

## NOS ENTRÉES

<b>OEUF COCOTTE</b>	6€
crème de Maroilles, croûtons	
<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b>	6,50€
pickles, moutarde	
<b>CARPACCIO DE BETTERAVE</b>	5,50€
fêta, roquette	
<b>BRUSCHETTA SAVOYARDE</b>	7€
pommes de terre, moutarde, raclette, jambon cru	
<b>ACCRAES DE CREVETTES ROSES</b>	8,50€
<i>À partager</i>	
<b>BIG BURRATA</b>	18€
pesto, tartare de tomates confites	
	2P   4P   6P
<b>TOASTS DE MAROILLES</b>	6€ 12€ 18€
<b>PLANCHE CHARCUT' &amp; FROMAGES</b>	16€ 32€ 48€

"Découvrez également nos suggestions du moment. Demandez-les à notre équipe!"

## NOS BURGERS

*gourmands*

14,90€

### LE COCO

Buns maison, volaille panée, gouda, mayonnaise au piment, laitue, pickles, oignons

### LE CALIFORNIEN

Buns maison, steak haché minute, cheddar, avocat, lard, oignons grillés, sauce BBQ

### LE QUINQUIN

Buns maison, steak haché minute, Maroilles, compotée d'oignons, lard

### LE GASTON

Buns maison, steak haché minute, oignons grillés, comté, pickles, sauce cocktail

### LE JOSÉ

Buns maison, beignet de légumes, tome, tzatziki, laitue

servis avec frites maison et coleslaw

Supplément steak haché +5€

Supplément fromage ou lard +2€

## NOS SALADES

*et tartares*

14,90€

### LA FERDINAND

gésiers de canard, mesclun, lardons, oignons, croûtons

### LA GIUSEPPE

roquette, poivrons, courgettes et tomates confites, jambon Serrano, burrata, pignons de pin, oignons rouges, parmesan, pesto

### TARTARE DE BOEUF ITALIEN

copeaux de parmesan, artichauts confits, tomates confites, pignons de pin, pesto

### TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL

cornichons, câpres, échalotes, ciboulette

### TARTARE DE SAUMON

citron, ciboulette, échalotes, pommes acidulées, huile d'olive

## NOS PLATS *signatures*

**FILET DE BAR** 21,90€  
crème safranée, purée de pommes de terre, légumes du moment

**CASSOLETTE DE LA MER** 25,90€  
sauce arrabbiata, Saint Jacques, gambas, moules, grenailles, tomates cerises

**ENTRECÔTE DE BOEUF** 29,90€  
sauce au choix, pomme de terre au four, crème fraîche ciboulette

**COQUELET RÔTI** 23,90€  
aux herbes, jus échalote, pommes de terre grenailles rôties aux herbes

## NOS PLATS

*incontournables*

14,90€

### POIRE DE BOEUF

sauce au choix : poivre, Maroilles, échalote

### ESCALOPE DE POULET

à la crème, champignons

### CUISSE DE CANARD CONFITE

### POÊLÉE DE ROGNONS DE VEAU

champignons, sauce porto

### WELSH DU CHEF

pain complet, cheddar Galloway, jambon fumé, Triple Karmeliet

### CARBONNADE FLAMANDE

### SAUMON RÔTI

crème au citron, aneth

### FISH AND CHIPS

sauce tartare

### COCOTTE DE MOULES

au choix : marinières, à la crème, à la crème de Maroilles

### HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN

parmesan

accompagnement au choix : frites maison, tagliatelles, riz & salade



**NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES** 3€

Purée de pommes de terre  
Grenailles rôties aux herbes de Provence  
Pomme de terre au four, crème fraîche ciboulette  
Endives braisées  
Légumes confits

**NOS SAUCES** 1€

Tartare, échalote, Maroilles, mayonnaise,  
cocktail, barbecue, poivre, beurre maître d'hôtel,  
ketchup, moutarde

11,90€

**FORMULE**  
moins de 10 ans *kids*

**PLAT AU CHOIX**

Nuggets de volaille, ketchup  
Fish and chips, sauce tartare  
Burger : buns maison, steak haché  
minute, cheddar, sauce cocktail

**DESSERT AU CHOIX**

Glace barbe à papa, smarties  
Mousse au chocolat

**BOISSON AU CHOIX**

Jus de fruits (orange/pomme/ananas),  
soda (Coca/Fuze tea), Cristalline 50cl  
(plate/gazeuse)



**NOS PLAISIRS**

*glacés*  
7,50€

**TOUT CAMEL**

2 boules caramel, 1 boule vanille, caramel  
laitier maison, amandes effilées, chantilly

**DOUCEUR DES ÎLES**

2 boules mangue, 1 boule citron vert, coulis  
de mangue, amandes effilées, chantilly

**BANANA SPLIT**

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule  
fraise, banane fraîche, sauce chocolat  
maison, amandes effilées, chantilly

**DAME NOIRE**

3 boules chocolat, sauce chocolat maison,  
amandes effilées, chantilly

**DAME BLANCHE**

3 boules vanille, sauce chocolat maison,  
amandes effilées, chantilly

**CAFÉ LIÉGEOIS**

3 boules café, café glacé, amandes effilées,  
chantilly

**PROFITEROLES**

Choux maison, glace vanille, sauce  
chocolat maison, amandes effilées,  
chantilly

*"Nos plats sont réalisés 100% maison  
avec des produits frais!"*

**NOS DESSERTS**

*réconfortants*

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

6,90€

**TIRAMISU**

6,90€

**CRÈME BRÛLÉE**

5,90€

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**

6,90€

crème anglaise

**BRIOCHE PERDUE**

6,90€

pommes caramélisées, glace vanille

**GAUFRE DU NORD**

7,90€

à la crème brûlée

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

8,90€

mousse au chocolat, tiramisu, cake,  
panna cotta

**IRISH GOURMAND**

13€

Supplément : chantilly, crème anglaise, sauce  
chocolat maison +1€

**NOS PARFUMS**

2€

Vanille, chocolat, café, caramel,  
spéculos, pistache, pomme, poire,  
rhubarbe, mangue, abricot, pêche,  
cassis, fraise, framboise, citron  
vert, rhum-raisin, barbe à papa

