

L'GAIETTE.... CHA REC'AUFFE MIN COEUR

NOS PLANCHES - A Partager

La Planche de Charcuterie	12€
La Planche de Fromages	12€
La Planche Mixte	12€

NOS CH'TI TAPAS & ENTREES - A Partager

La Tartine Ch'ti	Tranche de pain, Maroilles, Lard et oignons frits	8€
La Tartine Welsh	Tranche de pain, Moutarde, Jambon, cheddar	8€
Les T'chiot beignets de légumes sauce pickles		6€
La fricadelle sauce pickles		6€
Le Saucisson Fuet (150g)		9€
La Belle assiette de frites fraîches		6€
	Supp. Sauce Maison pour les frites : Maroilles, Poivres, Forestière ou carbonnade	2€
La Longe d'os à moëlle		9€
La Flamiche au Maroilles		9€
Le 1/2 Camembert frit et s'confiture de rhubarbe		8€
La Croquette de crevettes grises et sa sauce tartare		9€
La Cassolette d'escargots au Maroilles		12€

NOS WELSHES - Frites fraîches et Salade

Le Welsh de L'Gaiette	Pain, jambon, cheddar fondu à la bière et moutarde à l'ancienne et œuf poché	17€
Le Vege Welsh	Pain, Cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne	15€
	Supplément œuf poché	+1€

NOS BURGERS - Frites fraîches et Salade

Le Burger Ch'ti	Steak haché 180g, Salade, Tomates et Oignons confits, Sauce et Tranche de Maroilles	19€
Le Pepper Burger	Steak haché 180g, Salade, Tomates et Oignons confits, Lard fumé, Cheddar et Sauce poivres	19€

NOS HACHES GRATINES- Frites fraîches et Salade

Le Haché Maroilles	Steak haché 180g, Sauce Maroilles, oignons confits, lard fumé	18€
Le Haché Welsh	Notre fameux welsh avec un steak haché 180g	22€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

L'GALETTE.... CHA REC'AUFFE MIN COEUR

NOS PLATS - Frites fraîches et Salade

La Terrine de Potjevleesch	Morceaux de poulet, veau, lapin et lard fumé dans une gelée aromatisée à la bière et aux baies de genièvre	19€
La Carbonnade Flamande	Bœuf Bourguignon cuisiné dans de la bière, cassonade et pain d'épices	17€
La Pouch'tine	Bonne assiette de frites nappée de cheddar et de sauce carbonnade	13€
Supplément Œuf à cheval		+1€
Supplément Lard fumé		+1€
Le Poulet gratiné au Maroilles		18€
Le Fish and Chips et sa sauce tartare		17€
Le Waterzooï de Saumon	Julienne de carottes/poireaux cuisinée à la crème/vin blanc, Pavé de saumon	19€
L'Assiette Vege Ch'ti	Flamiche au Maroilles, ½ camembert frit et salade fraîche	18€
Le Steak Tartare préparé	Steak haché 180g, œuf, câpres, cornichons, échalotes, Sauce cocktail	16€
Le Steak haché +/- 180g, sauce au choix		15€
Supplément Œuf à cheval		+1€
Le Pavé de Rumsteck +/- 180g, Sauce au choix		19€
Le Jambonneau +/- 500g, Sauce au choix		19€
Les Sauces au choix : Maroilles, Poivres ou Forestière	En supplément	2€

MENU T'CHIOT QUINQUIN (-10 ans) 12,90€

Fricadelle ou filet de poulet / Frites Fraîches
+
1 jus de fruit au choix : Pomme, Ananas ou Orange
+
1 part de gaufre sauce chocolat

Enfin, Pour les Boucs à suc.... NOS DESSERTS

La crème brûlée à la chicorée		7€
Le pain perdu briochée et sa boule de glace spéculoos		7€
La soupe de poire à la fleur de bière		7€
La Gaufre de Bruxelles sauce chocolat		7€
Café/Thé Gourmand		8€/9€
Ou Si Tin Veux In Glace...		
L'Coupe du Mineur	Glace spéculoos/vanille, Spéculoos émiettés, Crème anglaise et chantilly	8€
L'Nage de Sorbets	Sorbet fraise, Citron et fruit de la passion arrosés de crème de Mûre	7€
L'Irish Cream	Glace Vanille, Bailey's 4cl, Café et Chantilly	10€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS