saucisson, tomates, courgettes, œuf dur, gratin de légumes, oignons, courgettes râpées)
- CARPACCIO DE BOEUF 11€00
- Tartare de saumon 13€00

GÔTÉ ESTAMINET (plats du Nord)

- Potjevleesch aux 4 viandes 19€50
(spécialité gastronomique des Hauts-de-France servie en plats traditionnels ou chaud)
- WELCH 19€00
(choucroute, saucisson, bière, moutarde sur une tranche de pain et jambon)
- Carbonnade Flamande 19€50
- Poulet au Maroilles 18€50
- Tripes au Maroilles 17€00

GÔTÉ VIANDES

ACCOMPAGNÉS DE FRITES AU GRAS DE BOEUF OU LEGUMES OU PÂTES FRAÎCHES OU SAUVAGE

- Steak haché (env 180g) 14€50
- Brochette d'onglet nature (env 200g) 21€50
- Pièce de boucher selon arrivage (env 250gr) 23€50
- Tartare de boeuf au couteau (env 200gr) 20€00
- Migouilles de poulet à la plancha 17€50
- Jambon de porc confites 17€50

SUPPLEMENT SAUCE MAISON AU CHOIX

BLEU DU POIVRE OU MAROILLES OU FORESTIERE

GÔTÉ BURGERS 19€00

INGRÉS DES BURGERS: viande, tomates, oignons caramélisés, steak haché façon bouchère ou porc accompagnés soit de frites au gras de boeuf ou gratin de légumes ou légumes ou salade

- Burger du moment
- Le Classique (sauce burger bacon cheddar)
- L'Allevarde (sauce crème oignons lardons, reblochon)
- Le petit cochon (coulis de porc, bacon, cheddar sauce barbecue)
- Le végétarien (steak de soja, cheddar)
- Le country (sauce burger poulet croustillant bacon cheddar)

GÔTÉ POISSONS

- Ravioles gratinés sauce crème et saumon 19€00
(avec salade verte)
- Tagliatelles sauce crème et saumon
- Copieux de parmesan 18€00
- Filet de rouget sauce vierge sur lit de courgettes 19€90
- Fish and chips sauce grilichon 19€00

GÔTÉ PÂTES 10€00

RAVIOLES ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE

- Ravioles gratinés au bleu d'Auvergne
- Ravioles gratinés au Maroilles
- Ravioles Forestières
- Tortellinis au blanc ou Maroilles ou forestière
- Tortellinis au pesto rouge, jambon cru, parmesan

GÔTÉ MONTAGNE

(service avec nos salades vertes et charcuteries)

- Tartiflette 22€00
- Reblochonade 23€00

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) 10€00

STEAK HACHÉ / BURGERS / JAMBON
servi à l'eau / sal de glace vanille fraise

ASSIETTE DE FROMAGES 6€50

avec petite salade, reblochon, Maroilles.

GÔTÉ DESSERTS

- Ile flottante 5€50
- Tarte citron 6€00
- Tarte myrtilles 6€50
- Crème brûlée 6€50
- Fondant cœur chocolat ou caramel 7€00
- Café gourmand 7€50
- Thé gourmand 8€50
- Irish coffee 8€50
- Tarte fine aux pommes 8€50
(sauce vanille caramelisée et sa boule de glace vanille)

GÔTÉ GLACES

- Nougat glacé sur coulis de fruits rouges 7€50
- Chocolat liégeois / café liégeois / dame blanche 8€00
- Caramel liégeois 8€00
- Colonel (vodka) ou Allevarde (chartreuse) 8€00
(coulis citron)

1 Boule 2€00 / 2 Boules 4€00 / 3 Boules 6€50

Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, fraise, citron, fruits exotiques