

## Nos Champagnes

La Coupe de Méthode « Petites Bulles »	12cl	7,00
La Coupe de Champagne Thomas Pavy, Propriétaire-récoltant	12cl	9,90
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	9,90
« Chandon Garden Spritz »	15cl	9,90
Nos Bouteilles de Champagne :		
Champagne Thomas Pavy, Propriétaire-récoltant	75cl	59,00
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	75cl	90,00
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut	75cl	78,00
Champagne Veuve Clicquot Brut	75cl	109,00

## Nos Apéritifs Traditionnels

(Pour les cocktails, voir la carte « spéciale »)

Kir Vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	4,90
Ricard	2cl	4,50
Martini Blanc ou Rouge, Suze	5cl	5,50
Campari/Porto Sanderman rouge ou blanc	5cl	5,50
Picon Bière (25cl) ou Vin Blanc (15cl)		6,90
Gin 40° (Beefeater), Vodka 40° Pure / Rhum Bacardi	4cl	7,00
Spritz Apérol	15cl	8,90
Américano « Maison »	15cl	9,90
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca...	12cl	1,50

## Notre Sélection de Whiskies

Scotch Whisky (Ecossois) :		
Clan Campbell 40° (Supplément Coca +1, 50 €)	4cl	6,50
Chivas 12 ans (Fût de Cognac) 40°	4cl	9,50
The Glenlivet 15 ans (Fût de Chêne Français Limousine) 43°	4cl	12,00
Knockando 12 ans (Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande) 43°	4cl	9,50
Lagavulin 16 ans (Fût de Chêne, Intense suave et fume) 43°	4cl	13,00
Cardhu 12 ans (Fût de Chêne Américain, affiné au Bourbon) 40°	4cl	9,50
Irish Whiskey (Irlandais) Jameson Black Barrel		
(Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois) 40°	4cl	9,00
Whiskey American (Tennessee)		
Jack Daniel's (Filtrer au charbon de bois, équilibré & notes de chêne) 40°	4cl	9,50
Nikka Coffey Grain (Japonais) (Grain de Maïs - Style suave) 45°	4cl	10,00
♥ Wambrechies Origine (Français) 40°	4cl	11,00

## Les Bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Cadette 5°	4,50	6,00	7,90
Corne 6°	4,90	5,90	9,50
Bière du « Mois »	5,00	6,90	9,90
P.V.L 8,5°	5,50	7,50	10,90
Paix Dieu 10°	6,90	8,50	11,50
Bouteille 33 cl			
Vedett (Bière blanche) 33 cl 4,7°	6,00	Chimay Bleue 33 cl 9°	6,50
Duvel 33 cl 8,5°	6,00	St Feuillien Grand Cru 33 cl 9,5°	5,20
Heineken (sans alcool) 33 cl	4,00	Liefmans (Rouge) 25 cl 3,8°	5,50
Pêche Mel'Bush 33 cl 8,5°	5,20		

## Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro,	33cl	4,90
Sprite ou Fanta Orange	25cl	4,90
Schweppes Tonic, Agrumes, Orangina, Fuze Tea	25cl	4,50
Jus de Fruits (orange, Ananas, multi Vitamines, tomate, pomme)	20cl	4,50
Vittel / Eau de Perrier	50cl	5,20
Villers / St-Amand plate ou gazeuse	100cl	6,50
Perrier	33 cl	5,50
San Pellegrino	100cl	6,90
Supplément sirop (Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, rose, violette...)		0,20



## Nos Planches, Ardoises à Partager ou pas !

	2 pers.	4 pers.
Tapenade & ses Croutons, Légumes Croquants	7,90	11,90
Charcuterie, Fromages & ses Accompagnements	14,90	19,90
Saumon fumé & ses accompagnements	15,50	21,50

## Les Entrées

♥ Foie gras de canard & chutney du moment	19,90	en plat
Escargots beurre à l'ail, La 12ème « LES ESCARGOTS Fermier de Râches »	15,90	
Tomate & crevettes grises « Ostendaise »	16,90	21,90
Les 6 moules gratinées à l'ail	13,90	
Carpaccio de bœuf 100g basilic & parmesan (210g en plat)	13,90	19,90
Tartare de saumon à la pomme crème aux herbes	12,90	18,90
Potch' à la bière PVL & mayo	12,90	18,50
La PVL Triple est une bière blonde artisanale du nord 8.5° aux douces notes d'épices et d'agrumes qui subit 3 fermentations.		

## Les Plats

★ Tartare de Bœuf au Couteau	19,50
(180g, fines herbes, sauce cocktail, frites & salade)	
Côte de bœuf 500g grillée	29,90
sauce poivre, gratin de P.de Terre & salade	
★ Le « LC Burger » (supplément : sauce maroilles 1€, steak boucher 3€), frites & salade	19,50
Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, buns brioché de chez Catrissa	
★ Côté terre Le Ch'ti Welch, frites & salade	19,50
Pain grillé, bière Chimay bleue, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway	
Andouillette d'Arras, sauce moutarde à l'ancienne, frites & salade	18,50
1/2 Magret de canard laqué au soja & purée de patate douce	25,90
La César	18,90
Laitue romaine, Blanc de poulet, croutons, parmesan, câpres, anchois & Œuf dur	
★ Côté mer ♥ La Bavette de bœuf Angus 200g grillée, frites & salade, sauce échalote	24,50
Osso bucco de veau, tagliatelles & sauce pizzaiole (tomates, olives & parmesan)	21,50
Plat du jour viande consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	17,90

♥ St Jacques & crevettes poêlées en persillade & Jardinière de légumes	27,50
Filet de Sole façon meunière & écrasé de pommes de terre	24,90
Moules marinières & frites	19,90
Steak de Thon au pesto & tagliatelles	23,50
Salade Océane crevettes, saumon, œuf dur, salade & crudités	21,90
Plat du jour poisson consultez l'ardoise (du lundi au jeudi, le midi uniquement)	17,90

★ Côté végétal Tagliatelles pesto, parmesan, roquette & tomates confites	15,90
Ravioles ricotta épinard bouillon au pesto	16,90
Bruschetta tomate mozzarella burrata pesto & roquette	14,90

Autres Garnitures : tagliatelles, Gratin de Pommes de Terre, frites fraîches, écrasé de p.de terre, p.de terre grenailles, légumes du moment, salade de crudités, purée de patate douce.  
Garniture Supplémentaire : 2,50

Sauces : Poivre vert, Beurre blanc, Mayonnaise, Maroilles, Echalote, Pesto, Moutarde à l'ancienne, pizzaiole, pesto.

Sauce Supplémentaire : 1,00

## Le Menu enfant 12,90

Steak Boucher 150g  
Ou Fish & chips  
1 Glace & une Boisson (Coca Cola, Jus de Fruits, Sirops...)

## Menu Cigogne 39,50

Tartare de saumon aux fines herbes  
Potch' à la bière PVL & mayo  
Bavette de bœuf Angus grillée.  
Steak de thon  
Salade de Fruits Frais  
Moelleux chocolat & glace vanille  
Crème brûlée  
La Part de Gâteau Personnalisé\*

(\*Supplément +3€/personne et sur réservation uniquement)

## Menu Domaine 49,90

Foie Gras de Canard « Maison »  
Saumon fumé & ses accompagnements  
Escargots beurre à l'ail, La 12ème

St Jacques & crevettes poêlées en persillade & Jardinière de légumes  
1/2 Magret de canard laqué au soja & purée de patate douce  
Filet de Bœuf (180g) Poêlé, sauce poivre vert & Gratin de Pommes de Terre

Merveilleux chocolat caramel de chez Catrissa  
Crêpes chantilly, caramel beurre salé & glace spéculoos  
Café Gourmand  
Coupe Dame Blanche ou Noire  
La Part de Gâteau Personnalisé\*

(\*Supplément +5€/personne et sur réservation uniquement)

## Chaque Vendredi Midi

(En fonction des Conditions Climatiques)

## BARBECUE GEANT

à 28.00€/pers.

(Buffet de Salades, Viandes & Poissons Grillés  
& Buffet de Desserts à Volonté!!!)

Si vous êtes plus de 9 convives à table, merci de limiter vos choix à 4 entrées, 4 plats & 4 desserts différents (surtout si vous êtes pressé).  
Travaillant principalement avec des produits frais, des ruptures sur certains mets sont possible.  
Merci de votre compréhension.