

## 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) **GASPACHO\*** ..... 6 €  
Tomate cœur de bœuf, pastèque, oignons rouges, poivrons, menthe et croûtons à l'ail
- DUO D'ÉTÉ MELON ET JAMBON\*** ..... 7 €  
Duo de melon, jambon speck et vinaigrette balsamique, miel et menthe
- VITELLO TONATO** ..... 10 €  
Carpaccio de veau, mayonnaise condimentée au thon, câpres fines et pesto de basilic
- 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) **MÉLI MÉLO FRAÎCHEUR ET SA BURRATA\*** ..... 17 €  
Salade de boulgour et lentilles, burrata (100gr), pamplemousse, avocat grillé, tomates cerises, huile d'olive citronnée
- POULET MÉDITERRANÉEN\*** ..... 17 €  
Suprême de volaille marinée au paprika, tzatziki, potatoes croustillantes et légumes croquants
- SALADE CÉSAR** ..... 19 €  
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 :) .....
- FILET DE DAURADE** ..... 19 €  
Daurade grillée, écrasé de pommes de terre citronné, sauce vierge, feta, sucrine et pastèque grillée
- 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, cheddar au poivre, sauce bacon maison, lard grillé, oignons caramélisés, cornichons, mesclun  
Accompagnement au choix
- (V) **Déclinaison végété** : galette de légumes et multigraines .....
- TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ** ..... 20 €  
Haché de bœuf des Hauts-de-France, sauce tartare corsée, cornichons, échalotes, câpres
- BAVETTE DE BŒUF** ..... 22 €  
Sauce au choix. Accompagnement au choix
- ENTRECÔTE** ..... 30 €  
300 gr de pur bonheur, sauce au choix. Accompagnement au choix

### LES ACCOMPAGNEMENTS :

Frites fraîches,  
Légumes de saison,  
Pommes de terre grenailles,  
Salade

### LES SAUCES :

Gorgonzola,  
Barbecue,  
Tzatziki,  
Beurre façon béarnaise (estragon, échalote,  
vin blanc, vinaigre blanc)

## DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE *</b> .....	<b>7 €</b>
Mousse au chocolat noir, chantilly mascarpone et mouillette briochée	
<b>DAME BLANCHE *</b> .....	<b>8 €</b>
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
<b>BRIOCHE PERDUE</b> .....	<b>8 €</b>
Et crème mascarpone vanillée, caramel beurre salé	
<b>PANNA COTTA *</b> .....	<b>8 €</b>
Panna cotta vanillée, fruits rouges frais et coulis maison	
<b>COUPE GOURMANDE</b> .....	<b>9 €</b>
Glace vanille, meringue, coulis de fruits rouges et fruits de saison	
<b>PÊCHE FAÇON TATIN</b> .....	<b>9 €</b>
Caramel au beurre salé, boule de glace vanille	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	<b>9 €</b>
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 .....	<b>22 €</b>
Entrée, plat & dessert .....	<b>29 €</b>
<i>Une formule pour le midi en semaine uniquement</i>	

### ENTRÉES

- Duo d'été melon et jambon
- (v) Gaspacho

### PLATS

- Plat du jour
- (v) Méli Mélo fraîcheur et sa burrata
- Poulet méditerranéen

### DESSERTS

- Mousse au chocolat liégeoise
- Panna cotta
- Dame blanche

## MENU DES ENFANTS TERRIBLES

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

- Coquillettes jambon  
*OU*  
Steak haché/Tenders avec  
frites ou légumes ou coquillettes
- Cola / cola zéro  
Limonade  
Jus de fruit  
Thé glacé  
Sirop
- 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) **GASPACHO** ..... 6 €  
Tomate cœur de bœuf, pastèque, oignons rouges, poivrons, menthe et croûtons à l'ail
- DUO D'ÉTÉ MELON ET JAMBON** ..... 7 €  
Duo de melon, jambon speck et vinaigrette balsamique, miel et menthe
- VITELLO TONATO** ..... 10 €  
Carpaccio de veau, mayonnaise condimentée au thon, câpres fines et pesto de basilic
- TARTARE DE THON** ..... 11 €  
Guacamole et vinaigrette passion mangue
- PLANCHE MIXTE** ..... 22 €  
Sélection de charcuteries et fromages affinés (idéal 3 à 4 pers)

## 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 / Cola zéro  
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.

# PLATS

- (V) **MÉLI MÉLO FRAÎCHEUR ET SA BURRATA** ..... **17 €**  
 Salade de boulgour et lentilles, burrata (100gr), pamplemousse, avocat grillé, tomates cerises, huile d'olive citronnée
- POULET MEDITERRANÉEN** ..... **17 €**  
 Suprême de volaille marinée au paprika, tzatziki, potatoes croustillantes et légumes croquants
- SALADE CÉSAR** ..... **19 €**  
 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 :)
- FILET DE DAURADE** ..... **19 €**  
 Daurade grillée, écrasé de pommes de terre citronnée, sauce vierge, feta, sucrine et pastèque grillée
- THON MI-CUIT** ..... **25 €**  
 Mi-cuit de thon, purée de maïs, aubergines confites et fenouil rôti
- 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, cheddar au poivre, sauce bacon maison, lard grillé, oignons caramélisés, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix
- (V) **Déclinaison végété** : galette de légumes et multigraines
- TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ** ..... **20 €**  
 Haché de bœuf des Hauts-de-France, sauce tartare corsée, cornichons, échalotes, câpres
- BAVETTE DE BŒUF** ..... **22 €**  
 Sauce au choix. Accompagnement au choix
- ENTRECÔTE** ..... **30 €**  
 300 gr de pur bonheur, sauce au choix. Accompagnement au choix

## GRILLADES AU BBQ

Nos viandes d'exception, sélectionnées chez Lesage, sont cuites sur place au barbecue. Un vrai moment de gourmandise garanti !

Côte de porc Noir de Bigorre AOC (300 gr)..... **25 €**

Côtelettes d'agneau (200 gr)..... **30 €**  
 condiment citron ail

Picanha d'Argentine (250 gr)..... **32 €**

Ribs Angus de bœuf (+/-700 gr)..... **39 €**

À PARTAGER { Côte à l'os (+/- 1kg)..... **80 €**

{ Côte à l'os maturée (+/- 1kg)..... **120 €**

### LES SAUCES :

Gorgonzola,  
 Barbecue,  
 Tzatziki,  
 Beurre façon béarnaise  
 (estragon, échalote, vin blanc, vinaigre blanc)

### LES ACCOMPAGNEMENTS :

Frites fraîches,  
 Légumes de saison,  
 Pommes de terre grenailles,  
 Salade

## DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE</b> .....	<b>7 €</b>
Mousse au chocolat noir, chantilly mascarpone et mouillette briochée	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	<b>8 €</b>
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
<b>BRIOCHE PERDUE</b> .....	<b>8 €</b>
Et crème mascarpone vanillée, caramel beurre salé	
<b>PANNA COTTA</b> .....	<b>8 €</b>
Panna cotta vanillée, fruits rouges frais et coulis maison	
<b>COUPE GOURMANDE</b> .....	<b>9 €</b>
Glace vanille, meringue, coulis de fruits rouges et fruits de saison	
<b>PÊCHE FAÇON TATIN</b> .....	<b>9 €</b>
Caramel au beurre salé, boule de glace vanille	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	<b>9 €</b>
Mignardises selon l'humeur de notre pâtissière	
Supplément autre boisson chaude +1€	
Supplément Irish ou champagne gourmand +8€	

## DIGESTIFS

<b>LIMONCELLO</b> 6cl.....	<b>6 €</b>
Liqueur de citron	
<b>MENTHE PASTILLE</b> 6cl.....	<b>6 €</b>
Liqueur de menthe	
<b>BUMBU CREAM</b> 6cl.....	<b>7 €</b>
Crème de rhum vanillée	
<b>CHT'I GÉNÉPI VERGEOISE</b> 4cl.....	<b>7 €</b>
Liqueur artisanale sucrée à la cassonade	
<b>LÉRINA VERTE</b> 4cl.....	<b>7 €</b>
Liqueur composée de 44 plantes	
<b>COGNAC LHERAUD N°2</b> 4cl .....	<b>9 €</b>
Vieilli 5 ans, arômes de raisins secs et vanille	
<b>COGNAC LHERAUD XO L'OUBLIÉ</b> 4cl.....	<b>16 €</b>
Vieilli plus de 10 ans, notes d'épices, cacao et vanille	

## LIQUEURS

<b>LIQUEUR LUXARDO AMARETTO</b> .....	<b>7 €</b>
Liqueur d'amande à la finale vanillée - 6 cl	
<b>LIQUEUR UNION HONEY</b> .....	<b>7 €</b>
Liqueur de rhum au miel - 6 cl	
<b>LIQUEUR RATU FIDJI 8 ANS</b> .....	<b>9 €</b>
Liqueur de Rhum vieillie en fûts de bourbon. Des saveurs veloutées de coco et de chêne épicé - 4 cl	

## BOISSONS CHAUDES

<b>MÉO</b> .....	La Madeleine
Disponible également en décaféiné	
<b>ESPRESSO</b> .....	<b>2,2 €</b>
<b>ALLONGÉ</b> .....	<b>2,5 €</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> .....	<b>3,2 €</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b> .....	<b>3,2 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> .....	<b>4,2 €</b>
<b>IRISH COFFEE</b> .....	<b>10 €</b>
Supp sirop .....	<b>0,30€</b>
Nature, vanille, caramel, noisette, chocolat	

<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	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> .....	<b>4 €</b>