



Nos Entrées

 Foie gras de Canard à la fleur de bière cuit en terrine, (75 gr) brioche maison Homemade terrine of duck Foie Gras and brioche	16.00 €
Duo de saumon en tartare au couteau, vinaigrette à l'Anosteké Salmon duo, knife cut (smoked and raw)	10.50 €
Velouté d'endives aux crevettes grises Endives soupe with grey shirmp	6.50 €
 Flamiche au Maroilles Puff pastry with Maroilles cheese	7.50 €
Os à moelle, fleur de sel et ses toasts Bone Marrow and toast	9.90 €

Nos Spécialités Régionales

 Le Potjevleisch Maison, compotée d'oignons rouges et pain grillé, Mesclun Homemade Potjevleisch, red onions jam and toast and salad	14.50 €
 La Carbonade Flamande à la 3 Monts des Flandres, Frites * Beef stew cooked in beer, with French fries	17.50 €
 Le Welsh rarebit Frites* Melting cheese on a slice of bread with ham marinated in beer, with French fries	17.90 €
 L'assiette régionale (Welsh, Potjevleisch, carbonnade), Endive Braisée Assortments of local specialties	24.10 €
 Les moules AOP du Mont saint Michel, Maroilles ou marinières, Frites* Saint Michael mount mussel, French fries	19.50 €
 Le Poulet gratiné au Maroilles, Frites* Roasted chicken drumstick, Maroilles cream cheese, French fries	18.50 €
 Les Croquettes de Crevettes Grises, sauce tartare, Frites, Salade*	17.90 €

Notre Plat du jour à 13,50€

(Consulter l'ardoise)

Formule du jour 19,90€

Avec le dessert du jour et café

(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Nos garnitures : Salade, Stoemp, Penne, Frites, Endive braisée, Risotto, Julienne de Légumes.
2€ pour un changement, 4€ pour un supplément.

Nos sauces 2€: Maroilles, Tartare, Confit d'oignon, Ketchup maison, Jus à la Bière

** Frites Fraîches, Agri Opale label Saveur en Nord
Tous nos plats sont faits maison*



Nos Plats

Le Burger Maison au cheddar Galloway ou Maroilles, Frites*	17.90 €
<i>Cheddar Galloway or Maroilles cheese burger, French Fries</i>	
Faux-filet Argentin 260g, jus à la bière, Frites*	24.90 €
<i>Argentine Strip steak, French Fries</i>	
Le Tartare du « Gantois », Salade et Frites*	17.50 €
(180 gr de bœuf haché, échalotes, câpres, cornichons, œufs)	
<i>Prepared Raw minced beef</i>	
Waterzoï de Cabillaud, julienne de légumes	17.90 €
<i>Cod fish stewed with vegetables julienne</i>	
Risotto Vegan aux champignons de saison éco-responsables	14.50€
<i>Mushroom Vegan risotto</i>	
Salade Ch'ti	15.60€
(Croustillant de maroilles, copeaux de mimolette, Lardons, vinaigrette Chicorée)	
<i>Green salad, mimolette cheese, bacon, crunchy of Maroilles cheese</i>	
Le Véritable « Club Sandwich » au Poulet, Salade et Frites*	17.00 €
<i>Chicken club sandwich, green salad</i>	

La Suggestion du Dimanche

Poulet Fermier rôti, Purée & Haricots verts 15.50 €

Nos Desserts

Le Ch'tiramisu	6.50 €		
Cake au thé noir, confit de mûres	5.50 €	L'assiette de fromages du Nord	6.50€
Financier chocolat griotte	6.50 €	Glaces (3 boules)	5.90€
Finger framboise litchi	6.50 €	Café ou thé Gourmand	7.80€
Dessert du Jour	5.90 €	Pavé glacé Flamand	6.90 €
		Irish, French ou Gwadada coffee gourmand	12.90 €

Menu Ch'ti Gosse 9.90€

** Frites Fraîches, Agri Opale label Saveur en Nord
Les chèques ne sont pas acceptés*

« Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition auprès du Maître d'Hôtel »



Les Apéritifs et les Alcools

Le cocktail Gantois (liqueur de genièvre, fruit rouge et Champagne)15cl		13.00€
Le Kir vin blanc ou rouge	15cl	4.80€
Picon vin blanc ou Picon bière	15/25cl	5.00€
Martini, Suze, Campari, Lillet blanc,rouge et rosé	5cl	6.00€
Pastis, ricard	4cl	6.00€
Gin, Vodka Whisky Jameson, Bourbon Four Rose	4cl	8.00€
Glenlivet 12 ans (Ecosse 40%)	4cl	12.00€
La Coupe de Champagne	13cl	12.00€
Le cocktail de Saison	15cl	7.50€
Américano	12cl	8.00€
Panaché, Monaco	25cl	7.50€
<u>Digestifs du NORD:</u>		
Crème de Bêtise, Genièvre, Fleur de Bière	4cl	10.00€
Irish, french ou gwadada coffee	12cl	12€

Les Bières

<u>Bière à la pression :</u>	25cl/33cl/50cl	5€/7€/9€
La Dix (6,5°), brasserie Célestin dans le vieux Lille		
Lyderic, Brassée à Roncq		
Grimbergen Blonde, Bière d'Abbaye (6,9°)		
<u>Bière bouteille :</u>	33cl	5.80€
Léonce d'Armentières Triple (9°) ou Ambrée (7.5°), brassée à Armentières		
Chimay bleu (9°) ou rouge (7°), Bière Trappiste des moines de Chimay (Belgique)		
Grimbergen Blanche, brassée à Obernai		
Duvel (8.5°), Brassée à Breendonk (Belgique)		
Tripel Karmeliet (8.4°), Brasserie Bosteels à Buggenhout (Belgique)		
Kasteel rouge, 8° brassée à Ingelmunster (Belgique)		

Les boissons sans Alcools

Vittel, San Pellegrino	50 cl	3.80€
Tourtel twist citron, bière sans alcool		5.80€
Le Virgin Gantois (jus exotique, grenadine)		7.00€
Jus de fruits Pampryl	20cl	4.00€
Coca, Coca Zéro, Orangina, Perrier	33cl	4.50€
Limonade, schweppes, Nestea	25cl	4.50€
Café, Décaféiné		2.50€
Capuccino		6.00€
Café Latte		5.50€
Thé, Infusion, Double Café		4.40€

Prix nets

La Carte des Vins

	Le Verre (12cl)	75cl
--	-----------------	------

Le Vin du Mois (consulter l'ardoise)

6€

29€

Les Cuvées Bistronomique

Les Blancs



IGP Pays d'Hérault-Valjulus "Signature »

6.50€

32€

IGP Val de Montferrand - Clos des Augustins « *Les Bambins* »

32€

Le Moelleux

IGP Côtes de Gascogne – Petit Manseng, Domaine de Miselle

7€

Les Rouges



AOC Côtes de bordeaux - Pur sans soufre ajouté (Blaye)

6.50€

32€

AOC Côtes du Rhône – Domaine de La Ligière « *Les Costebelles* »

32€

Les Classiques

Les Blancs



AOC Macon Village – Domaine des Teppes de Chatenay

38€

AOC Sancerre - Domaine Dauny « *Les Caillottes* »

44€

Le Rosé



AOC Coteaux Varois - Domaine du Loou

29€

Les Rouges



AOC Bordeaux - Château Suau

37€

AOC Beaujolais Villages - Domaine Bererd « *Madone Bio* »

35€

Le Champagne

Veuve Kaestens brut, cuvée de l'Hermitage

70€

Veuve Kaestens rosé, cuvée de l'Hermitage

80€

*Vous l'avez aimé, n'hésitez pas à nous demander pour l'emporter
Vous n'avez pas trouvé le vin que vous souhaitez, notre maitre d'hôtel peut vous aider*

Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30