

À partager

PLANCHE CHARCUT' & FROMAGES

2P		4P		6P
16€		32€		48€

BIG BURRATA 18€
Pesto, tartare de
tomates confites

TOASTS DE MAROILLES

2P		4P		6P
6€		12€		18€

Les entrées

OEUF COCOTTE 6€
Crème de Maroilles, croûtons

COCHONNAILLE DU MOMENT 6,50€
Pickles, moutarde

TARTINE SAVOYARDE 6€
Grenailles, raclette, jambon de pays

CREVETTES ROSES 8,50€
Sauce cocktail, citron

SOUPE À L'OIGNONS 5€
Emmental, croûtons



Les plats incontournables

15,90€

POIRE DE BOEUF

Sauce au choix

POÊLÉE DE ROGNONS

Champignons, sauce Porto

TARTARE TRADITIONNEL

Cornichons, câpres, échalotes, ciboulette

WELSH

À la bière de la Brasserie des Pachas

TARTARE ITALIEN

Boeuf, artichauts confits, tomates confites, pignons de pin, pesto, tuile de parmesan

LINGUINE

Crème de courges, pesto, pignons de pin

POULET GRATINÉ

Au Maroilles

SAUMON RÔTI

Sauce aneth

CROQUE-MONSIEUR

Au comté

TARTARE DE SAUMON

Citron, ciboulette, échalotes, pommes acidulées, huile d'olive

JOUE DE PORC

Façon carbonade

FISH & CHIPS

Sauce tartare

Les plats signatures



PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI 21,90€

Linguine à la crème de mascarpone, moules, pesto

MAGRET DE CANARD 21,90€

Sauce champignons, purée de pommes de terre

ENTRECÔTE DE BOEUF 29,90€

Sauce au choix

Les burgers

15,90€

servis avec frites maison
et coleslaw

LE COCO

Buns maison, volaille panée, gouda, salade, tomates, oignons grillés, mayonnaise au piment

LE QUINQUIN

Buns maison, steak haché minute, Maroilles, compotée d'oignons, lard

LE GASTON

Buns maison, steak haché minute, oignons grillés, salade, tomates, cheddar, pickles, sauce cocktail

LE GAUTHIER

Buns maison, beignet de chèvre, salade, tomates, oignons grillés, pesto

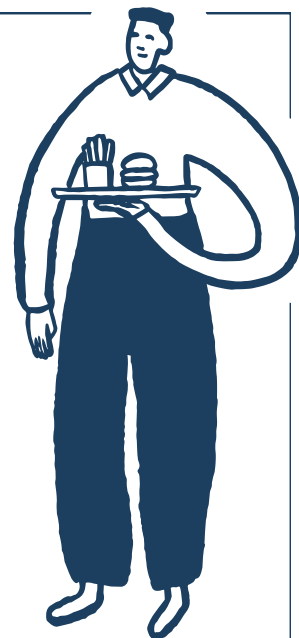
Supplément steak haché +5€
Supplément fromage ou lard +2€

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 3€

Frites maison, linguine, riz pilaf, salade, purée de pommes de terre, endives braisées

NOS SAUCES 1€

Tartare, échalotes, mayonnaise, cocktail, poivre, beurre maître d'hôtel, ketchup, moutarde, sauce champignons, mayonnaise au piment



15,90€

Le coin salade

L'OCÉANE

Mélange de salade gourmand, saumon fumé, crevettes roses, avocat

11,90€

FORMULE

moins de 10 ans

kids

PLAT AU CHOIX

Nuggets de volaille, ketchup
Fish and chips, sauce tartare
Burger : buns maison, steak haché minute, cheddar, sauce cocktail

DESSERT AU CHOIX

Glace barbe à papa, smarties
Mousse au chocolat

BOISSON AU CHOIX

Jus de fruits
(orange/pomme/ananas), soda
(Coca/Fuze tea), Cristalline 50cl
(plate/gazeuse)



Les plaisirs glacés

CHTITE GLACE

1 boule caramel, 1 boule spéculoos,
1 boule vanille, amandes effilées,
chantilly

DOUCEUR D'IBRA

1 boule passion, 1 boule mangue,
1 boule rhum-raisin, coulis des
îles, chantilly

BANANA SPLIT

1 boule vanille, 1 boule chocolat,
1 boule fraise, banane fraîche,
sauce chocolat maison, amandes
effilées, chantilly

DAME NOIRE

3 boules chocolat, sauce chocolat
maison, amandes effilées, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat
maison, amandes effilées, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

3 boules café, café glacé, amandes
effilées, chantilly

PROFITEROLES

Choux maison, glace vanille, sauce
chocolat maison, amandes effilées,
chantilly

Les desserts réconfortants

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,90€

TIRAMISU 6,90€

CRÈME BRÛLÉE 6,90€

BROWNIE 7,90€
Noix de pécan, caramel, glace vanille

BRIOCHE PERDUE 6,90€
Pommes caramélisées, glace vanille

CRUMBLE 7,90€
Aux fruits rouges, glace vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90€
Mousse au chocolat, tiramisu,
crème brûlée

IRISH GOURMAND 13€

Supplément : chantilly, crème anglaise,
sauce chocolat maison +1€

NOS PARFUMS

2€

Vanille, chocolat, café, caramel,
spéculoos, pistache, pomme, poire,
rhubarbe, mangue, abricot, pêche,
cassis, fraise, framboise, citron vert,
rhum-raisin, barbe à papa