

## Nos planches à partager avec l'apéro...

<b>L'ASSIETTE CH'TI</b>	<b>12€</b>
<i>¼ de camembert frit, ½ flamiche au maroilles, tranches de Lomo et 1 croquette de crevettes grises</i>	
<b>LA PLANCHE DE TOASTS</b>	<b>10€</b>
<i>2 toasts de maroilles, 2 toasts de chèvre au miel et 2 toasts de Coppa sur son confit de tomates sèches</i>	
<b>LA PLANCHE DE FRITURE DE LA MER (Fried Seafoods and Fishs Plate)</b>	<b>12€</b>
<i>3 Beignets d'aiguillettes de Cabillaud, 5 Anchois infarinata et 10 Beignets de Calamar servis avec de la sauce Tartare</i>	
<b>LA PLANCHE DE CHARCUTERIE (Deli Meats Plate)</b>	<b>10€</b>
<i>Tranches de Lomo, de Coppa et de Pâté de campagne servis avec son confit de tomates sèches</i>	
<b>LA PLANCHE DE FROMAGE DU NORD (Cheese Plate)</b>	<b>12€</b>
<i>Morceaux de Vieux-Lille, de Monts des cats et de Maroilles servis avec sa confiture de rhubarbe</i>	

## Nos Bonnes T'Chiottes Intrées

<b>Les 2 longues d'os à moelle et leurs Toasts grillés (Marrowbones)</b>	<b>10,50€</b>
<b>L'œuf forestier (Poached egg, Mushrooms sauce and deli meats)</b>	<b>6,90€</b>
<i>Œuf poché, sauce aux champignons et coppa</i>	
<b>La Flamiche au Maroilles (Brioche bread dough with Maroilles cheese above)</b>	<b>7,80€</b>
<b>La Cassolette d'escargots au Maroilles (Cassolette of snails with Maroilles cheese sauce)</b>	<b>8,90€</b>
<b>Le ½ Camembert frit et s'confiture de Rhubarbe (½ fried Camembert with Rhubarb Jam)</b>	<b>6,60€</b>
<b>Les 2 croquettes de crevettes grises et leur sauce cocktail (Shrimp croquettes)</b>	<b>10,90€</b>

## Nos Belles Salats

<b>La salade gourmande (Fresh tomatoes and salad, Fried onions, Deli meats ans Poached egg)</b>	<b>13,90€</b>
<i>salade et tomates fraîches, oignons frits, lardons, lomo, coppa et œuf poché</i>	
<b>La salade de toasts de fromage (Fresh tomatoes and salad, nuts and Cheese Toasts)</b>	<b>14,90€</b>
<i>salade et tomates fraîches, noix, 6 toasts de Maroilles et de chèvre au miel</i>	
<b>La salade de croquette de crevettes (Fresh salad and endive, nuts and shrimp croquettes)</b>	<b>16,50€</b>
<i>salade et endives fraîches, noix, 3 croquettes de crevettes grises et vinaigrette au Miel</i>	



## Nos Plats Frauds

- Le steak tartare préparé minute** (*chopped steak, egg, cappers, pickles, shallot and cocktail sauce*) **14,60€**  
*steak haché 180g, œuf, câpres, cornichons, échalotes, sauce cocktail*
- La belle terrine de Potjevleesch Maison** (*pieces of veal, rabbit, chicken and bacon in jelly*) **17,50€**  
*Morceaux de poulet, veau, lapin et lard fumé dans une gelée aromatisée à la bière et aux baies de genièvre*

## Nos Plats C'aud

- Le Burger Ch'ti** (*chopped steack, bacon, salad, tomato, fried onions, Maroilles cheese sauce*)  
**Version Simple** : *steak haché 180g, bacon, salade, tomate, oignons confits, sauce et tranche de Maroilles* **15,90€**  
**En version Double** : *Double steak haché, bacon, oignons confits et tranche de Maroilles* **20,90€**
- La Carbonnade Flamande** (*beef stew cooked with beer, brown sugar and gingerbread*) **14,90€**  
*Bœuf bourguignon cuisiné dans la bière, cassonade et pain d'épices*
- Le Welsh de l'Gaiette** (*slices of bread and ham covered with lot of melted cheddar and a poached egg above*) **15,40€**  
*Tranche de pain et de jambon, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne et œuf poché par-dessus*
- La Maroilette** (*Tartiflette with Maroilles cheese*) **14,50€**  
*Tartiflette au Maroilles*
- Le Poulet gratiné au Maroilles** (*chicken with Maroilles cheese sauce*) **15,40€**
- Le Waterzooï de Saumon** (*sliced of carrots and leeks cooked in cream with salmon filet above*) **16,30€**  
*Julienne de carottes et de poireaux cuisinée à la crème et vin blanc, pavé de saumon*
- Le Fish and Chips** **13,90€**  
*Filet de cabillaud frit et sauce tartare*
- Le jambonneau (environ 500g pièce) sauce au vin rouge** (*Knuckle of ham with red wine sauce*) **15,10€**
- L'assiette Végé Ch'ti** **14,30€**  
*Flamiche au Maroilles, ½ camembert frit et salade fraîche*
- Le Pavé de Rumsteack (200g environ) sauce au choix** **15,90€**
- La Bavette de bœuf (180g environ) sauce au choix** **13,50€**

**Nos sauces :** *Sauce Maroilles, sauce échalotes, aux poivres ou aux champignons  
(Maroilles cheese sauce, shallot sauce, pepper sauce or Mushrooms sauce)*

**L'ensemble de nos plats est servi avec des frites fraîches. Mais vous pouvez les accompagner au choix de salade, riz ou haricots verts sur demande**

**(All Plates are served with french fries. But you can choose Salad, Rice or green beans too)**

**Enfin, Pour les Boucs à Suc... Nos Desserts**

<b>Le Ch'tiramisu à la chicorée et spéculoos</b>	<b>7,10€</b>
<b>Le Fondant au Chocolat et sa boule de glace vanille</b> ( <i>Chocolate Fudge with vanilla ice cream</i> )	<b>6,60€</b>
<b>La Tarte Rhubarbe et sa confiture de cidre</b> ( <i>Rhubarbe pie with cider jam</i> )	<b>6,10€</b>
<b>Le pain perdu brioché et sa boule de glace spéculoos</b> ( <i>French toast with speculoos ice cream</i> )	<b>6,60€</b>
<b>Le Panna Cotta aux fruits rouges ou au caramel beurre salé</b>	<b>5,90€</b>
<b>L'Coupe Mineur</b> <i>Glace spéculoos et vanille, spéculoos émiettés, crème anglaise et chantilly</i>	<b>6,90€</b>
<b>L'Nage de sorbets</b> <i>Sorbets fraise, citron et fruit de la passion arrosés de crème de Mûre</i>	<b>6,10€</b>
<b>Le Café gourmand</b> <i>café, ¼ de tarte rhubarbe, mini fondant au chocolat et boule de glace speculoos</i>	<b>7,10€</b>
<b>Le Thé gourmand</b> <i>Thé Noir ou Thé vert à la menthe ou Verveine, ¼ de tarte rhubarbe, mini fondant au chocolat et boule de glace speculoos</i>	<b>8,10€</b>
<b>L'Irish gourmand</b> <i>Irish coffee, ¼ de tarte rhubarbe, mini fondant au chocolat et boule de glace speculoos</i>	<b>12,90€</b>

**MENU DEJ à 16,90€**

**Un plat au choix :**

- \_ *Carbonnade flamande*
- \_ *Poulet gratiné au Maroilles*
- \_ *Fish and chips*
- \_ *Bavette sauce au choix*

**+ Une boisson :**

- \_ *1 bière Saint-Omer 25cl*
- \_ *1 verre de Saint-Nicolas/Colombelle*
- \_ *1 Badoit/Evian50cl*

**+ Un Café ou Déca**

**Ou Le version Café Gourmand :  
20,90€**

*Uniquement le midi du lundi au  
vendredi, hors jour férié*

**MENU A LA CARTE à 23,90€**

**Une entrée au choix :**

- \_ *Œuf Forestier*
- \_ *Flamiche au Maroilles*
- \_ *Camembert frit*

**+ Un Plat au choix :**

- \_ *Fish and chips*
- \_ *Carbonnade Flamande*
- \_ *Poulet gratiné au Maroilles*
- \_ *Bavette sauce au choix*

**+ Un dessert au choix :**

- \_ *Tarte Rhubarbe*
- \_ *Ch'tiramisu*
- \_ *Coupe Mineur*

**MENU T'CHIOT QUINQUIN**

**11,90€ (-12ans)**

**Un plat au choix :**

- \_ *steack haché 180g*
- \_ *filet de poulet*

**+ Un Jus de fruits au choix :**

- \_ *Pomme*
- \_ *Ananas*
- \_ *Orange*

**+ Une boule de glace**

**.....TOUS LES MENUS SONT A ANNONCER A LA COMMANDE**