

AUX ENFANTS TERRIBLES

Aux Enfants Terribles est un lieu de vie **authentique, convivial** où la chaleur humaine et l'audace ont toute leur place.

Au cœur de cette ancienne ferme datant de 1876, entièrement rénovée, vous trouverez un restaurant, un bar, une brasserie artisanale, des espaces de travail et une salle de spectacle.

Ici, on cultive le plaisir de croiser les fourchettes, trinquer ensemble.

Notre cuisine est composée de **produits frais** cuisinés sur place, préparés avec **passion** par nos équipes de cuisine.

On s'approvisionne chez des **producteurs** de la région sélectionnés pour la qualité de leur travail et l'amour de leur métier :

- Maison Leclair - Fruits & légumes
- Maison Lesage à CHEMY, Ferme Sainte Barbe à LINSSELLES - 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

- ŒUFS MIMOSA** 5 €
 (V) Revisités façon gribiche
- TERRINE DU NORD** 6 €
 Porc et épices. De la maison Lesage.
- OS À MOELLE** 14 €
 Os à moelle servi par 2, pain de campagne toasté, fleur de sel de guérande
- PLANCHE MIXTE** 22 €
 Sélection de charcuteries et fromages affinés (idéal 3 à 4 pers)

PLATS

- PLAT DU JOUR** 15 €
 Voir notre ardoise. Disponible uniquement le midi en semaine
- (V) **GNOCCHIS & BURRATA** 18 €
 Pesto de pistache, basilic, huile d'olive et Burrata (50gr)
- POULET À L'ORIENTAL** 17 €
 Suprême de poulet, duo de carottes & courgettes au citron, semoule de blé, bouillon aux épices orientales
- SALADE CÉSAR** 18 €
 Salade sucrine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, croûtons, œufs durs, sauce César des Terribles
- (V) **Déclinaison végété** : un peu plus de tout mais sans poulet :)
- PAVÉ DE SAUMON** 19 €
 Crémeux de petits pois, pois gourmands poêlés et marinade à la ciboulette
- 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
- BURGER DE BŒUF DES TERRIBLES** 20 €
 Bun brioché du boulanger, steak de bœuf Rouge flamande, mayonnaise maison, oignons caramélisés, cheddar au poivre, lard grillé, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix
- (V) **Déclinaison végété** : galette de légumes et multigraines
- TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ** 20 €
 Haché de bœuf Rouge Flamande, sauce tartare corsée, cornichons, échalotes, câpres
- BAVETTE DE BŒUF** 22 €
 Sauce au poivre. Accompagnement au choix
- ENTRECÔTE** 30 €
 300 gr de pur bonheur, beurre maître d'hôtel. Accompagnement au choix

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Frites fraîches,
 Légumes de saison,
 Pommes de terre crème ciboulette,
 Salade

LES SAUCES :

Fromage des Flandres,
 Poivre,
 Beurre maître d'hôtel,
 Barbecue

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7 €
Mousse au chocolat noir, chantilly mascarpone et mouillette briochée	
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	
COUPE GOURMANDE	9 €
3 boules de glace chocolat blanc spéculoos, éclats de pâte à cookies et coulis de chocolat	
POMMES TATIN REVISITÉ	9 €
Caramel au beurre salé, boule de glace vanille	
CAFÉ GOURMAND	9 €
Mignardises selon l'humeur de notre pâtissière	
Supplément autre boisson chaude +1€	
Supplément Irish ou champagne gourmand +8€	

MENU SPÉCIAL DÉJ'

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	22 €
Entrée, plat & dessert	29 €
<i>Une formule pour le midi en semaine uniquement</i>	

ENTRÉES

Œufs mimosa
Terrine des Terribles

PLATS

Plat du jour
Gnocchis & Burrata
Poulet à l'oriental

DESSERTS

Mousse au chocolat liégeois
Crème brulée vanille
Dame blanche

MENU DES ENFANTS TERRIBLES

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

1 Coquillettes jambon
OU
Steak haché/Tenders avec
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.

SOIR

AUX ENFANTS TERRIBLES

Aux Enfants Terribles est un lieu de vie **authentique, convivial** où la chaleur humaine et l'audace ont toute leur place.

Au cœur de cette ancienne ferme datant de 1876, entièrement rénovée, vous trouverez un restaurant, un bar, une brasserie artisanale, des espaces de travail et une salle de spectacle.

Ici, on cultive le plaisir de croiser les fourchettes, trinquer ensemble.

Notre cuisine est composée de **produits frais** cuisinés sur place, préparés avec **passion** par nos équipes de cuisine.

On s'approvisionne chez des **producteurs** de la région sélectionnés pour la qualité de leur travail et l'amour de leur métier :

- Maison Leclair - Fruits & légumes
- Maison Lesage à CHEMY, Ferme Sainte Barbe à LINSSELLES - 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

(V) ŒUFS MIMOSA	5 €
Revisités façon gribiche	
TERRINE DU NORD	6 €
Porc et épices. De la maison Lesage.	
OS À MOELLE	14 €
Os à moelle servi par 2, pain de campagne toasté, fleur de sel de guérande	
TATAKI DE THON	11 €
Et sa salade de légumes croquants	
PLANCHE MIXTE	22 €
Sélection de charcuteries et fromages affinés (idéal 3 à 4 pers)	

PLATS

(V) GNOCCHIS & BURRATA	18 €
Pesto de pistache, basilic, huile d'olive et Burrata (50 gr)	
POULET À L'ORIENTAL	17 €
Suprême de poulet, duo de carottes & courgettes au citron, semoule de blé, bouillon aux épices orientales	
GAMBAS RÔTIÉS À L'AIL	26 €
Asperges vertes, purée de patate douce et chips de Vitelotte	
PAVÉ DE SAUMON	19 €
Crèmeux de petits pois, pois gourmands poêlés et marinade à la ciboulette	
SALADE CÉSAR	18 €
Salade sucrine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, croûtons, œufs durs, sauce césar des Terribles	
(V) Déclinaison végé : un peu plus de tout mais sans poulet :)	
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 végé : possible sans jambon	
BURGER DE BŒUF DES TERRIBLES	20 €
Bun brioché du boulanger, steak de bœuf Rouge flamande, mayonnaise maison, oignons caramélisés, cheddar au poivre, lard grillé, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix	
(V) Déclinaison végé : galette de légumes et multigraines	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ	20 €
Haché de bœuf Rouge Flamande, sauce tartare corsée, cornichons, échalotes, câpres	
BAVETTE DE BŒUF	22 €
Sauce au poivre. Accompagnement au choix	
MAGRET DE CANARD	24 €
Polenta crémeuse, pois gourmands poêlés et jus à la sauge (180 gr)	
ENTRECÔTE	30 €
300 gr de pur bonheur, 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	

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Frites fraîches,
Légumes de saison,
Pommes de terre crème ciboulette,
Salade

LES SAUCES :

Fromage des Flandres,
Poivre,
Beurre maître d'hôtel,
Barbecue

Menu

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7 €
Mousse au chocolat noir, chantilly mascarpone et mouillette briochée	
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	
COUPE GOURMANDE	9 €
3 boules de glace chocolat blanc spéculoos, éclats de pâte à cookies et coulis de chocolat	
POMMES TATIN REVISITÉ	9 €
Caramel au beurre salé, boule de glace vanille	
ANANAPINA	11 €
Givrés de Pina Colada, mousse pina coco, ananas frais, éclats de meringue	
CAFÉ GOURMAND	9 €
Mignardises selon l'humeur de notre pâtissière	
Supplément autre boisson chaude +1€	
Supplément Irish ou champagne gourmand +8€	

MENU DES ENFANTS TERRIBLES

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

① Coquillettes jambon
OU
Steak haché/Tenders avec
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