

Les tarifs des menus pour les groupes sont valables à partir de 15 adultes, sur réservation uniquement.

Un choix unique de menu est à déterminer pour l'ensemble du groupe : même entrée, même plat, même dessert.

Menu végétal (adapté aux régimes végétariens, végétan ou sans porc) sur demande.

MENU DÉCOUVERTE à 20€

Pétillant de l'Avesnois – 12 cl (+4.10€)

Tarte à l'oignon *

~

Fricadelles frites

~

Crumble à la rhubarbe *

~

Eau

Vin rouge et bière régionale
(2 bouteilles de 75 cl pour 6 personnes)

Café (+2.10€)

FORMULE TOUT COMPRIS À 24,50€ AVEC APÉRITIF ET CAFÉ

MENU ESTAMINET à 25€

Pétillant de l'Avesnois – 12 cl (+4.10€)

~

Salade Dunkerquoise * **ou** Clafoutis au fromage du Nord *

~

Sauté de porc à la bière régionale * **ou** Paupiette de dinde au pain d'épices *

~

Tarte flamande à la bière * **ou** Crème brûlée du chef *

~

Café (+2.10€)

~

Eau

Vin rouge et bière régionale
(2 bouteilles de 75 cl pour 6 personnes)

FORMULE TOUT COMPRIS À 29,50€ AVEC APÉRITIF ET CAFÉ

* Fait maison

MENU LÉON à 29,80€

Pétillant de l'Avesnois – 12 cl (+4.10€)

~

Flamiche au Maroilles * **ou** Terrine de la région

~

Carbonnade flamande * **ou** Jambon à l'os sauce au Maroilles *

~

Tarte au sucre et vergeoise * **ou** Mousse au spéculoos et son biscuit *

~

Café (+2.10€)

~

Eau

Vin rouge et bière régionale
(2 bouteilles de 75 cl pour 6 personnes)

FORMULE TOUT COMPRIS À 34,30€ AVEC APÉRITIF ET CAFÉ

MENU TERRIL à 35€

Pétillant de l'Avesnois – 12 cl (+4.10€)

~

Potjevleesch maison * **ou** Goyère au Vieux-Lille *

~

Filet mignon au cidre et pommes vertes *

ou Poisson de la criée *

~

Tarte libouli et spéculoos *

ou Chti mystère à la chicorée *

~

Café (+2.10€)

~

Eau

Vin rouge et bière régionale
(2 bouteilles de 75 cl pour 6 personnes)

FORMULE TOUT COMPRIS À 39.30€ AVEC APÉRITIF ET CAFÉ

MENU BEFFROI à 39€

Pétillant de l'Avesnois – 12 cl (+4.10€)

~

Saumon gravlax à l'aneth * ou Dariole de l'Avesnois *

~

Sauté de veau et sa crème d'ail * ou Magret de canard aux fruits rouges *

~

Ducasse des desserts * ou Gaufre de Bruxelles et son sirop de vergeoise *

~

Café (+2.10€)

~

Eau

Vin rouge et bière régionale
(2 bouteilles de 75 cl pour 6 personnes)

FORMULE TOUT COMPRIS À 43,20€ AVEC APÉRITIF ET CAFÉ

MENU GALIBOT à 12€

Pour les enfants jusqu'à 15 ans

Escalope de poulet panée, légumes et
frites

~

Glace du moment

~

Eau