

FÊTE DE L'ANDOUILLETTE

Samedi 30 et Dimanche 31 Août

LES ENTRÉES

À PARTAGER POUR DEUX

La Planche gourmande 19.90

Saucisson, Terrine de Campagne Maison & Fromages locaux

La Planche de la Maison 29.90

Mi-cuit de Foie gras Maison, Andouillette d'Arras grillée à la Moutarde à l'Ancienne, Jambon de Serrano en chiffonnade

LES PLATS

*Nos viandes sont servis avec Frites fraîches
cuites au gras de Boeuf & Légumes de saison*

La véritable Andouillette d'Arras grillée 19.90

Sauce moutarde à l'Ancienne ou Crème de Cœur de l'Avesnois

Sélection de Boeuf affiné 22.-

Jus corsé au Jack Daniel's

Magret de Canard 24.-

Sauce Miel & romarin

Tartare de Saumon Gravlax 22.-

Servi avec Frites fraîches et salade agrémentée

LES CÔTES À L'OS

MATUREES 30 JOURS

Française FR 69.-

Blonde de Galice ESP 115.-

Angus UK 89.-

*Côte à l'os pour 2 personnes - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg
Servie avec frites fraîches et salade agrémentée*

LE PETIT CHOCHOIS 19.-

PLAT - DESSERT - BOISSON

Pièce de Boeuf & Frites

ou

Fish & Chips

Glace artisanale

Sirop ou Diabolô ou Jus de fruits

LES DESSERTS 10.90

EN PARTENARIAT

AVEC LA PÂTISSERIE CATHELAIN

Signature Chocolat

Douceur Vanille Fève de Tonka

Chou Fruits exotiques

MENU UNIQUE - AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE
PRIX TTC EN EUROS - SERVICE ET SOURIRE COMPRIS