

CHAMPIONNAT DE LA FRITE

Samedi 27 et Dimanche 28 Septembre 2025

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 nos Frites fraîches locales
cuites au gras de Boeuf & Légumes de saison*

La véritable Andouillette d'Arras grillée 19.90

Sauce Moutarde à l'Ancienne ou Crème de Coeur de l'Avesnois

Suprême de Volaille de Licques 24.-

Sauce crémeuse à la Bière

Pavé de Saumon 22.-

Cuit en papillote

Sélection de Boeuf affiné 22.-

Jus corsé au Jack Daniel's

LES VIANDES D'EXCEPTION

Bavette de Wagyu Westholme 44.-

Entrecôte d'Angus 34.-

Côte à l'os Française 69.-

Côte à l'os Blonde de Galice 115.-

Côte à l'os Angus 89.-

*Côte à l'os maturée 30 jours - Pour 2 personnes - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg
Servie avec frites fraîches et salade agrémentée*

LE PETIT CHOCHOIS 17.-

PLAT - DESSERT - BOISSON

**Petit Pavé de Boeuf tendre
& Frites**

ou

Fish & Chips

Glace artisanale

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**