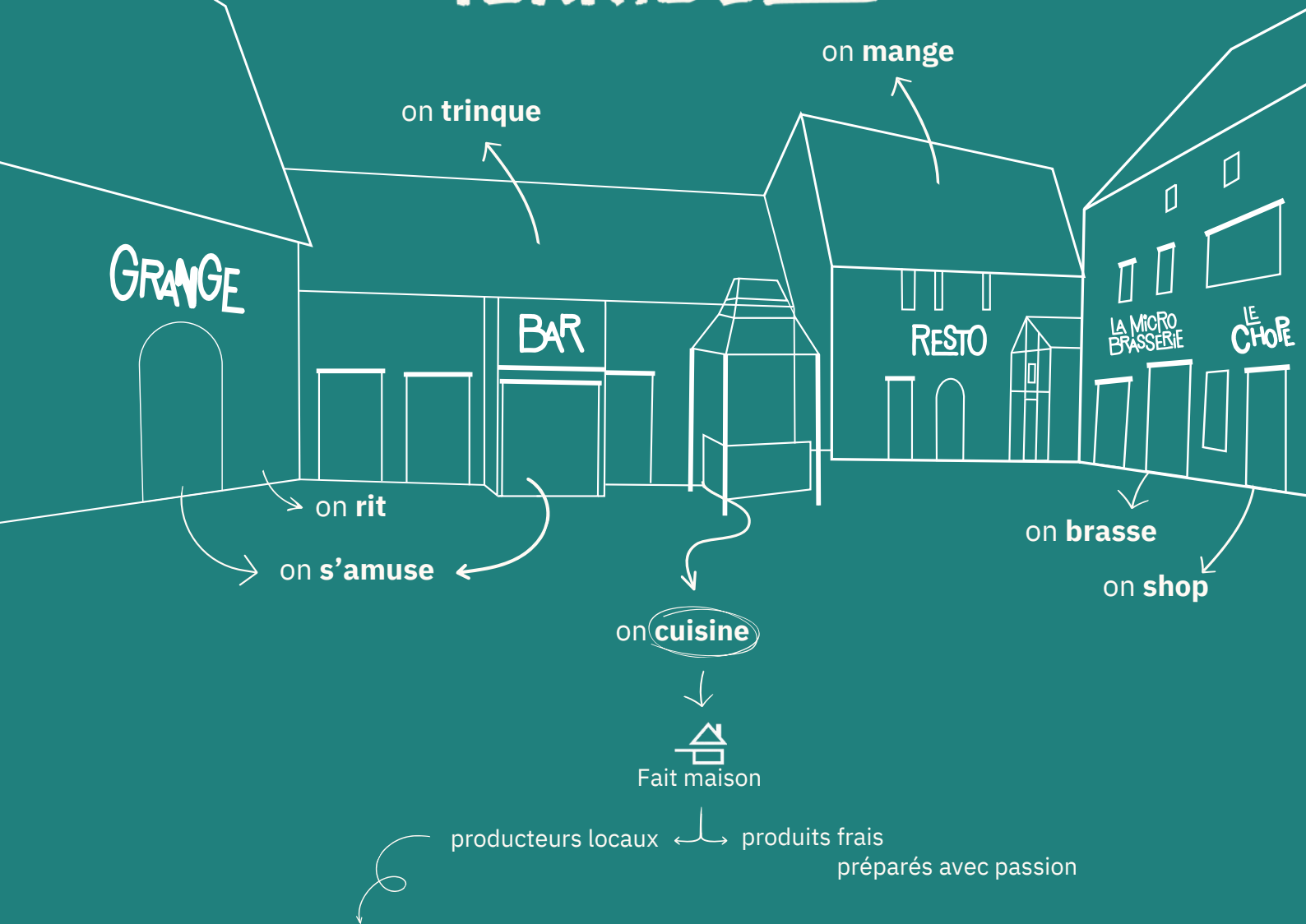


AUX ENFANTS TERRIBLES



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

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

SOIRS ET WE

ACCOMPAGNEMENTS

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

DOUCEURS SUCRÉES

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

DIGESTIFS

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

LIQUEURS

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

BOISSONS CHAUDES

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