

AUX ENFANTS TERRIBLES



- La ferme Sainte-Barbe à **LINSELLES** (59) - Porc, agneau
- Martin à **BOULOGNE-SUR-MER** (62) - Poissons et crustacés
- La ferme du vinage à **RONCQ** (59) - Fromages
- L'élevage Delmotte et Crusobean à **LAVENTIE** (62) - Bœuf
- Le porc du Crusobean à **STEENWERCK** (59) - Saucisson, porc
- Les viandes du Chateauneuf à **AUDINCTHUN** (62)
- Promis Juré à **FRÉTIN** (59) - Glaces
- Auguste et Ferdinand à **LAMBERSART** (59) - Pain
- Et bien d'autres

*Menu évolutif
selon le marché
et les saisons*

APÉRO

PLANCHE MIXTE **22 €**
Jambon fumé de Steenwerck, speck, terrine à la bière des Enfants Terribles, tomme du Vinage tomate et basilic, Jolirond du Vinage

ENTRÉES

(V) **ŒUF POCHÉ & GASPACHO** **8 €**
Œuf poché, gaspacho de concombre menthe pomme, julienne de pomme et mouillettes

(V) **TOMATE À LA STRACCIATELLA** **9 €**
Tomate farcie à la stracciatella, pesto de basilic

CEVICHE DE DORADE **12 €**
Dorade marinée au citron, crème et brunoise de céleri et concentré de kumquat

OS À MOELLE **12 €**
Os à moelle, pain de campagne toasté, fleur de sel de Guérande

FORMULE MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert **22 €**

Entrée, plat & dessert **29 €**

Une formule pour le midi en semaine uniquement

ENTRÉES

(V) Œuf poché

(V) Tomate à la stracciatella

PLATS

(V) Taboulé fraîcheur

Pad thaï revisité

Plat du jour

DESSERTS

Coupe glacée gourmande

Choco Snick

Fondant au chocolat

Douceur printanière

MENU

SALES GOSSES

Un plat, une boisson, une glace... et au lit ! **12 €**

Steak haché
Saucisse
Nuggets de poulet

+ Frites maison +

Cola
Limonade
Jus de fruit
Thé glacé
Sirop

+ 2 boules
de glace

Chocolat
Vanille
Caramel au beurre salé
Framboise
Spéculoos
Fraise
Citron
Pistache

PLATS

	PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE	15 €
	Recette créée par les équipes selon leurs envies et la saison	
	SALADE CÉSAR	17 €
	Mesclun et salade romaine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, tomates cerise, pickles oignon rouge, sauce César des Terribles, croûtons et oeuf dur.	
(V)	Déclinaison végété : plus de tout mais sans poulet	
(V)	TABOULÉ FRAÎCHEUR	16 €
	Taboulé de boulghour et pois chiches, fruits secs, crémeux de chèvre frais à l'abricot confit et roquette	
	PAD THAÏ REVISITÉ	17 €
	Nouilles sautées à la sauce soja, poulet mariné aux épices, légumes croquants, cacahuètes et coriandre	
	PAVÉ DE SAUMON PRINTANIER	23 €
	Pavé de saumon, crème à l'ail des ours, asperges poêlées, granola de céréales. Accompagnement au choix	
	BURGER DE BŒUF	20 €
	Bun brioché, haché de bœuf (170 gr), mayonnaise des Terribles, oignons caramélisés, cheddar au poivre fondu, lard mariné grillé, oignons frits, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix	
(V)	Déclinaison végété : galette de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines	
	BURGER PULLED-CHICKEN	20 €
	Bun brioché, effiloché de poulet mariné, crème au chorizo épicé, mayonnaise avocat, poivron vert grillé, mesclun. Accompagnement au choix	
(V)	Déclinaison végété : galette de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines	
	TARTARE DE BŒUF	19 €
	Haché de bœuf, sauce tartare corsée et condiments (cornichons, échalotes, câpres) préparé. Accompagnement au choix	
	BAVETTE D'ALOYAU	21 €
	Entre 180 et 200 gr, origine France. Courgettes grillées au barbecue et salsa verte. Accompagnement au choix	
	ENTRECÔTE DE BŒUF	28 €
	300 gr, origine France. Sauce au poivre. Accompagnement au choix	
	RIBS DE PORC CONFITS	22 €
	Ribs de Porc 350 gr de la Ferme Sainte Barbe à Linselles. Cuits à basse température dans "La Bête" et laqués au caramel de bière & citronnelle. Accompagnement au choix	
SOIRS ET WE	LA FOLIE DU CHEF	
	En fonction des envies et des trouvailles du Chef	
	CÔTE À L'OS POUR 2 PERSONNES	70 €
	+ d'1,2 kg de côte à l'os persillée de chez Lesage, origine France et une sauce au poivre. Accompagnement au choix	

ACCOMPAGNEMENTS

Side du jour, frites maison, légumes cuisinés du moment.
La portion supplémentaire est à 4€ et la salade est à 2€

DOUCEURS SUCRÉES

TARTE AUX FRUITS ROUGES	9 €
Biscuit sablé maison, gelée de fruits rouges, mousse mascarpone vanillée et carpaccio de fraises	
COUPE GLACÉE GOURMANDE	8 €
Sorbet fraise, chantilly aux fraises Tagada, coulis de fraise, meringue	
CHOCO SNICK	9 €
Biscuit noisettes, crème de cacahuète et beurre de cacahuète, caramel et glaçage au chocolat au lait	
DOUCEUR PRINTANIÈRE	8 €
Mousse framboise, granité fraise-tomate, chantilly basilic, biscuit sucré et tuile d'amande et pistache	
MILLEFEUILLE PRALINÉ	9 €
Mousse légère et croustillant au praliné et biscuit génoise	
FONDANT CHOCO	8 €
Fondant et coulis de chocolat, glace pistache Promis Juré	
CAFÉ GOURMAND	9 €
4 mignardises selon l'humeur de la pâtissière	
Supplément thé gourmand +1€	
Supplément Irish gourmand +8€	

DIGESTIFS

COINTREAU 4CL.....	6 €
LIMONCELLO 6CL.....	6 €
BUMBU CREAM 6CL.....	7 €
CHT'I GÉNÉPI VERGEOISE 4CL.....	7 €
LÉRINA VERTE OU JAUNE 4CL.....	7 €
44 plantes composent cette liqueur produit par des frères liquoristes, à l'Abbaye de Lérins, au large de Cannes	
COGNAC LHERAUD N°2	9 €
COGNAC LHERAUD OUBLIE XO	16 €
EAU DE VIE DE PRUNE DE SOUILLAC	8 €

LIQUEURS

LIQUEUR LUXARDO ESPRESSO	7 €
Liqueur obtenue par distillation des meilleurs cafés du monde (Brésil, Colombie, Kenya)	
LIQUEUR LUXARDO AMARETTO	7 €
L'Amaretto avec un grand "A" sur une finale vanillée	
LIQUEUR UNION HONEY	7 €
Un rhum distillé donnant des notes délicates de miel de la honeybush pour une finale d'orange douce.	
LIQUEUR RATU FIDJI 8 ANS	9 €
Liqueur de Rhum vieillie pendant 8 ans dans d'ex-fûts de bourbon. Saveur veloutée de coco et de chêne épicée	

BOISSONS CHAUDES

Inza Belgique	
CHOCOLAT CHAUD	4,0 €
MEO St André lez Lille	
Disponible également en décaféiné	
ESPRESSO	2,2 €
ALLONGÉ	2,7 €
DOUBLE ESPRESSO	3,2 €
CAFÉ CRÈME	3,2 €
DOUBLE CRÈME	4,2 €
CAPPUCCINO	4,2 €
IRISH COFFEE	10 €
TEA TAP Marcq-en-Barœul	
THÉS	3,8 €
Earl grey, vert menthe, jasmin, framboise	
INFUSIONS	3,8 €
Passion, ginger beer, violette	