LA CARTE DES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de légumes cuisinés et d'une recette de Pomme de Terre.
Si vous préférez des frites croustillantes, demandez lors de votre commande.

LE BOEUF DE NOTRE BOUCHERIE

Le Filet de Bœuf ou Filet de Cœur de Rumsteak ..... 28,90€
Le Fourché (Brochette en Mix de Bœuf) .....22,00€
La Côte à l'Os à partager (entre 1,200kg et 1,400kg) ..... 59,90€
Le Pavé d'Aloyau dans le Rumsteak .....18,90€
Le Steak haché à cheval, Bacon et œuf ..... 15,50€
Le Tartare selon Fabrice ou Le Carpaccio ..... 15,00€

Nos Autres pièces à la demande :
Faux Filet, Bavette .....18,90€
Entrecôte ..... 26,90€
Onglet ..... 24,90€

Nos sauces : Maroilles, Poivre, Échalote, Béarnaise, Roquefort
supplément 2ème sauce (1,50€)

(Toutes nos viandes sont d'origine UE, VBF, plus particulièrement
de notre élevage région Hainaut et commerce local)



LES PLATS SIGNATURE

Le Rognon de veau Braisé, sauce madère aux oignons,
crémeux de Pomme de Terre (Aligot) .....18,90€
Le rôti de Filet de Poulet Farci au Shiitaké, sauce Parisienne .....18,50€
L'Assiette Chti (welsh, quiche au Maroilles, Carbonnade, Fricadelle fermière, frites) ..... 21,80€
Le Jarreton de Cochon en 2 cuissons, Poché et braisé au four .....20,50€
La Mix-Brochette de Cochon Noir du "Canton Hubaut" .....19,50€
Le plat végé : Burger végé ..... 15,50€
(Burger de pomme de terre Rostïe sur la base d'un pain bio, steak de pleurotes, fromage, oeuf, salade)

LES POISSONS

Les Noix de St Jacques Braisées, sur lit d'endives à
l'orange et Spéculoos ..... 24,50€

Les Filets de Sole / Limande à la vanille et purée de patates douces ..... 18,80€

La recette de poisson, aujourd'hui nous vous proposons .....15,50€