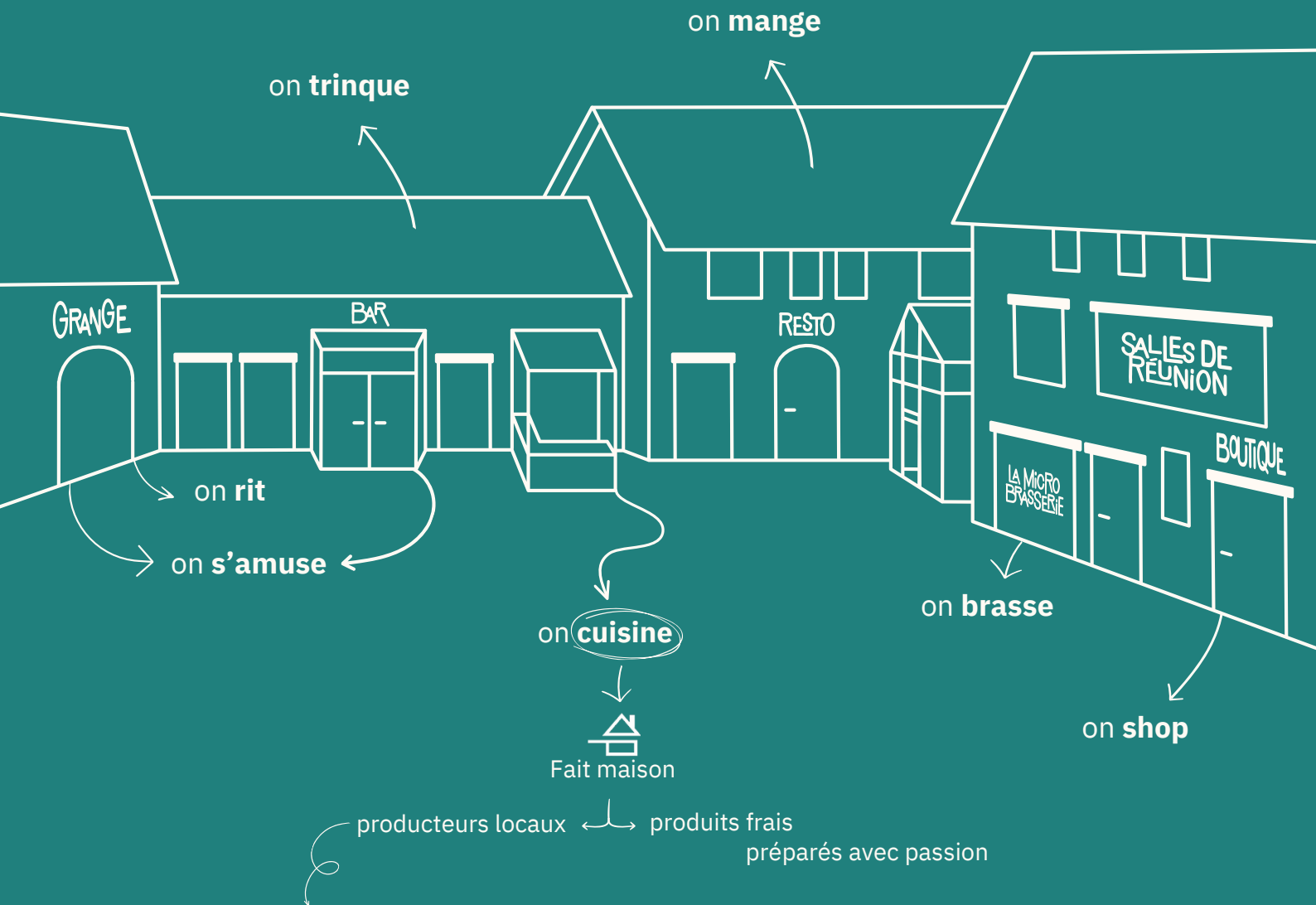


# AUX ENFANTS TERRIBLES



- o La ferme Sainte-Barbe à **LINSELLES** (59) - Porc, agneau
- o Martin à **BOULOGNE-SUR-MER** (62) - Poissons et crustacés
- o La Prairie à **BONDUES** (59) - Fromages
- o L'élevage Delmotte et Crusobeu à **LAVENTIE** (62) - Bœuf
- o Le porc du Crusobeu à **STEENWERCK** (59) - Saucisson, porc
- o Lesage Prestige à **CHEMY** (59) - Bœuf
- o Promis Juré à **FRÉTIN** (59) - Glaces
- o L'Atelier des Saveurs à **LA MADELEINE** (59) - Pain
- o Et bien d'autres

*Menu évolutif  
selon le marché  
et les saisons*

## MENU SPÉCIAL DÉJ'

Entrée + plat ou plat + dessert ..... 22 €

Entrée, plat & dessert ..... 29 €

*Une formule pour le midi en semaine uniquement*

### ENTRÉES

- (V) Ravioles de champignons  
Croquette de crevettes grises

### PLATS

- (V) Plat du jour  
Pappardelle chèvre miel  
Suprême de volaille

### DESSERTS

- Crème brûlée  
Dame blanche  
Fondant au chocolat

## MENU SALES GOSSSES

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

- 1 Steak haché  
Saucisse  
Nuggets de poulet  
+ frites ou légumes ou coquillettes
- 2 Cola  
Limonade  
Jus de fruit  
Thé glacé  
Sirop
- 3 2 boules de glace [Promis Juré]  
Chocolat  
Vanille  
Fraise  
Caramel au beurre salé  
Framboise  
Spéculoos  
Citron  
Pistache  
Passion

## ENTRÉES

**PLANCHE MIXTE** ..... 22 €

Sélection de charcuteries et fromages affinés

(V) **RAVIOLES DE CHAMPIGNONS** ..... 7 €

Duxelles de champignons de Paris, crème de petits pois et menthe

**CROQUETTE DE CREVETTES GRISES** ..... 8 €

Sur coulis et tombée d'épinards au curry

**GRAVLAX DE CABILLAUD** ..... 9 €

Gravlax à la betterave, crème montée à l'aneth et pickles de betterave à la Sans Interdits

**OS À MOELLE** ..... 14 €

Os à moelle flambé au thym, pain de campagne toasté

# PLATS

	<b>PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE</b> .....	<b>15 €</b>
	Recette créée par les équipes selon leurs envies et la saison	
(V)	<b>PAPPARDELLE CHÈVRE MIEL</b> .....	<b>17 €</b>
	Pâtes pappardelle, sauce au chèvre frais, pousses d'épinards, miel et noix	
	<b>SALADE CÉSAR</b> .....	<b>18 €</b>
	Mesclun et salade romaine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, tomates cerises, pickles oignon rouge, sauce César des Terribles, croûtons et œuf dur	
(V)	<b>Déclinaison végété</b>	
	<b>DOS DE CABILLAUD SAUCE WATERZOÏ</b> .....	<b>22 €</b>
	Purée de pommes de terre Rouge des Flandres et légumes de saison	
	<b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> .....	<b>19 €</b>
	Risotto d'épeautre, poire pochée, sauce à la Flagrant Délit	
	<b>RIBS DE PORC CONFITS</b> .....	<b>22 €</b>
	Ribs de Porc de la Ferme Sainte Barbe (350 gr). Cuits à basse température dans "La Bête" et laqués à la sauce barbecue fumée. Accompagnement au choix	
	<b>BURGER FRICADELLE</b> .....	<b>20 €</b>
	Bun brioché, steak fricadelle maison (farce veau et porc), confit d'endives, sauce picalilli et fromage des Flandres. Accompagnement au choix	
(V)	<b>Déclinaison végété</b> : galette panée de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines	
	<b>BURGER DE BŒUF</b> .....	<b>20 €</b>
	Bun brioché, steak de bœuf Rouge flamande, haché sur place, mayonnaise des Terribles, oignons caramélisés, cheddar au poivre, lard mariné grillé, cornichons, mesclun Accompagnement au choix	
(V)	<b>Déclinaison végété</b> : galette panée de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines	
	<b>CARBONADE DES ENFANTS TERRIBLES</b> .....	<b>19 €</b>
	Paleron de bœuf confit & braisé à la bière, sauce carbonade, crumble de pain d'épices Frites et salade	
	<b>ONGLET DE BŒUF</b> .....	<b>21 €</b>
	Sauce champignons et Muscat. Accompagnement au choix et salade	
	<b>ENTRECÔTE DE BŒUF</b> .....	<b>28 €</b>
	300 gr. Beurre maître d'hôtel. Accompagnement au choix et salade	
SOIRS ET WE	<b>LA FOLIE DU CHEF</b> .....	
	En fonction des envies et des trouvailles du Chef. N'hésitez pas à jeter un œil à l'ardoise	
	<b>CÔTE À L'OS POUR 2 PERSONNES</b> .....	<b>80 €</b>
	+ d'1,2 kg de côte à l'os persillée de chez Lesage, origine France. Accompagnement au choix Sauce au choix : fromage des Flandres, champignons, beurre maître d'hôtel, barbecue	

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, légumes cuisinés du moment.

La portion supplémentaire est à 4€

Les sauces : fromage des Flandres, champignons, beurre maître d'hôtel, barbecue (0,80€)

# TOUCHE FINALE

<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> .....	9 €
Sélection de 3 fromages affinés de notre fromager "La Prairie"	
<b>CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES</b> .....	9 €
Mousse cream cheese, glaçage aux fruits rouges, biscuit speculoos	
<b>GAUFRE DU NORD</b> .....	8 €
Gaufre de Liège, chantilly au spéculoos, glace à la vanille, cacahuètes grillées	
<b>POMME DESTRUCTURÉE &amp; CARMEL DULCE</b> .....	9 €
Pommes flambées au calvados, mousse chocolat blanc caramélisée, compotée de framboises, biscuit au caramel, streusel à la noisette	
<b>ENTREMET CHOCOLAT [SANS GLUTEN]</b> .....	9 €
Biscuit chocolat, ganache au chocolat au lait, mousse chocolat blanc avec morceaux de noix, glaçage chocolat noir	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	8 €
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE</b> .....	9 €
Crème brûlée infusée à la chicorée	
<b>LE FONDANT CHOCO</b> .....	8 €
Fondant chocolat noir et glace vanille Promis Juré	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	9 €
mignardises selon l'humeur de la pâtissière	
Supplément thé gourmand +1€	
Supplément Irish gourmand +8€	

## DIGESTIFS

<b>MENTHE PASTILLE</b> 6CL.....	6 €
<b>LIMONCELLO</b> 6CL.....	6 €
<b>BUMBU CREAM</b> 6CL.....	7 €
<b>LÉRINA VERTE OU JAUNE</b> 4CL.....	7 €
Liqueur composée de 44 plantes	
<b>COGNAC LHERAUD N°2</b> .....	9 €
<b>COGNAC LHERAUD OUBLIE XO</b> .....	16 €
<b>EAU DE VIE DE PRUNE DE SOUILLAC</b> .....	8 €

## LIQUEURS

<b>LIQUEUR LUXARDO ESPRESSO</b> .....	7 €
Liqueur obtenue par distillation des meilleurs cafés du monde (Brésil, Colombie, Kenya)	
<b>LIQUEUR LUXARDO AMARETTO</b> .....	7 €
L'Amaretto avec un grand "A" sur une finale vanillée	
<b>LIQUEUR UNION HONEY</b> .....	7 €
Un rhum distillé donnant des notes délicates de miel	
<b>LIQUEUR RATU FIDJI 8 ANS</b> .....	9 €
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> .....	4,0 €
<b>MEO</b> .....	St André lez Lille
Disponible également en décaféiné	
<b>ESPRESSO</b> .....	2,2 €
<b>ALLONGÉ</b> .....	2,7 €
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> .....	3,2 €
<b>CAFÉ CRÈME</b> .....	3,2 €
<b>DOUBLE CRÈME</b> .....	4,2 €
<b>CAPPUCCINO</b> .....	4,2 €
<b>IRISH COFFEE</b> .....	10 €
<b>TEA TAP</b> .....	Marcq-en-Barœul
<b>THÉ</b> .....	3,8 €
Earl grey, menthe, jasmin, framboise	
<b>INFUSION</b> .....	3,8 €
Passion, ginger beer, violette	