



## ET TOUS LES SAMEDIS

POÊLON DE MOULES  
(Marinières, crème ou maroilles)  
13,50 €



☒ produits faits maison

Tous nos prix sont indiqués TTC,  
service inclus.

# OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE DIMANCHE

> midi : 12H00 à 14H00 > soir : 19H30 à 22H30 (23H30 vendredi et samedi soir)

## LES ENTREES

☒ > REMOULADE DE CELERI ET ENDIVES AUX POMMES VERTES	5,50 €
☒ > OS À MOELLE au gros gris de guérande	1 pièce : 5,80 € 2 pièces : 10,00 €
☒ > DUO DE TERRINES MAISON (lapin et campagne) et sa confiture d'oignons	5,95 €
☒ > RILLETTES DE POISSONS (aux fines herbes et pain grillé)	6,85 €
☒ > L'ŒUF POCHE AU LARD FRIT ET SA SALADE	7,00 €
> L'ASSIETTE "CHARCUTAILLE" (rosette, terrines, lard cuit)	8,80 €
☒ > FLAMICHE AU MAROILLES	8,90 €
☒ > POÊLON D'ESCARGOTS (12 pièces)	9,80 €
☒ > CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES (2 pièces)	11,00 €

## LES SALADES

accompagnées d'une assiette de frites

☒ > SALADE DE GROSSES CREVETTES (salade verte, grosses crevettes, poelée de légumes, vinaigre aux agrumes)	14,50 €
☒ > SALADE DE CHÈVRE (salade verte, crudités, toasts de chèvre chaud au miel et beurre persillé)	14,50 €
☒ > SALADE DE CROQUETTES (3 pièces)	16,50 €

## LES POISSONS

☒ > DOS DE CABILLAUD SNACKÉ (émulsion de basilic, tagliatelles et légumes poelés)	17,50 €
☒ > CAUDIÈRE D'AUDRESSELLES GRATINÉE (cabillaud, moules, gambas, champignons de Paris et pommes vapeur), accompagnée d'une salade composée	18,00 €
☒ > BROCHETTE DE GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS (ail et persil, riz et légumes poelés)	18,00 €

### ET TOUS LES SAMEDI :

☒ > POÊLON DE MOULES (Marinières, crème ou maroilles)	13,50 €
--	---------

## LE BŒUF

Toutes nos viandes sont d'origine CEE

sauces au choix : beurre de poperinge, champignons armagnac, ail, échalotes, maroilles, poivre, moutarde

accompagné de frites fraîches et salade ou selon votre choix :  
pommes vapeur, riz, salade, tagliatelles, légumes du jour, endives braisées.

☒ > PAVÉ DE RUMSTEAK	15,50 €
☒ > LE GROS STEAK HACHÉ (300g)	15,50 €
☒ > LES PETITS ROULÉS DE STEAK AU POIVRE	15,50 €
☒ > LA POIRE DE BŒUF (350g)	19,50 €

## LES SPECIALITES ET ABATS

accompagné de frites fraîches et salade ou selon votre choix :  
pommes vapeur, riz, salade, tagliatelles, légumes du jour, endives braisées.

☒ > SAUTÉ DE VOLAILLE "MINUTE" (au Maroilles et champignons de Paris)	14,00 €
> L'ANDOUILLETTE DE TROYES (sauce moutarde)	14,50 €
☒ > LE "FILET AMÉRICAIN" DE LA DUCASSE (préparé à la minute)	14,50 €
☒ > WELSH COMPLET œuf au plat et lard (200g)	14,50 €
☒ > MAXI WELSH (500g)	24,00 €
☒ > CARBONNADES FLAMANDES DE LA DUCASSE	14,50 €
☒ > POTJEVLEESH "comme à Godewaersvelde"	14,50 €
☒ > CERVELLES D'AGNEAU "MEUNIÈRE"	15,50 €
☒ > LAPIN AUX PRUNEAUX et pain d'épices	15,00 €
☒ > MIGNON DE PORC à la bière et cassonade	15,00 €
☒ > RIS D'AGNEAU, CRÈME, COGNAC et champignons de Paris	16,50 €
☒ > TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS	17,00 €
☒ > ROGNONS DE VEAU moutarde et genévre	17,50 €
☒ > ASSIETTE FLAMANDE DE NOS SPÉCIALITÉS (mini welsh, potjevleesh, travers, carbonnades, flamiche, croquette)	17,50 €
☒ > TRIPES DE PORC selon Popaul au vin blanc (ou grillées)	17,50 €
☒ > PIEDS DE PORC PANÉS A LA MOUTARDE	17,50 €

## LE MENU

PAR PERSONNE : 23,00 €

ENTRÉE (au choix) :

☒ > DUO DE TERRINES (lapin et campagne)
☒ > RILLETTES DE POISSONS (aux fines herbes et pain grillé)
☒ > FLAMICHE AU MAROILLES

PLAT (au choix) :

☒ > CARBONNADES FLAMANDES DE LA DUCASSE
☒ > POTJEVLEESH "comme à Godewaersvelde"
☒ > FILET AMÉRICAIN (préparé à la minute)
☒ > SAUTÉ DE VOLAILLE AU MAROILLES

DÉSSERTS :

☒ > CAFÉ GOURMAND (ch'ti ramisu ! - mousse au chocolat - crème carambar)
---

## LE FROMAGE

> LE MAROILLES FERMIER	7,50 €
------------------------	--------

## LES DESSERTS

☒ > CRUMBLE POMMES-RHUBARBE et sa crème fouettée	6,00 €
☒ > MOUSSE AU CHOCOLAT	6,00 €
☒ > TARTE À L'CASSONATE	6,00 €
☒ > TARTE DU JOUR	6,50 €
☒ > CARPACCIO D'ANANAS ET SON SORBET	6,50 €
☒ > CHARLOTTE AU CHOCOLAT	6,50 €
☒ > TARTE T'ATTINDS ! boule vanille	6,50 €
☒ > CH'TI RAMISU ! (Tiramisu au spéculoos, au genévre, au café et à la chicorée)	6,50 €
☒ > LE PODING DU CARNAVALEUX flambé au Rhum	6,50 €
☒ > CRÈME BRULÉE AU CARAMBAR	6,80 €
☒ > BRIOCHE PERDUE "À L'CASSONATE" (boule speculos)	7,00 €
☒ > GAUFRE BRUXELLOISE (chantilly et chocolat)	7,50 €
☒ > CAFÉ GOURMAND DE LA DUCASSE (ch'ti ramisu ! - mousse au chocolat - crème Carambar)	6,95 €
☒ > IRISH COFFEE, CH'TI COFFEE, MARNISSIMO	8,00 €
☒ > L'IRISH GOURMAND	10,50 €

## LES GLACES ET SORBETS

> LA BELGE (chicorée, vanille, spéculoos)	6,00 €
> LA CARROUSEL (mangue, framboise, citron)	5,50 €
> DAME BLANCHE ou DAME NOIRE	6,30 €
> LA "Y'EST D'DINS !" (citron, framboise, arrosé au Wambrechies)	6,80 €

## LES APERITIFS

> Whisky (4cl) (Jameson - Clan Campbell)	7,00 €
> Baby (2cl) (Jameson - Clan Campbell)	4,00 €
> Whisky (4cl) (Chivas - Lagavulin - Jack Daniels - Four Roses)	9,50 €
> Porto (5cl) (rouge - blanc)	4,20 €
> Martini (5cl) (rouge - blanc)	4,20 €
> Suze (5cl)	4,20 €
> Muscat (5cl)	4,20 €
> Pastis 51 (2cl)	4,20 €
> Ricard (2cl)	4,20 €
> Blanc (cassis - mûre - framboise - pêche) (12cl)	4,20 €
> Picon bière (25cl)	4,80 €
> Le verre de Coteaux du Layon AOC (12cl)	5,50 €
> Picon vin blanc maison (12cl)	6,50 €
> Le verre de Petit Chablis AOC (12cl)	6,50 €
> Gin (4cl)	7,00 €
> Vodka (4cl)	7,00 €
> Rhum blanc (4cl)	7,00 €
> Le zizi coincoin maison (15cl)	7,50 €
> Americano maison (12cl)	7,50 €
> Ch'ti Punch ! (5cl) (Genévre de Wambrechies, citron vert, sirop de sucre de canne)	7,50 €
> La coupe de Champagne (12cl)	8,50 €

## LES BIERES EN PRESSION

> Bière du mois	voir ardoise
> Jupiler (5,20%)	(25cl) 2,85 € - (50cl) 5,50 €
> Queue de charrue (6,6%)	(25cl) 3,95 € - (50cl) 7,00 €
> Hommel Bier (7,5%)	(25cl) 3,95 € - (50cl) 7,00 €
> Petrus ambrée (5,5%)	(25cl) 3,95 € - (50cl) 7,00 €
> Averbode (7,5%)	(25cl) 3,95 € - (50cl) 7,00 €
> Triple LeFort (8,8%)	(25cl) 3,95 € - (50cl) 7,00 €

## LES BIERES EN BOUTEILLE

> Jupiler sans alcool	(25cl) 4,20 €
> Liefmans fruitesse (4,2%)	(25cl) 5,30 €
> Blanche Hoegaarden (4,9%)	(33cl) 5,95 €
> Duvel (8,5%)	(33cl) 5,95 €
> Chimay bleue (9%)	(33cl) 5,95 €
> La 3 Monts (8,5%)	(75cl) 10,90 €
> Cuvée des jonquilles (7%)	(75cl) 12,00 €

## LES SOFTS

> Coca-Cola - Coca-Cola zéro - Perrier (33cl)	3,50 €
> Ictea - Orangina - Schweppes - Schweppes agrumes (25cl)	3,50 €
> Jus de fruits (20cl) (orange - ananas - abricot - tomate - pomme)	3,00 €
> Eau minérale Vittel (ou San Pellegrino) en bouteille (50cl)	4,00 €
en bouteille (1L)	5,00 €

## LE CHAMPAGNE

> Deutz classic AOC (75cl)	69,00 €
----------------------------	---------

## LES VINS

**AU VERRE (12cl)**

> Bourgogne aligoté AOC	4,60 €
> Côte de Provence AOC	4,60 €
> Chinon AOC	4,60 €
> Bordeaux supérieur AOC	4,60 €
> Côteaux du Layon AOC	5,50 €
> Petit Chablis AOC	6,50 €

**AU PICHET 25 cl : 5,80 € / 50 cl : 10,50 €**

> Vin de pays du Gard (Rouge) IGP	
> Vin de pays d'Oc (Rosé) IGP	
> Vin de pays d'Oc (Blanc) IGP	

<b>BOUTEILLES DE BLANCS (75cl)</b>	
> Bourgogne aligoté de chez Bouchard AOC	24,50 €
> Crozes Hermitage cave de Tain AOC	25,50 €
> Côteaux du Layon AOC	27,00 €
> Petit Chablis de chez William Fèvre AOC	28,50 €

**BOUTEILLE DE ROSÉ (75cl)**

> Côte de Provence (les jolies filles) AOC	23,50 €
--	---------

**VIN DE LOIRE (75cl)**

> Chinon de chez Plouzeau AOC	23,50 €
-------------------------------	---------

**BORDEAUX (75cl)**

> Château Pey la Tour Bordeaux supérieur AOC	26,00 €
> Les Hauts de Gravières, Graves AOC	28,00 €
> Château Lagarde. Pessac Leognan AOC	46,00 €

**CÔTES-DU-RHONE (75cl)**

> St Esprit de chez Delas AOC	23,50 €
> Crozes Hermitage de chez Delas AOC	28,50 €

## LE CAFE, LES INFUSIONS

> Café	2,00 €
> Café décaféiné	2,15 €
> Grand Café	4,00 €
> Grand décaféiné	4,00 €
> Cappuccino	3,80 €
> Thé, Infusions (tilleul, verveine, thé nature, thé à la menthe, citron)	2,40 €
> Supplément crème	0,20 €

## LES DIGESTIFS ET GENIEVRES

> Fleur de Bière (4cl)	7,50 €
> Bailey's - Cointreau - Grand Marnier (4cl)	7,50 €
> Cognac - Calvados - Armagnac (4cl)	7,50 €
> Poire - Framboise - Vieille Prune (4cl)	7,50 €
> Get 27 - Get 31 - Limoncello - Marie Brizard (6cl)	7,50 €
> Cognac XO - Rhum XO (4cl)	10,50 €

**GENIEVRES**

> Wambrechies Claeysens (35%) (4cl)	5,50 €
> Wambrechies Claeysens (49%) (4cl)	7,00 €
> Houle Carte d'or (40%) (4cl)	7,50 €
> Houle Carte noire (49%) (4cl)	8,50 €