

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 Chateaneuf à **AUDINCHUN** (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 thai 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 | |