** Les Moules**

*Cuisinées Maison Toutes nos Moules sont servies avec frites\**

**La Moules Marinière 16,50**

Vin blanc, échalotes, céleri, persil, *suppl. crème 0,50*

**La Moules Maroilles 17,50**

Vin blanc, sauce Maroilles, échalotes, céleri, persil

**La Moules Flambées 18,90**

Vin blanc, échalotes, céleri, persil, flambées au whisky

**La Cht’ite Moules 18,90**

Vin blanc, échalotes, sauce Maroilles, cèleri, persil, flambées au genièvre

**Les poissons**

**Le Cabillaud** servi Légumes du moment, pommes grenaille, sauce mayonnaise au pesto **16,40**

**Le Fish & chips** Tempura de cabillaud, sauce gribiche, frites\*,crudités et salade **16,90**

**Les Croquettes de crevettes\*** 3 pièces servies avec frites\*, crudités et salade **14,90**

**Les Salades**

**La Chef** Jambon, emmental, tomates, œuf au plat, salade **12,10**

**La Caesar** Emincé de poulet, tomates, croûtons, salade, Grana Padano, sauce Caesar **14,80**

**La Chèvre chaud** Chèvre bûche gratiné sur toast avec miel, lardons, tomates, pommes (fruits), salade **13,90**

**Les Viandes**

**La Carbonnade Flamande** bœuf mijoté à la bière, cassonade et pain d’épices, frites\* **14,40**

**La Pièce du Boucher** *200 g environ* crudités et salade *(suppl. Sauce 0,50)* frites\* **16,80**

**Les Tartares de bœuf** 180 *g environ viande* de bœuf haché à assaisonner soi-même selon son gout, frites\***16,50**

**Le Classic**: jaune d’œuf, câpres, oignons, persil

**L’italien** : jaune d’œuf, tomates séchées, grana padano, échalotes, pesto

**Steak haché jockey** Viande de bœuf haché *180 g environ,* oignons, œuf sur le plat, crudités et salade, frites\* **16,50**

**Le Jarret de porc à la bière** 700 *g environ* Pommes de terre grenaille et salade **19,90**

**Le Filet de poulet** sauce au choix, frites\*, crudités et salade **12,40**

**Les Welches**

**Le Rarebit 15,90**

Cheddar fondu à la bière et gratiné sur pain de mie, moutarde, frites\*, crudités et salade

**Le Complet** **16,10**

Welsh rarebit avec bacon, œuf sur le plat, frites\*, crudités et salade

**Le Maroilles 16,10**

Welsh complet avec sauce Maroilles, frites\*, crudités et salade

**Les Burgers**

**Double steak + 4,00€**

**L’Original**  **16,90**

Steak haché de bœuf *180 g environ,* pain buns, Cheddar, poitrine fumée grillée, oignons rouges,

tomate, salade,sauce burger\*,frites\*, crudités et salade

**Le Potatoes 16,90**

Deux galettes de pommes de terre\*, steak haché de bœuf*180 g environ,* Cheddar, œuf au plat,

poitrine fumée grillée, oignons rouges ,tomate ,salade ,sauce burger\*, frites\*, crudités et salade

**Le Végétarien 16,50**

Galette de pomme de terre\*, pain buns, tomate, omelette, oignons, salade, sauce salsa\*,

cheddar, crudités ,salade, frites\*

**Le Menu Burger 20,80**

**1 Burger** au choix + 1 soft 25 ou 33cl ou une Leffe (25 cl)

** MENU DEJEUNER 13.90**

*Uniquement le midi-Sauf week-end et jours fériés*

**Plat du jour ou plat La Brasserie au choix proposé ci-dessous**

+1 boisson Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Light, Fanta Orange ou Agrumes (33cl)

Orangina, FuzeTea, Vittel, San Pellegrino (25cl)  
 ou Jupiler (25cl) ou un verre de vin de notre sélection (12cl)

**Plat du Jour 10,50 €** **En semaine sauf week-end et jours fériés**

**La Brasserie 12,40**

**Omelette Lilloise** lardons, oignons, sauce au Maroilles, Frites\*, crudités et salade

**Omelette Végétarienne** tomates, champignons, oignons, emmental, crudités, frites\* et salade

**Omelette Complète** jambon, emmental, champignons, crudités, frites\* et salade

*Nos omelettes sont élaborées avec des œufs de poules françaises élevées en plein air*

**Filet de poulet** sauce au choix, frites\*, crudités et salade

**La salade du Chef** jambon, emmental, tomate, œuf sur le plat

**Flammekueche** *servie avec salade*

**Authentique** : lardons, oignons, crème, Emmental

**Chèvre**: fromage de chèvre oignons miel crème fraiche

 **Irlandaise** : lardons, oignons, crème, Cheddar

**Végétarienne** : Emmental, champignons, tomates oignons, crème

**Assiette comptoir** croque-monsieur gratiné, œuf au plat, frites\*, salade et crudités

**Gratin Quinquin**  pâtes, poulet, crème, oignons, Maroilles

**La recette de pâtes du moment** demandez au serveur

**Menu Enfant Jusque 12 ans 9,90**

Nuggets de poulet\* ou Steak haché ou Saucisses Servis avec un accompagnement au choix

+1 boisson Oasis Tropical (33cl), limonade (25cl), ¼ Vittel, Diabolo ou sirop à l’eau (25cl)

**Les Eaux** servies dans le cadre d’un repas

Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles 50cl **4,50**

Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles 100 cl **6,50**

**Garniture au choix** 1 changement de garniture par plat

Pommes de terre grenaille, frites\*, salade, écrasé de pomme de terre, gratin de pâtes, galettes de pommes de terre\*ou légumes du moment

**Sauce au choix**: Maroilles, champignons, poivre, beurre maître d’hôtel

Béarnaise\*, barbecue\*,salsa\*, andalouse\*,piquante\*, gribiche\* , burger\* **0,50**

**Garniture en supplément 3,30**

Nos produits sont réalisés maison, à l’exception des produits suivis de **\*** nos viandes sont françaises

liste des allergènes disponible sur demande

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • Prix nets

La Maison n’accepte pas les chèques, mais accepte les espèces, ANCV, CRT, TR, CB