la Taverne Flamande

ESTAMINET LILLOIS

OUVERT 7J/7 DE 07H00 À 00H00

Bières pressions

BIÈRES BLONDES	25cl	33cl	50cl
Bière maison (4.8°)	3.70	4.90	7.10
Corona (4.5°)	4.20	6.20	8.30
Anosteke blonde (7.5°)	4.60	6.60	8.70
La bête blonde (8°)	4.60	6.60	8.70
3 Monts Saison (6.5°)	4.80	6.80	8.90
3 Monts Chapelle (6.5°)	4.80	6.80	8.90
Charles Quint blonde (8.5°)	5.50	7.50	9.80
Du Moulin Cascade BIO (5.5°)	4.60	6.60	8.70
Chouffe blonde (8°)	5.50	7.50	9.30
Duvel (6.66°)	4.90	6.90	9.00
Bon Secours (du moment)	5.50	7.50	9.70
Ducasse (6.5°)	4.80	6.80	8.90
Paix Dieu Nova (6°)	5.30	7.30	9.20
Bavik Super Pils (5.2°)	4.00	5.70	7.70

BIÈRES TRIPLES	25cl	33cl	50cl
Filou Triple (8.5°)	4.60	6.60	8.70
Tripel Karmeliet (8°)	4.80	6.80	8.90
Paix Dieu (10°)	5.70	7.70	9.50
Bracine Anosteke (8.5°)	4.90	6.90	9.00
Petrus Triple (8°)	4.70	6.70	8.80
Triple Chuc (8°)	5.00	7.00	9.00

BIÈRE BRUNE	25cl	33cl	50cl
Maredsous brune (8°)	4.80	6.80	8.90
Lefort brune (10°)	4.60	6.60	8.70
Petrus Double (6.5°)	4.70	6.70	8.80

À BASE DE BIÈRE	25cl	33cl	50cl
Monaco (2°)	3.70	4.90	7.10
Panaché (1°)	3.70	4.90	7.10
Picon bière (5°)	4.30	5.50	7.70

BIÈRES IPA	25cl	33cl	50cl
Shiny Hoppy IPA (6°)	4.60	6.60	8.70
Goose Island IPA (5.9°)	5.00	7.10	9.20
Troubadour magma (9°)	5.70	7.70	9.50
Vedett IPA (5.5°)	4.80	6.80	8.90
Anosteke NEIPA (5.6°)	4.80	6.80	8.90
Stuut (du moment)	4.70	6.70	8.80
La Bagarre Double IPA (7.7°)	4.70	6.70	8.80
Houthakker IPA (6°)	4.80	6.80	8.90

BIÈRES STOUT	25cl	33cl	50cl
Guinness (4.2°)			11.00

BIÈRE BLANCHE	25cl	33cl	50cl
Houthakker blanche (5°)	4.40	6.40	8.50

BIÈRES FRUITÉES	25cl	33cl	50cl
Kasteel tropical (7°)	4.90	7.00	9.10
Kasteel rouge (8°)	4.90	7.00	9.10

BIÈRE PALE ALE	25cl	33cl	50cl
Houthakker pale ale (7°)	4.80	6.80	8.90

BIÈRE SANS ALCOOL	25cl	33cl	50cl
Delirium Delirio Na (0.3°)	4.60	6.60	8.70
Kasteel rouge sans alcool (0.0°)	4.60	6.60	8.70

BIÈRE AMBRÉE	25cl	33cl	50cl
Kwak ambrée (8.4°)	5.00	7.00	9.30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Une carafe d'eau est disponible sur simple demande.
Prix nets, service compris.

Nos producteurs

Sélection La Grande Charcuterie

Des charcuteries d'exception où authenticité et raffinement se rencontrent, issues de terroirs d'histoire et de labels de qualité : AOP, IGP, STG.

Sélection Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France Fromager

Des fromages authentiques, choisis par un artisan passionné pour leur caractère et leur goût du terroir.

Entrées

Œufs mayonnaise	3.50
Assiette rosette de Lyon	4.50
Soupe à l'oignon gratinée	6.90
Rillettes du Mans	7.00
Œuf cocotte au Maroilles	7.60
Burrata di Bufala	9.00
Salade endives, noix, pommes et Maroilles	6.90

À partager

Planche Charcuterie (1 à 2 personnes) **14.90**
Jambon sec serrano, Porchetta, Saucisson sec montagne, Spianata, Mortadelle de Bologne

Planche Fromage (1 à 2 personnes) **17.90**
Blue Shropshire, Comté, Brie, Buchette de chèvre, Tomme de Savoie, Confitures assorties et Gressins

Planche mixte XXL (3/4 personnes) **29.90**
Jambon sec serrano, Porchetta, Saucisson sec montagne, Spianata, Mortadelle de Bologne, Blue Shropshire, Comté, Brie, Buchette de chèvre, Tomme de Savoie, Rillettes du Mans, Confitures assorties et Gressins

Planche veggie **18.90**
Fleurs de courgette et haricots verts en tempura, salade, pickles, caponata, tapenade d'olives, crème pois citronnée et crème de tomates séchées

Planche tartinable **7.90**
Crème pois citronnée, crème de tomates séchées, tapenade d'olives et pain grillé

Pain à l'ail **4.00**

Fuet **7.90**

Assiette de frites et sa mayonnaise **3.50**

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.

Boissons

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	3.20
Kir (12cl)	4.50
Kir Royal (12cl)	12.00
Martini rouge / blanc (6cl)	4.10
Porto rouge / blanc (8cl)	4.30
Picon vin blanc (12cl)	5.00

SOFTS

fuze tea (25cl)	4.00
Sprite (25cl)	4.00
Perrier (33cl)	4.00
FANTA (25cl)	4.00
Schweppes Tonic / Agrumes (25cl)	4.30
Minute Maid Pomme, Ananas (nectar), Orange, Abricot, Tomate, Fraise (20cl)	3.90
Coca-Cola classique, zéro, cherry (33cl)	4.00
Diabolo (33cl)	2.90
Citronnade Maison (33cl)	4.00
Red Bull (25cl)	4.70

Classique, Sugarfree, Abricot-Fraise

EAUX

	25cl	50cl	1L
San Pellegrino		5.00	6.00
Vittel	3.30	4.00	5.00

Supplément sirop +0.30

Citron sucré, citron acide, fraise, framboise, grenadine, menthe, pêche, violette

SPIRITUEUX

Cognac, Calvados (4cl)	6.10	Baileys (6cl)	6.50
Rhum (4cl)	6.50	J&B (4cl)	7.00
Armagnac, Amaretto (4cl)	6.30	Chivas (4cl)	9.00
Fleur de bière (4cl)	7.00	Suze (4cl)	6.50
Gin, Vodka, Grand Marnier (4cl)	6.50	Cointreau (4cl)	6.50
Malibu, Tequila (4cl)	6.50	Genièvre (4cl)	6.50
Get 27 (6cl)	6.50	+ Supplément soft (hors Red Bull)	+2.00

SPIRITUEUX PREMIUM

Armagnac Armin 2 ans (4cl)	9.00	Gin Bombay Sapphire (4cl)	9.00
Rhum Eminente (4cl)	12.00	Whisky Craigellachie (4cl)	12.00
Vodka Grey Goose (4cl)	10.00		

Le coin du caviste

EMILE & MARGUERITE

Sélection Émile & Marguerite Caviste – Lille

Une sélection exigeante de spiritueux français, révélant toute la richesse des terroirs et du savoir-faire artisanal.

Cognac Lhéraud V.S. Terres & Bois (4cl) **12.00**
Cognac rond et boisé aux notes de fruits secs et vanille.
(AOC Cognac | Nouvelle Aquitaine | France)

Rhum agricole HSE Féderica Matta (4cl) **11.00**
Rhum agricole élégant aux arômes floraux et épicés.
(AOC Martinique | France)

Vodka Summum Espelette Pepper (4cl) **10.00**
Naturellement piquante, au piment d'Espelette BIO, aucun arôme artificiel.
(Blé bio local | Charente & Pays basque | France)

Gin London Dry Heritage Distillerie Terra (4cl) **10.00**
Gin frais et équilibré aux notes de baies de genièvre et d'agrumes.
(Auchel | Hauts-de-France | France)

Whisky Pointe Blanche Single Malt (4cl) **15.00**
Single malt bio aux notes maltées et légèrement fruitées.
(Région Cognac | Nouvelle-Aquitaine | France)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Une carafe d'eau est disponible sur simple demande.
Prix nets, service compris.

Cocktails & Mocktails

RHUM

Mojito (25cl) 7.90
Classique ou préparation à base de fraise, framboise, kiwi ou passion

Cuba Libre (20cl) 7.90
Rhum, jus de citron vert, coca

Planteur (25cl) 7.50
Rhum, sucre de canne, nectar d'orange, grenadine

Pina Colada (20cl) 7.50
Rhum, jus d'ananas, coco, crème fouettée

Ti Punch (8cl) 5.50
Rhum, citron vert, sucre de canne

SPRITZ

Aperol Spritz (20cl) 7.90
Prosecco, aperol, eau gazeuse, oranges

Hugo Spritz (14cl) 9.50
Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse, citron vert

Limoncello Spritz (14cl) 9.50
Prosecco, liqueur de citron, eau gazeuse, citron vert

Lillet Rosé Spritz (14cl) 9.50
Lillet Rosé, tonic

VODKA

Bloody Mary (20cl) 7.00
Vodka, jus de tomate

Moscow Mule (25cl) 8.50
Vodka, Angostura, jus de citron vert, ginger beer

Vodka Red Bull (25cl) 10.00

COCKTAILS À LA BIÈRE

Purple Hops (33cl) 8.90
Paix Dieu, violette, curaçao, gin, tonic

Tropical Brew (33cl) 8.90
Delirium, cidre rosé, sirop de coco, rhum blanc

Berry Blast (33cl) 9.50
Kasteel rouge, champagne, préparation à base de framboise

Beastly Passion (33cl) 8.90
Houthakker blanche, menthe, citron vert, rhum, préparation à base de passion

Beastly Passion Virgin (33cl) 6.00
Delirium Delirio Na, menthe, citron vert, jus de pomme, préparation à base de passion

TEQUILA

Tequila Sunrise (20cl) 7.00
Tequila, nectar d'orange, sirop de grenadine

CACHAÇA

Caïpirina (4cl) 7.50
Cachaça (alcool de canne à sucre brésilien), citron vert, sirop de canne

GIN

Gin Fizz (25cl) 7.00
Gin, sirop de sucre de canne, limonade, jus de citron

MOCKTAILS

Virgin Mojito (25cl) 6.00
Classique ou préparation à base de fraise, framboise, kiwi ou passion

Virgin Pina Colada (25cl) 6.00
Jus d'ananas, sirop de coco, crème fouettée

Virgin Raspberry Mule (18cl) 6.00
Citron vert, préparation à base de framboise, ginger beer

Virgin Des Bois (25cl) 6.00
Jus de fraise, jus d'ananas, préparation à base de framboise

Bora Bora (25cl) 6.00
Jus d'ananas, nectar d'orange, préparation à base de passion, pulco, grenadine

Virgin Gin Tanqueray Tonic (25cl) 8.00

GINS TONICS (25CL) 10.00

Gin aux choix :
Bombay Sapphire, Gibson's, Tanqueray

Tonic aux choix :
Classique, Ginger Ale, Hibiscus

Accompagnements :
Baie de rose, écorce d'orange, citron et gingembre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Une carafe d'eau est disponible sur simple demande.
Prix nets, service compris.

Carte des vins

VINS AU PICHET

	12cl	25cl	50cl
Marrenon — Rosé • IGP Vaucluse	3.70	6.90	13.30
Marrenon — Blanc • IGP Vaucluse	3.70	6.90	13.30
Marrenon — Rouge • IGP Vaucluse	3.70	6.90	13.30

VINS SANS ALCOOL

	12cl	75cl
Effervescent blanc Arjolle (0.0°)	5.25	31.50
Vin blanc Chavin Zéro Sauvignon (0.0°)	7.00	42.00
Vin rosé Chavin Zéro (0.0°)	7.00	42.00
Vin rouge Oh Là Là (0.0°)	6.95	41.70

VINS ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
Ombre de l'Olivier — IGP Méditerranée	4.00	18.90	-
UP Rosé — AOP Côtes de Provence	6.50	31.90	54.70
Fantastique Rosé — AOP Côtes de Provence BIO	8.00	38.80	70.40

VINS BLANCS

	12cl	75cl	150cl
Les Grains — IGP Méditerranée Chardonnay	4.50	21.50	-
XVIII Saint Luc — IGP Côtes de Gascogne	5.00	23.70	-
Le Clocher — AOP Côtes de Provence	5.00	25.70	-
La Grande Bleue — IGP Méditerranée BIO	6.00	29.80	-
Domaine Tariquet — IGP Côtes de Gascogne	6.50	31.80	-
Wolfberger — AOC Alsace Riesling	7.00	34.60	-
Philippe Bohrer — AOC Alsace Gewurztraminer	8.00	40.50	-
Chant des Vignes — AOC Pouilly-Fumé	6.00	30.80	-
Anthologie — Vin de France	6.00	31.40	-
Domaine de la Perrière — AOC Sancerre	7.50	37.60	-
Cigalus — IGP Pays d'Oc BIO & Biodynamie	11.00	53.70	-
Demoiselle de Larrivet Haut-Brion — AOP Pessac-Léognan	11.00	54.80	-
Château de Chassagne-Montrachet — AOC Chassagne-Montrachet	-	80.40	-
Chablis Grand Cru Grenouilles — AOC Chablis Grand Cru	-	87.10	-

VINS ROUGES

	12cl	75cl	150cl
Les Grains — IGP Méditerranée Pinot Noir	4.50	23.40	-
Baron de Luze — AOC Bordeaux	5.00	25.40	-
Papa Roc — IGP Côtes de Gascogne	7.00	36.30	-
Domaine des Vieux Cèdres — AOC Morgon	8.00	40.60	-
La Cotelleraie — AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	8.00	40.60	-
La Victorine — AOC Saint-Amour	8.50	43.40	-
Orca — AOP Ventoux	9.00	44.80	-
Le Faîte — AOP Saint-Mont	7.00	34.80	-
Domaine du Satury — AOC Hautes-Côtes de Beaune	7.50	36.80	-
Barbelas — AOP Châteauneuf-du-Pape	8.00	38.50	-
Les Gourmandes — AOC Chorey-lès-Beaune	10.50	53.00	-
Cigalus — IGP Pays d'Oc BIO & Biodynamie	11.00	54.90	-
Le Bélier — AOP Languedoc	11.00	55.20	-
Amiral de Beychevelle — AOC Saint-Julien	11.50	57.60	81.10
La Sirène de Giscours — AOC Margaux	12.00	60.80	-
La Forge — AOP Corbières-Boutenac	14.00	69.60	117.60
Château Haut-Marbuzet — AOC Saint-Estèphe	14.50	72.00	-
Louis Latour — AOC Aloxe-Corton	14.50	73.20	-
Bouchard Père & Fils — AOC Nuits-Saint-Georges	15.00	75.60	-
Bouchard Père & Fils — AOC Gevrey-Chambertin	-	78.40	-

PÉTILLANT & CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Prosecco "Specaro" Brut – AOP	4.20	24.90	-
Champagne Black création Lanson – AOC	-	59.00	-
Champagne Blanc de blancs Lanson – AOC	-	89.00	-
Champagne Rosé création Lanson – AOC	-	75.00	-
Champagne "Tsarine" Extra Brut – AOC	12.00	80.00	-
Champagne Green Bio-organic Lanson – AOC	-	75.00	-

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) - Appellation d'Origine Protégée (AOP) - Indication Géographique Protégée (IGP)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Une carafe d'eau est disponible sur simple demande.
Prix nets, service compris.

Spécialités

Carbonade Flamande

Le Potjevleesch

Ch'ti Parmentier **14.90**
Hachis parmentier revisité avec une viande mijotée dans la bière et le pain d'épice

Endives à la Flamande **13.90**
Recette traditionnelle d'endives et jambon gratinés

Le Potjevleesch **14.90**
Spécialité régionale composée de 3 viandes blanches (porc, poulet et lapin)

Carbonade Flamande **16.90**
Spécialité à base de bœuf mijoté dans une sauce à la bière brune et pain d'épice

Ch'tite volaille Maroilles **15.90**
Escalope de poulet gratinée au Maroilles

Mignon de porc braisé à la bière **17.90**
Servi avec des frites fraîches

Grande assiette découverte **19.90**
Carbonade flamande, ch'tite volaille (poulet au Maroilles), fricadelle et toast de pain d'épice gratiné au Maroilles

Coquillettes jambon et Maroilles **14.00**

Welshs

Welsh complet **16.90**
Spécialité du Nord composée de pain, de jambon, de cheddar fondu à la bière, le tout surmonté d'un œuf

Welsh taverne **17.90**
Le welsh complet, agrémenté d'une saucisse

Welsh Maroilles **16.90**
Revisite du Welsh traditionnel, où le Maroilles remplace le cheddar pour un goût authentique du terroir du Nord

existe en version végétarienne

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.

Brasserie

Andouillette AAAAA **15.90**
Un classique servi avec sa sauce moutarde à l'ancienne

Camembert rôti **19.90**
Servi avec pommes de terre grenaille et charcuterie

Hachis parmentier de canard et patate douce **17.90**
Effiloché de canard confit, purée de patate douce dorée au four

Saucisse de Toulouse et sa purée **14.90**

Langue de bœuf **17.90**
Langue de bœuf tendre, nappée d'une sauce piquante, comme autrefois, et riz

Andouillette AAAAA

Langue de bœuf

Entrecôte VBF (300 g)

Tartare de bœuf préparé (180 g)

Viandes vbf

Steak haché de bœuf (150 g) **12.50**

Tartare de bœuf préparé ou non préparé (180 g) **13.90**

Double tartare de bœuf préparé ou non préparé (360 g) **22.90**

Pavé de Rumsteak sauce aux poivres (180 g) **16.90**

Bavette Angus (250 g) **19.90**

Entrecôte VBF (300 g) **29.90**

(servi avec frites fraîches)

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Les poids indiqués sont donnés avant cuisson et peuvent varier de ±10 %.
Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.

Veggie

Maroilles

Flammekueches

Classique 7.90
Crème, lardons, oignons

Maroilles 12.90
Crème, lardons, oignons, Maroilles

Gratinée 10.30
Crème, lardons, oignons, emmental

4 Fromages 13.90
Crème, Mozzarella, chèvre, Maroilles, emmental

Veggie 12.50
Crème de poivrons, oignons, aubergines, poivrons, tomates, courgettes

Chèvre miel 14.90
Crème, lardons, oignons, chèvre cendré, miel

Gourmande 14.90
Crème, oignons, Mozzarella, bacon, chorizo, jambon, lardons

Poissons

Moules marinières 15.00

Moules à la crème 17.00

Moules au Maroilles 17.90

Fish and Chips sauce béarnaise 15.90

Waterzooi cabillaud 19.90
Spécialité du Nord à base de cabillaud, pommes de terre et légumes fondants dans son bouillon

Pavé de saumon 17.90
à la crème d'aneth, riz sauvage

Fish and Chips

Waterzooi cabillaud

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.

Burgers

Classique 14.90
Steak haché de bœuf, sauce cocktail, cheddar, oignons confits, salade, tomates

Taverne 17.90
Steak haché de bœuf, bacon, cheddar, Maroilles, oignons confits, tomates, salade, œuf

Nos burgers sont disponibles en version végétarienne avec une galette de pommes de terre

Salades

Artois 11.20
Pommes de terre sautées, betteraves, asperges, endives

Hainaut 14.90
Emincé de poulet, toast de pain d'épice au chèvre, betteraves, champignons

Océane façon Poke au choix : thon ou poulet 17.90
Riz parfumé, fèves, concombre, dés d'ananas, noix de cajou, oignons rouge, sésame, sauce soja

Italienne 15.90
Salade composée avec burrata, parmesan, jambon cru, coppa et olives

Snacks

servi avec frites fraîches

Croque Monsieur 9.90

Croque Madame (œuf) 10.90

Croque Taverne (œuf et saucisse) 11.90

Saucisses Frites 9.90

Omelette nature 9.90

Omelette complète 10.90
Jambon, fromage et champignons

Omelette Lilloise Lardons et Maroilles 12.90

Assiette de frites et sa mayonnaise 3.50

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Les poids indiqués sont donnés avant cuisson et peuvent varier de ±10 %.
Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.

Desserts

Merveilleux de chez Fred 9.90
Meringue, crème fouettée au chocolat enrobée de copeaux de chocolat noir

Incroyable de chez Fred 9.90
Meringue, crème fouettée au spéculoos, enrobée de copeaux de chocolat blanc

Gaufre* ou Crêpes sucre, cassonade, sucre glace : **3.50**
chocolat, caramel : **4.00**

Coupe de glace 7.90
Dame blanche, chocolat liégeois, café liégeois

Tarte tatin* et sa glace vanille 7.90

Glace chocolat, vanille, café, citron Une boule : **2.50**
Deux boules : **4.50**

+ Supplément chantilly + 0.90

Tarte au chuc' 6.00

Mousse au chocolat 6.90

Moelleux au chocolat* et sa glace vanille 7.90

Crêpes flambées au Grand Marnier 9.90

Salade de fruits frais 7.50

Crème brûlée 7.90

Île flottante 6.90

Café ou Thé gourmand* 8.00

Irish, Bailey's, Cuban coffee gourmand* 11.90

*Produit décongelé

Boissons chaudes

Expresso	2.00
Expresso crème	2.20
Café Allongé	2.50
Double Expresso	3.60
Double Expresso crème	3.90
Cappuccino	4.00
Chocolat chaud	4.00
Chocolat viennois	4.70
Thé KUSMITEA	3.60
Irish / Cuban / French / Bailey's Coffee	8.00

Version décaféinée disponible sur demande

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Une carafe d'eau est disponible sur simple demande.
*Produit décongelé.

Menu 29.90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

Œuf cocotte au Maroilles **ou** Soupe à l'oignon gratinée **ou** Salade endives, noix, pommes et Maroilles

.....

Endives à la flamande, **ou** Carbonade Flamande **ou** Ch'ti parmentier **ou** Welsh complet

.....

Crème brûlée **ou** Mousse chocolat **ou** Dame blanche **ou** Chocolat liégeois **ou** Café liégeois

.....

+1€ CAFÉ

Formule du jour 18.90€

1 PLAT DU JOUR + 1 DESSERT

Plat du jour

.....

Crème brûlée **ou** Fromage blanc **ou** Mousse chocolat **ou** Dame blanche **ou** Chocolat liégeois **ou** Café liégeois

.....

+1€ CAFÉ

Menu enfant 10€

jusqu'à 12 ans

1 BOISSON SOFT
(au choix)
+ 1 PLAT
(Coquillettes jambon **ou** Nuggets frites)
+ 1 BOULE DE GLACE
(parfum au choix)

Suggestion du chef

1 PLAT SUGGESTION À 17.00€

offre valable 7j/7, de 11H à 00h, jusqu'à épuisement des stocks

Plat du jour

1 PLAT DU JOUR À 13.90€

offre valable 7j/7, de 11H à 00h, jusqu'à épuisement des stocks

Nos réseaux sociaux

Laissez votre avis

VOIR ORIGINES DES VIANDES

VOIR LES ALLERGÈNES

Menu groupes

ENTREPRISES, ÉVÉNEMENTS FESTIFS, VENEZ EN GROUPE !

.....

Menus disponibles dès 20 personnes.
Infos auprès de notre équipe.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
Frites, pommes de terre grenaille, salade, haricots verts, riz, pâtes.

SAUCE AU CHOIX :
Poivre, Maroilles AOP, échalote, moutarde à l'ancienne, béarnaise.

Accompagnement supplémentaire : **3€** - Pot de sauce supplémentaire : **1€**

Voir affichage des viandes et allergènes en restaurant. Doggy bag disponible sur demande. Prix nets, service compris.