

AUX ENFANTS TERRIBLES

Nos chefs ont concocté des créations savoureuses rien que pour toi.

Une carte exclusive pour vos déjeuners du lundi au jeudi,
et une version encore plus gourmande
tous les soirs de la semaine ainsi que du vendredi au dimanche midi !

AU CŒUR DE TON ASSIETTE...

Du fait maison, des produits frais, de saison, du marché préparés avec passion grâce à nos producteurs locaux :

- Maison Leclerc du MIN de **LOMME** - Fruits & légumes
- Maison Lesage à **CHEMY**, Ferme Sainte Barbe à **LINSELLES** - Viandes
- Martin à **BOULOGNE-SUR-MER** - Poissons
- La Prairie à **BONDUES** - Fromages
- L'atelier des saveurs à **LA MADELEINE** - Boulangerie
- Promis Juré à **FRETIN** - Glaces

ENTRÉES

TERRINE DE COCHON 6 €
À l'endive & pain d'épices, de la maison Lesage

PLANCHE DE CHARCUTERIES 9 €
Sélection de charcuteries (idéal 2 pers)

(V) **VELOUTÉ DE BUTTERNUT** 7 €
& œuf parfait à la crème de comté, riz noir soufflé

 **SAINT JACQUES AU CURRY** 13 €
Saint Jacques snackées, fondue de poireau au curry et caviar d'agrumes

PLANCHE MIXTE 22 €
Sélection de charcuteries et fromages affinés (idéal 4-5 pers)


Les accompagnements : frites fraîches, légumes de saison, pommes de terre crème ciboulette, salade.
Les sauces : fromage des Flandres, échalote/vin rouge, beurre maître d'hôtel, barbecue

PLATS

	SUGGESTION DU CHEF (LUNDI AU VENDREDI MIDI)	15 €
	Voir notre ardoise. Disponible uniquement le midi en semaine	
(V)	CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS ET SON ARANCINI	17 €
	Poêlée et crémeux de champignons, arancini à la courge	
	POULET DE CURRY JAUNE	18 €
	Riz thaï, mangue, coriandre et cacahuètes	
	DOS DE LIEU NOIR	19 €
	Pommes de terre grenailles et carottes rôties, fondue de poireaux et sauce au vin blanc	
	WELSH DES TERRIBLES	17 €
	Cheddar Galloway cuisiné à la bière des Enfants Terribles, pain toasté, moutarde à l'ancienne, jambon blanc & œuf. Accompagnement au choix	
(V)	Déclinaison végété : possible sans jambon	
	BŒUF CONFIT FAÇON CARBONADE	20 €
	Paleron de bœuf normand confit & braisé à la bière, sauce carbonade, crumble de pain d'épices Accompagnement au choix	
	BURGER DE BŒUF DES TERRIBLES	20 €
	Bun brioché, steak de bœuf Rouge flamande, mayonnaise des Terribles, oignons caramélisés, cheddar au poivre, lard grillé, cornichons, mesclun Accompagnement au choix	
(V)	Déclinaison végété : galette de légumes et multigraines	
	BAVETTE DE BŒUF	22 €
	Sauce au vin rouge et échalote. Accompagnement au choix	
	SAINT JACQUES SNACKÉES	26 €
	Sauce corail aux agrumes et crémeux de lentille	
	SOURIS D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES	29 €
	Purée de pommes de terre, légumes d'antan poêlés au sésame	
	ENTRECÔTE DE BŒUF	30 €
	300 gr. Beurre maître d'hôtel. Accompagnement au choix	
	CÔTE À L'OS POUR 2 PERSONNES	80 €
	+ d'1,2 kg de côte à l'os persillée de chez Lesage, origine France. Accompagnement au choix Sauce au choix : fromage des Flandres, sauce échalote / vin rouge, beurre maître d'hôtel, barbecue	

Les accompagnements : Frites fraîches, légumes de saison, pommes de terre crème ciboulette, salade.
Les sauces : fromage des Flandres, échalote/vin rouge, beurre maître d'hôtel, barbecue

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT	7 €
Fondant au chocolat noir, crème anglaise	
DAME BLANCHE	8 €
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
BRIOCHE PERDUE	8 €
Et crème mascarpone vanillée, caramel beurre salé	
CRÈME BRULÉE VANILLE	9 €
Crème brulée infusée à la vanille	
CHOCOSNICK	9 €
Crème cacahuète et beurre de cacahuète, caramel et glaçage chocolat	
NOUGAT GLACÉ À LA NORVÉGIENNE	9 €
Meringue à l'italienne, mousse glacée au nougat et coulis framboise	
 DOUCEUR CHOCOLATÉE	11 €
Brownie chocolat noix de pécan, émulsion chocolat whisky & glace vanille	
CAFÉ GOURMAND	9 €
Mignardises selon l'humeur de la pâtissière	
Supplément autre boisson chaude +1€	
Supplément Irish ou champagne gourmand +8€	

LES MENUS

MENU SPÉCIAL DÉJ'

Entrée + plat <i>OU</i> plat + dessert	22 €
Entrée, plat & dessert	29 €

Une formule pour le midi en semaine uniquement

ENTRÉES

- (V) Velouté de butternut
- Terrine de cochon

PLATS

- Suggestion du chef
- (V) Crèmeux de champignons et son arancini
- Poulet de curry jaune

DESSERTS

- Crème brûlée
- Dame blanche
- Fondant au chocolat

MENU SALES GOSSES

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

- 1 Coquillettes jambon
OU
Steak haché
Ou Tenders

+ Frites ou légumes ou coquillettes

- 2 Cola
Limonade
Jus de fruit
Thé glacé
Sirop

- 3 Yaourt à boire
Banane / fraise OU pêche / abricot

Compote de pommes maison

Boule de glace [Promis Juré]
Vanille, choco, citron, fraise, caramel,
spéculoos

- de 12 ans