

# Nos Entrées

Cassolette de St-Jacques, petits légumes, sauce hollandaise.....	€13
Saumon fumé, toast.....	€12
Terrine de lièvre sur salade verte.....	€7
Escargots à l'ail 6pc/12pc.....	€8.5/€13
Soupe de saison.....	€4

# Nos Salades

Entrée/Plat

Au chèvre : Croustillant de chèvre chaud, salade mélangée, pignons de pin, fruits exotiques, lardons, vinaigrette miel-moutarde.....	€9/€16
Au Maroilles : Croustillant de Maroilles chaud, salade mélangée, lardons, brunoise de pomme, vinaigrette à l'échalote.....	€9/€16
Au foie gras : Foie gras Maison, magret de canard, raisins secs, salade mélangée, pignons de pin, fruits exotiques, vinaigrette miel-moutarde.....	€14/€19
Aux gésiers : Salade de gésiers et lardons frits, croûtons, salade mélangée, vinaigrette à l'échalote.....	€9/€16
Aux Scampis : Scampis à l'ail, croûtons, salade mélangée, vinaigrette à l'échalote.....	€14/€19

## Pomme de terre au four, à volonté

*Il est également possible de commander les plats sur la carte à emporter.*

Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

Veuillez limiter votre choix jusqu'à 6 plats différents par table.

*Une seule addition par table*

# Nos plats de pommes de terre

## A base de fromage :

De Savoie : Lardons, oignons, reblochon et pommes de terre en lamelles mijotés au four, crudités ..... €15

De Lille : Lardons, Maroilles et pomme de terre gratinés au four, crudités ..... €16

De Monsieur Seguin : Fromage de chèvre chaud enrobé de lard sur tartelette de pomme et oignons, pomme de terre au four, crudités..... €16

De la Montagne : Fromage à raclette fondu sur pomme de terre au four, jambon fumé et crudités ..... €13

La Trio : pomme de terre avec fromage à raclette fondu et jambon fumé, pomme de terre avec Maroilles et lardons grillés, pomme de terre au four avec fromage de chèvre chaud enrobé de lard, crudités..... €18

## A base de poisson :

De la Mer : Tomates aux crevettes grises, pomme de terre au four, citron, sauce cocktail, crudités..... €15

## Suppléments :

Gratin dauphinois..... €2

Crudités/salade..... €2.5

## Pomme de terre au four, à volonté

*Il est également possible de commander les plats sur la carte à emporter.*

Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

Veuillez limiter votre choix jusqu'à 6 plats différents par table.

*Une seule addition par table*

# Nos plats de pommes de terre

## A base de viande :

- Du Dauphinois : Jambonneau grillé, pommes de terre en gratin Dauphinois, Sauce moutarde, crudités..... €17*
- Des Flandres : Carbonades à la bière, pomme de terre sautées, sauce au pain d'épices et moutarde..... €15*
- Du Poulailier : Vol au vent, purée de pomme de terre, feuilleté, sauce champignons..... €12.50*
- Du Berger : Souris d'agneau mijotée, pommes de terre en gratin dauphinois, thym, sauce légère au thym parfumé à l'ail, crudités ..... €20*
- Des Landes : Cuisse de canard confite, pomme de terre sautées, sauce du chef, légumes de saison ..... €18*
- Pavé de bœuf (Piémontaise), pleurotes de la ferme t'Kapelhof, sauce et pomme de terre du chef, salade ..... €20*

*Et notre sélection du jour... voir tableau*

*Nous servons du pain et de la sauce tartare avec tous les plats*

## Pomme de terre au four, à volonté

*Il est également possible de commander les plats sur la carte à emporter.*

*Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.*

*Veuillez limiter votre choix jusqu'à 6 plats différents par table.*

*Une seule addition par table*

# Nos petites faims

Une tranche de jambon blanc, purée et carottes râpées..... €4.00

Croque-monsieur sans garniture ..... €5.50

Croque-monsieur avec crudités ..... €8.00

Crêpe jambon fromage avec crudités..... €9.50

Spaghettis bolognaise OU sauce béchamel au jambon/fromage..... €10

Spaghettis bolognaise OU sauce béchamel au jambon/fromage enfant  
..... €8.00

Pomme de terre de la ferme : Œufs de la ferme sur le plat, lardons frits,  
pomme de terre au four, crudités..... €8.50

Plat de la Montagne enfant : Fromage à raclette fondu sur pomme de terre  
au four, jambon blanc, crudités ..... €12.00

## Pomme de terre au four, à volonté

*Il est également possible de commander les plats sur la carte à emporter.*

Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

Veuillez limiter votre choix jusqu'à 6 plats différents par table.

*Une seule addition par table*

# Fromages

Assiette de fromages ..... €7.00

## Nos Desserts

### Crêpes

Crêpe chantilly.....	€3.50
Crêpe à la cassonade.....	€3.50
Crêpe au beurre .....	€3.50
Crêpe au chocolat.....	€4.00
Crêpe au Nutella .....	€4.00
Crêpe chocolat /chantilly .....	€4.50
Crêpe glace vanille/chocolat/chantilly.....	€7.50
Crêpe banane/chocolat/chantilly .....	€7.50
Crêpe normande (pommes caramélisées) .....	€8.00
Crêpe normande + Calvados (2cl).....	€10.00

Salade de fruits (fruits frais) ..... €5.50

### Tartelettes

Tartelette rhubarbe du jardin.....	€4.00
Tartelette à la rhubarbe avec glace vanille et chantilly .....	€6.50
Tartelette aux pommes, crumble au spéculoos.....	€4.80
Tartelette aux pommes, crumble au spéculoos avec glace vanille et chantilly ..	€7.30

Mousse au chocolat ..... €5.00

Crème Brulée ..... €6.00

Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

## Sorbets

### Sorbets Alcoolisés

Colonel (sorbet citron avec vodka 4cl).....	€6.50
Sorbet Suisse (sorbet poire avec poire William 4cl).....	€6.50

### Sorbets

Trio de sorbets (3 boules au choix : citron, framboise, poire) .....	€5.50
Duo de sorbets (2 boules au choix : citron, framboise, poire) .....	€4.00

## Les Gourmands

Café Gourmand (café avec divers petits desserts).....	€7
Thé Gourmand (thé avec divers petits desserts).....	€7

Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.

# Glaces\* et Milk-shakes artisanaux

Milk-shake (parfum au choix : café, chocolat, vanille, fraise, spéculoos, praliné)  
..... €5.00

Coupe tricolore (3 boules au choix : café, chocolat, vanille, fraise, spéculoos,  
praliné/ chantilly)..... €5.50

Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) ..... €6.00

Dame Noire (3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)..... €6.00

Brésilienne (2 boules café, 1 boule praliné, caramel, brésilienne, chantilly)....  
..... €6.00

Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, moka, chantilly) ..... €6.00

Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat,  
chantilly) ..... €6.00

Banana Split (1 banane, 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat,  
chantilly) ..... €6.50

Coupe Fraises Nature (en saison) ..... €5.00

Coupe Fraises (en saison :1 boule fraise, 1 boule vanille, fraises fraîches,  
coulis de fraises, chantilly)..... €8.00

Coupe Maison (Salade de fruits frais, 1 boule vanille, 1 boule fraise,  
chantilly) ..... €7.00

Coupe bicolore (2 boules aux choix : café, chocolat, vanille, fraise, spéculoos,  
praliné/ chantilly)..... €4.00

\* La glace est fabriquée par nos soins à base de lait de ferme, d'œufs, de sucre et de crème. Nous fabriquons également des gâteaux et des gâteaux glacés pour toutes les occasions (anniversaire, baptême, communion, ...).

**Pour plus d'informations concernant les allergènes,  
veuillez poser vos questions au serveur/ à la serveuse.**