

Carte et Suggestions

Suggestion du chef

Tartine de campagne gratinée au camembert, frites et salade <i>Bread with camembert cheese, chips and salad</i>	15,00 €
Carbonade flamande accompagnée de ses frites maison <i>Cooked beef with beer and gingerbread with home-made chips</i>	15,90 €
Salade fromagère de notre région aux fruits de saison <i>Cheese salad from our region with seasonal fruits</i>	15,90 €
Salade de "La Bien Assise", jambon cru et ses fruits du moment <i>Salad of "Bien Assise", raw ham and seasonal fruits</i>	16,90 €
Camembert rôti accompagné de sa palette de charcuterie, frites et salade <i>Roasted Camembert cheese with a selection of cold meat, chips and salad</i>	17,90 €
Pièce du boucher en 300 grammes français grillée sauce épicée <i>Grilled French butcher's cut with spicy sauce (300 grams)</i>	26,00 €

Sélection végétarienne

Tartine végétarienne gratinée au fromage frais <i>Toast grilled with cream cheese</i>	15,00 €
Camembert rôti accompagné de frites de légumes et salade <i>Roasted Camembert cheese with vegetable chips and salad</i>	16,90 €

Entrées à la carte

Salade de chèvre chaud rôti sur pommes <i>Warm roasted goat's cheese salad with apples</i>	9,00 €
Mille-feuille tomates, mozzarella, coulis de tomates et basilic <i>Millefeuille with tomatoes, mozzarella, tomato coulis and basil</i>	9,00 €
Tourte paysanne jambon maroilles <i>Ham and maroilles pie</i>	9,40 €
Croustillant d'effiloché de poulet <i>Crispy shredded chicken</i>	9,40 €
Effeillé de jambon aux fruits de saison et son chèvre chaud rôti sur pommes <i>shredded ham with seasonal fruit and warm roast goat's cheese on apples</i>	16,50 €
Assiette de foie gras maison cuit en ballotine et ses fruits de saison <i>Plate of home-made foie gras cooked in ballotine with seasonal fruits</i>	16,90 €

Plats à la carte

Pièce du boucher grillée sauce au poivre <i>Grilled butcher's cut with pepper sauce</i>	14,90 €
Tagliatelles au saumon crème de ciboulette <i>Salmon tagliatelle with chive cream</i>	14,90 €
Assiette de légumes variés du moment <i>Vegetable plate of the moment</i>	14,50 €
Rôti de porc orloff du nord <i>Roast pork with cheese and bacon</i>	15,90 €
Carbonade flamande accompagnée de ses frites maison <i>Cooked beef with beer and gingerbread with home chips</i>	15,90 €
Dos de lieu rôti aux deux moutardes <i>Roasted fillet of pollack with two mustards</i>	15,90 €
Dos de cabillaud à l'étuvée de tomates <i>Cod fillet with stewed tomatoes</i>	18,90 €

Desserts à la carte

Assiette de fromages de région <i>Plate of local cheeses</i>	7,20 €
Salade de fruits frais de saison, glace vanille et coulis de fruits rouges <i>Fresh seasonal fruit salad with vanilla ice cream and red fruit coulis</i>	7,90 €
Moelleux au chocolat, douceur chocolat noisettes du Piémont <i>Chocolate fondant, Piémont hazelnut chocolate sweetness</i>	7,90 €
Assiette de gourmandises <i>Plate of sweet treats</i>	9,90 €
Pavlova, crémeux au citron et fraises de région <i>Pavlova, creamy lemon and local strawberries</i>	9,90 €