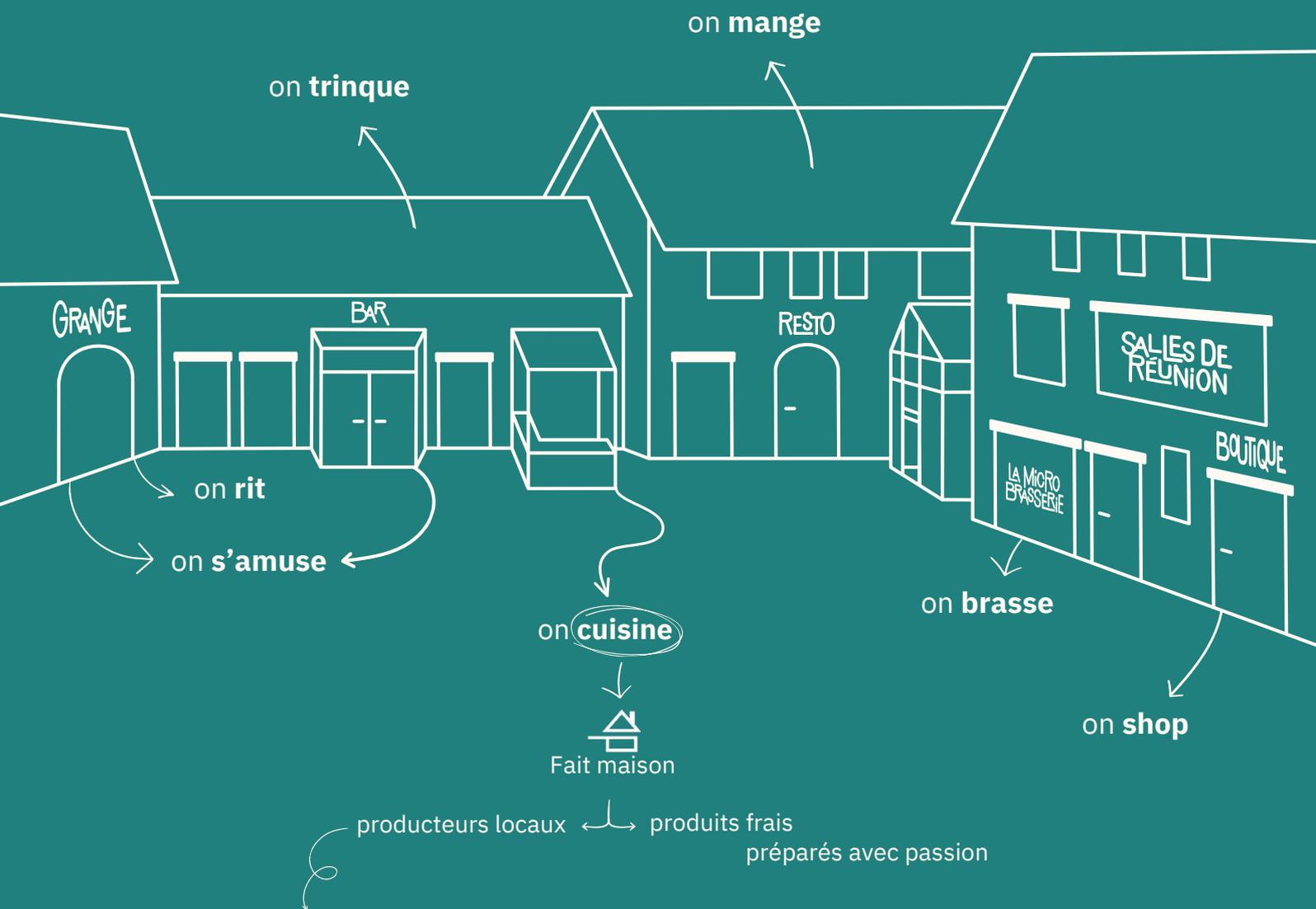


# AUX ENFANTS TERRIBLES



- o La ferme Sainte-Barbe à **LINSELLES** (59) - Porc, agneau
- o Martin à **BOULOGNE-SUR-MER** (62) - Poissons et crustacés
- o La ferme du vinage à **RONCQ** (59) - Fromages
- o L'élevage Delmotte et Crusobea à **LAVENTIE** (62) - Bœuf
- o Le porc du Crusobea à **STEENWERCK** (59) - Saucisson, porc
- o Les viandes du Chateauneuf à **AUDINCHUN** (62)
- o Lesage Prestige à **CHEMY** (59) - Bœuf
- o Promis Juré à **FRÉTIN** (59) - Glaces
- o Auguste et Ferdinand à **LAMBERSART** (59) - Pain

*Menu évolutif  
selon le marché  
et les saisons*

# APÉRO

**PLANCHE MIXTE** ..... **22 €**  
Jambon fumé de Steenwerck, speck, terrine à la bière des Enfants Terribles, tomme du Vinage tomate et basilic, Jolirond du Vinage

# ENTRÉES

- (V) **ŒUF POCHÉ & GASPACHO** ..... **8 €**  
Œuf poché, gaspacho de concombre menthe pomme, julienne de pomme et mouillettes
- (V) **TOMATE À LA STRACCIATELLA** ..... **9 €**  
Tomate farcie à la stracciatella, pesto de basilic
- CEVICHE DE DORADE** ..... **12 €**  
Dorade marinée au citron, crème et brunoise de céleri et concentré de kumquat
- OS À MOELLE** ..... **12 €**  
Os à moelle, pain de campagne toasté, fleur de sel de Guérande

# FORMULE MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert ..... **22 €**  
Entrée, plat & dessert ..... **29 €**

*Une formule pour le midi en semaine uniquement*

## ENTRÉES

- (V) Œuf poché  
(V) Tomate à la stracciatella

## PLATS

Plat du jour  
Burrata et tomates de couleur  
Tartare de bœuf

## DESSERTS

Vacherin revisité  
Passion trompe l'œil  
Fondant au chocolat

# MENU

# SALES GOSSES

Un plat, une boisson, une glace... et au lit ! ..... **12 €**

Steak haché  
Saucisse  
Nuggets de poulet

+ Frites maison +

Cola  
Limonade  
Jus de fruit  
Thé glacé  
Sirop

+ 2 boules  
de glace

Chocolat  
Vanille  
Fraise  
Caramel au beurre salé  
Framboise  
Spéculoos  
Citron  
Pistache  
Passion  
Stracciatella

# PLATS

	<b>PLAT DU JOUR</b> UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE .....	<b>15 €</b>
	Recette créée par les équipes selon leurs envies et la saison	
	<b>SALADE CÉSAR</b> .....	<b>17 €</b>
	Mesclun et salade romaine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, tomates cerise, pickles oignon rouge, sauce César des Terribles, croûtons et oeuf dur.	
(V)	<b>Déclinaison végété</b> : plus de tout mais sans poulet	
(V)	<b>TOMATES DE COULEUR &amp; BURRATA</b> .....	<b>18 €</b>
	Burrata crémeuse, trio de tomates, mélange de salades, olives noires et vinaigrette passion	
	<b>POKE BOWL DE THON</b> .....	<b>19 €</b>
	Tataki de thon au sésame, concombre, fève, mangue, chou rouge, haricot mungo, oignons rouges, riz à sushi, citron vert, cébette, assaisonnement maison	
	<b>MI-CUÎT DE THON</b> .....	<b>23 €</b>
	Mi-cuît de thon, beurre au safran, cru de fenouil et pointe de pamplemousse	
	<b>BURGER DE BŒUF</b> .....	<b>20 €</b>
	Bun brioché, haché de bœuf (170 gr), mayonnaise des Terribles, oignons caramélisés, cheddar au poivre fondu, lard mariné grillé, oignons frits, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix	
(V)	<b>Déclinaison végété</b> : galette de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines	
	<b>BURGER PULLED-CHICKEN</b> .....	<b>20 €</b>
	Bun brioché, effiloché de poulet mariné, crème au chorizo épicé, mayonnaise avocat, poivron grillé, mesclun. Accompagnement au choix	
(V)	<b>Déclinaison végété</b> : galette de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines	
	<b>TARTARE DE BŒUF</b> .....	<b>19 €</b>
	Haché de bœuf, sauce tartare corsée et condiments (cornichons, échalotes, câpres) préparé. Accompagnement au choix	
	<b>BAVETTE D'ALOYAU</b> .....	<b>21 €</b>
	Entre 180 et 200 gr, origine France. Courgettes grillées à la plancha et salsa verte. Accompagnement au choix	
	<b>ENTRECÔTE DE BŒUF</b> .....	<b>28 €</b>
	300 gr, origine France. Sauce au poivre. Accompagnement au choix	
	<b>RIBS DE PORC CONFITS</b> .....	<b>22 €</b>
	Ribs de Porc 350 gr de la Ferme Sainte Barbe à Linselles. Cuits à basse température dans "La Bête" et laqués au caramel de bière & citronnelle. Accompagnement au choix	
SOIRS ET WE	<b>LA FOLIE DU CHEF</b> .....	
	En fonction des envies et des trouvailles du Chef	
	<b>CÔTE À L'OS</b> POUR 2 PERSONNES .....	<b>70 €</b>
	+ d'1,2 kg de côte à l'os persillée de chez Lesage, origine France et une sauce au poivre. Accompagnement au choix	

## ACCOMPAGNEMENTS

Side du jour, frites maison, légumes cuisinés du moment.  
La portion supplémentaire est à 4€

# DOUCEURS SUCRÉES

<b>TARTE AUX FRUITS ROUGES</b> .....	<b>9 €</b>
Biscuit sablé maison, gelée de fruits rouges, mousse mascarpone vanillée et carpaccio de fraises	
<b>VACHERIN REVISITÉ</b> .....	<b>8 €</b>
Boule de glace vanille, fraise et framboise, chantilly et coulis fruits rouges, éclats de meringue	
<b>ROCHER CHOCO</b> .....	<b>9 €</b>
Brownie, coulis de chocolat, ganache et mousse Nutella, glaçage rocher, chantilly	
<b>PASSION TROMPE L'ŒIL</b> .....	<b>9 €</b>
Crumble, mousse noix de coco, insert passion, coulis de passion	
<b>MILLEFEUILLE PRALINÉ</b> .....	<b>9 €</b>
Mousse légère et croustillant au praliné et biscuit génoise	
<b>FONDANT CHOCO</b> .....	<b>8 €</b>
Fondant et coulis de chocolat, glace pistache Promis Juré	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	<b>9 €</b>
4 mignardises selon l'humeur de la pâtissière	
Supplément thé gourmand +1€	
Supplément Irish gourmand +8€	

# DIGESTIFS

<b>COINTREAU</b> 4CL.....	<b>6 €</b>
<b>LIMONCELLO</b> 6CL.....	<b>6 €</b>
<b>BUMBU CREAM</b> 6CL.....	<b>7 €</b>
<b>CHT'I GÉNÉPI VERGEOISE</b> 4CL.....	<b>7 €</b>
<b>LÉRINA VERTE OU JAUNE</b> 4CL.....	<b>7 €</b>
44 plantes composent cette liqueur produit par des frères liquoristes, à l'Abbaye de Lérins, au large de Cannes	
<b>COGNAC LHERAUD N°2</b> .....	<b>9 €</b>
<b>COGNAC LHERAUD OUBLIE XO</b> .....	<b>16 €</b>
<b>EAU DE VIE DE PRUNE DE SOUILLAC</b> .....	<b>8 €</b>

## LIQUEURS

<b>LIQUEUR LUXARDO ESPRESSO</b> .....	<b>7 €</b>
Liqueur obtenue par distillation des meilleurs cafés du monde (Brésil, Colombie, Kenya)	
<b>LIQUEUR LUXARDO AMARETTO</b> .....	<b>7 €</b>
L'Amaretto avec un grand "A" sur une finale vanillée	
<b>LIQUEUR UNION HONEY</b> .....	<b>7 €</b>
Un rhum distillé donnant des notes délicates de miel de la honeybush pour une finale d'orange douce.	
<b>LIQUEUR RATU FIDJI 8 ANS</b> .....	<b>9 €</b>
Liqueur de Rhum vieillie pendant 8 ans dans d'ex-fûts de bourbon. Saveur veloutée de coco et de chêne épicée	

# BOISSONS CHAUDES

<b>Inza</b> Belgique	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> .....	<b>4,0 €</b>
<b>MEO</b> St André lez Lille	
Disponible également en décaféiné	
<b>ESPRESSO</b> .....	<b>2,2 €</b>
<b>ALLONGÉ</b> .....	<b>2,7 €</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> .....	<b>3,2 €</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b> .....	<b>3,2 €</b>
<b>DOUBLE CRÈME</b> .....	<b>4,2 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> .....	<b>4,2 €</b>
<b>IRISH COFFEE</b> .....	<b>10 €</b>
<b>TEA TAP</b> Marcq-en-Barœul	
<b>THÉ</b> .....	<b>3,8 €</b>
Earl grey, menthe, jasmin, framboise	
<b>INFUSION</b> .....	<b>3,8 €</b>
Passion, ginger beer, violette	

Dès 12h

# À PARTAGER OU PAS...

- (V) **CHIPS DE MAZINGARBE** ..... 2,5€  
Format mini (50g) ..... 5 €  
Format XL (150g)
- SAUCISSON DE STEENWERCK** ..... 7 €  
Cochon nature ou aux noisettes  
Bœuf au piment d'espelette
- (V) **CHAKCHOUKA** ..... 8 €  
Légumes marinés croquants, caviar d'aubergine et gressins
- (V) **FOCACCIA** ..... 11 €  
Tapenade de tomates, légumes grillés, féta, roquette & pickles d'oignons
- (V) **BURRATA CRÉMEUSE** ..... 12 €  
Et tomates confites
- PLANCHE MIXTE** ..... 22 €  
Jambon fumé de Steenwerck, speck, terrine à la bière des Enfants Terribles,  
tomme du Vinage tomate et basilic, Jolirond du Vinage

Dès 18h

- (V) **DES FRITES, DES FRITES, DES FRITES** ..... 4,5€  
Et notre mayo maison
- HOT DOG** ..... 6,5€  
Simple : Saucisse de la ferme Ste Barbe, ketchup, moutarde américaine  
Full option : Saucisse de la ferme Ste Barbe, ketchup, moutarde américaine,  
roquette, pickles d'oignons, oignons frits ..... +1 €
- TENDERS DE POULET** ..... 9 €  
Poulet pané aux Corn Flakes, sauce mayonnaise au maïs
- VIANDE PRESTIGE** .....  
Voir sélection sur notre ardoise
- TATAKI DE BŒUF** ..... 16 €  
Viande de bœuf brièvement grillée, marinée au soja, au citron vert et à l'huile  
de sésame. Servi froid
- PLANCHE COCHONNE** .....  
Poitrine confite à la bière d'ici, ribs de porc de la ferme Ste Barbe et chorizo  
de porc cuit, mayonnaise maison et ketchup de myrtille
- Petite planche ..... 17 €  
Grande planche ..... 32 €

Jusqu'à 22h du dimanche au jeudi et 23h les vendredis & samedis (ou épuisement des stocks)