



## Entrées Chaudes et Froides

---

La tranche de foie gras de canard français, mi-cuit dans nos fours et marmelade de poire	21,90 €
Les tranches de saumon fumé au cœur de notre fumoir et crème ciboulette, citron jaune aux baies roses	16,90 €
La lucullus de l'Auberge selon notre recette, sel noir de l'Himalaya et confit du moment	17,90 €
La terrine de notre boucherie selon notre fabrication et ses condiments	15,90 €
Les os à la moëlle en canon, gratinés au four, pain croustillant, fleur de sel <b>Temps d'attente 15 min</b>	16,90 €
Caquelon de 6 ou 12 escargots, de la ferme hélicicole de Radinghem, fondue de tomates, beurre aillé	
	6 escargots 9,90 €
	12 escargots 18,90 €
Le croustillant de noix de Saint Jacques snacké en julienne de légumes, sauce aux effluves de Reims	24,90 €

## Pièces de notre Boucherie

---

Steak haché minute (+200 g) avec fondue d'oignons, rapé de pomme de terre et œuf sur le plat	17,90 €
Pavé de bœuf (+250 g) grillé, sauce au choix	24,90 €
Steak tartare "du Chef" préparé ou non préparé (+250g)	17,90 €
Double steak tartare "du Chef" supplément 8,90 €	
Rognon de veau entier, beurre d'herbes, ail frais	19,50 €
Cocotte de rognons de veau, en sauce, flambés à la vieille prune de Souillac, lardons, pruneaux	21,50 €
Escalope de cœur de ris de veau en crème de morilles, déglacée au Pinot noir d'Alsace	35,90 €
Entrecôte (+ 400 g) desossée directement sur le carré, grillée, beurre maître d'hôtel	33,90 €
Le filet de bœuf (+ 240 g) poêlé, sauce au choix	34,90 €
Le magret de canard français rôti, sauce aigre douce	26,90 €
La trilogie du boucher : rib's, médaillon de porc (cuisson basse température), wings de poulet sauce barbecue, frites cheese bacon	27,90 €



## Aux fourneaux

---

Cassoulet de l'Auberge gratiné au four, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, saucisse fumée, canard confit, poitrine de porc	26,90 €
Temps d'attente : 15 mn	
Souris d'agneau mijotée à la provençale, semoule aux parfums d'orient	24,90 €
Filet mignon de porc gratiné au Maroilles de Thiérache	18,90 €
La planche Chti Belge : flamiche au Maroilles, potjevleesch, welsh, chicon au gratin, fricadelle	25,50 €
Le traditionnel Welsh, cheddar fondu à la bière coq hardi, jambon blanc, pain de campagne, œuf sur le plat. Supplément steak haché 8,90 €	20,90 €
Jarreton de cochon fermier braisé au cidre et laqué au miel	25,50 €
Les rigates fraîches au saumon frais, pétales de saumon fumé, crème de ciboulette	20,40 €
Jambon à l'os de notre boucherie braisé, sauce au choix	17,90 €
Le camembert de Normandie rôti au four, planche de charcuteries fines, pommes de terre grenailles	23,90 €
Le Potjevleesch aux quatres viandes, moutarde de dijon	17,90 €

## Les poissons

---

Belle sole meunière (400 à 600g) façon Merlimont aux épices de la Côte d'opale, beurre citronné, persil	SELON
Noix de Saint jacques grillées à la provençale	29,40 €
Fish and Chips croustillant selon notre recette, sauce tartare	23,90 €
Pavé de saumon frais, fondue de poireaux à la crème, tomates cerises confites	25,90 €
Aile de raie meunière aux câpres déglacée au jus de citron, beurre noisette	25,90 €

## Salades créations

---

La grande bleue : salade, crudités, beignets de crabe, saumon fumé, crevettes décortiquées, sauce tartare	17,90 €
La ama la vita : salade, crudités, filets de poulet pané, mozzarella, dés de fromages, toasts chèvre miel, œuf sur le plat	17,90 €
La Saint Hubert : Salade, crudités, gésiers de volaille confits à la tomate, Toasts au maroilles, jambon fumé	17,90 €
La végé : salade, crudités, antipasti de légumes, quinoa, boulgour	15,90 €



# Hamburgers "pain bio"

Steak haché minute de notre boucherie (pur bœuf)

Base des hamburgers : cornichon aigre doux, cheddar, salade, tomate, sauce burger du chef

Le classique : steak de bœuf, cheddar, bacon grillé	19,90 €
Le refuge : Raclette, bacon grillé, œuf sur le plat	20,90 €
Le Tossa du Nord : steak de bœuf, maroilles, chorizo,	20,90 €
Le chicken : steak de poulet pané, bacon grillé, sauce barbecue	18,90 €
Le double cheese burger : double steaks hachés, bacon grillé, cheddar	25,90 €
L'interminable : triple steaks hachés, bacon grillé, cheddar	29,90 €
Le fish : pavé de poisson pané, saumon fumé, cheddar, sauce tartare	20,90 €
Le Végé : steak de quinoa et boulgour, sauce tartare	15,90 €

## Retour de Grèce (MARDI AU SAMEDI)

Base des plakas : salade, tarama, tzatziki, dolmas, féta, piment doux

Accompagnement aux choix : trites ou pâtes grecques

La plaka brochettes de filet de poulet ( 2 Pièces)	18,50 €
La plaka gyros ( porc émincé)	16,90 €
La plaka côtes d'agneau ( 4 pièces)	24,90 €
La plaka géante : gyros, brochette de bœuf, côte d'agneau	23,90 €
La plaka scampis au beurre de citron jaune	19,90 €
La plaka scampis du Chef à la fondue de tomates	19,90 €
La mezza : beignets de crabe, croquettes de fromage, spanokopita, saumon fumé, boulette de viande, pincettes de crabes	22,90 €

## Le homard

Le Homard entier snacké, cuisson à la plancha, garniture, sauce

Prix au 100g selon cours



# Le menu homard

Nos homards proviennent de pêche américaine et européenne

55,90 €

## Menu hors boissons

Tout changement entraînera un supplément de prix

Lucullus de notre Auberge, brioche au sucre perlé, confit du moment

ou

Fines tranches de saumon fumé, sauce tartare, blinis

~~~~~

Homard entier snacké, rigate à la truffe ou à la tomate, sauce légèrement citronnée

~~~~~

Le dessert glacé de la maison VanDenastele

## Menu Du Chef

Tout changement entraînera un supplément de prix

Un apéritif (Kir Royal ou Punch)

64,90 €

Une entrée froide

Une entrée chaude

Un plat

Fromage

Dessert, café

Vin blanc et Vin rouge à discrétion

Uby côte de gascoigne N°3

Bordeaux rouge sélectionné par votre sommelier

Menu hors boissons : 56,90 €

Un apéritif (Kir Royal ou Punch)

56,90 €

Une entrée froide ou chaude

un plat

Fromage

Dessert, café

Vin blanc et Vin rouge à discrétion

Menu hors boissons : 48,90 €

## Mise en bouche

uniquement pour les menus avec boissons

-----

La lucullus de l'Auberge, sel noir de l'Himalaya, confit du moment

ou

Les fines tranches de saumon fumé, blinis, sauce tartare

-----

Les grosses moules de Nouvelle Zélande farcies au beurre marseillais

ou

Cassolette de sot l'y laisse de volaille mijotée aux lardons de chorizo

-----

Pavé de bœuf (250g) de notre boucherie (sauce au choix)

ou

Pavé de sandre rôti à l'huile d'olive, fondue de poireaux à la crème

ou

Filet mignon de porc au mélange des sous bois (cuisson basse température)

-----

Assiette de fromages du moment et ses mendiants

-----

La gourmandise sucrée de l'Auberge

## Fromages

Planche de fromages affinés ou notre plateau de fromages (selon notre sélection) 9,50 €

## Plaisirs sucrés

La fondue au chocolat toute en gourmandises, fruits, chamallows, choux à la crème, choux pop corn 12,00 €

Le tiramisu gourmand du chef au nutella 10,00 €

Le baba au rhum bouchon de "mon pépé" : rhum Bumbu, crème fouettée, glace rhum raisin 11,00 €

La crème brûlée au chocolat blanc 9,50 €

Le café, thé gourmands, selon création du chef 10,00 €

Le champagne Gourmand, selon création du chef 17,90 €

La brioche façon pain perdu, nappage caramel beurre salé, et sa boule de glace caramel 9,50 €

Les profiteroles glacées, choux patisseries, chocolat chaud, chantilly | 2 CHOUX 9,00 € | 3 CHOUX 12,00 €

Les crêpes Suzette de Tonton Jeff (flambées en salle) au grand marnier, jus d'orange, citron pressé 13,00 €

L'assortiment de pâtisseries grecques et sa boule de glace vanille 8,50 €

La tarte fine aux pommes, caramélisée à la vergeoise blonde, sorbet pomme verte (Flambage au calvados : 3,00 €) 11,00 €

Le brownie patissier légèrement tiédi, crème anglaise, boule de glace Kitkat 10,00 €

## Douceurs glacées

Le lingot framboise pistache, meringue, coulis de fruits rouges 8,70 €

Le rocher : crème glacée pralinée enrobée de chocolat au lait aux billes croustillantes 8,70 €

Le phare breton : crème glacée palet breton, crème glacée caramel beurre salé, éclats de caramel 8,70 €

Le café ou le chocolat liégeois / La dame blanche ou noire 9,50 €

La coupe after-eight : menthe choco, chocolat chaud 9,50 €

Le nougat glacé sur coulis de fruits rouges 9,00 €

Le colonel au citron jaune 10,00 €



10,00 €

La coupe saint Hubert : sorbet fraise, sorbet framboise, guignolet

Le milk-shake glacé : vanille, Nutella ou caramel au beurre salé

9,00 €

### Crèmes glacées

### Sorbets

Vanille intense madagascar

Martiniquaise

Café

Caramel beurre salé

Pistache

Chocolat au lait

Chocolat blanc

Fraise avec morceaux

Noix de coco



Citron jaune

Framboise

Fruits de la passion

Mandarine

Poire

Pomme verte

Cassis

Coupe 2 boules 4,50 €

Coupe 3 boules 6,50 €

Chantilly 1,00 €

Coulis (fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat chaud) 0,50 €

## Menu enfant - de 12 ans

Un plat, une garniture, un dessert au choix, une boisson au choix

### Une boisson

Un sirop à l'eau

Un jus de pomme

Un jus d'orange

### Un plat

### Une garniture

La saucisse knacks

Les pâtes

Le hamburger (supplément 3,00 €)

Les frites

Le poulet pané

Les légumes du jour

Le jambon blanc

Le riz

### Un dessert

Le pot de glace : vanille, fraise ou vanille, chocolat

13,00 €

---

## Les accompagnements et sauces

Frites fraîches

Pommes de terre au four , crème fines herbes

Rigate, crème de truffes

Rigate, fondue de tomates

Riz pilaf

Légumes du jour

Salade composée

**Accompagnement supplémentaire : 3,50 €**

Sauces au choix

Champignons

Maroilles

Béarnaise

Poivre

Echalotes

**Sauce supplémentaire : 2,50 €**