

MENU FLAMAND

23,50€

Supplément de
2€ le week-end

Entrées AU CHOIX

La **planche du fermier** : servie sur une planche de bois avec du pain de campagne accompagné de pâté maison, de charcuteries, de jambon fermier et de cornichons. Une entrée chaude avec confiture d'oignons, crudités de saison, patate fermière chaude farcie aux Bergues (légumes de nos champs)

Le **Welsch** : pain gratiné au fromage et bière brune

La **ficelle Berguoise** : crêpe au jambon et fromage de Bergues

Le **Vol-au-Vent** : volaille et champignons

Le trio de **flamiches du terroir** aux poireaux, oignons et endives Berguoise et Avesnoise

La **Croquette aux crevettes** avec sa salade de chicon

La **Tomate aux crevettes grises** et sa garniture

La **Cassolette de la mer gratinée**

L'**œuf cocotte au fromage de Bergues**

La **salade flamande aux dés de Maroilles**

Plats AU CHOIX

Potsche Vlesch servi avec frites fraîches et salade (spécialité locale)

Cuisse de canard au cidre

Carbonnade flamande servie avec des frites fraîches

Blanquette de Veau Grand-mère

Moules Marinières servies avec des frites fraîches

Poulet fermier à la « Hooghe Moote Bier »

Pintadeau au pain d'épice et aux raisons

Jambon sauce Madère et champignons

Langue de bœuf à l'ancienne

Chicons au gratin

Rôti Orloff à la crème de Maroilles

Poule au pot sauce suprême

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre et des légumes de saison de nos champs

Supplément fromage

3,00€

Assiette avec assortiment de fromages locaux

Desserts AU CHOIX

Tarte aux pommes flamandes servie avec sa boule de glace

Coupe du Nord : glace aux spéculos, à la chicorée et au pain d'épices

Crème brûlée à la chicorée

Crêpe ou pain perdu à la cassonade

Tarte aux pruneaux à gros bords

Ch'tiramisu au genièvre de Loos

Boissons

Apéritif (kir mûre, l'apéritif maison typique du Nord)

+ 1/3 de la cuvée Hooghe Moote (blanc, rosé, rouge)

OU 2 bières, eau minérale et café

Tarif spécial groupe avec
fromage et animation
27,50€