



## La carte :


### Entrée

Truite de l'Artois façon gravelax, yaourt lecellois, sponge cake au sésame noir		12 €
Foie gras mi-cuit, chutney au xérès et briochette		15 €
Petit pâté chaud au ris de veau, pickles et sauce cèpes		12 €

### Plat

Pavé de maigre snacké, crème curry et lissé de butternut		24 €
Cœur de rumsteak, demi-glace à la bière de Rosult		24 €
Canard confit, jus au cidre, chicon poché aux agrumes		24 €

### Dessert

Shortbread chocolat-spéculoos-chicorée, sauce praliné		8 €
Tarte au citron dézinguée, confit d'agrumes		8 €
Poire pochée au vin chaud et pain d'épices		8 €

### Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)		9 €
Irish coffee / Marnissimo		9 €
Thé et infusions sélectionnés par Amandy'thé		4 €
Assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun		6 €

## **Formule régionale « Artisan en Or » avec fromage à 43 €**

*Cette carte est compatible à la vente à emporter (commande 24h à l'avance, -20 % sur le tarif affiché)*

### Nos producteurs locaux :

Truite de l'Artois, Loos en Gohelle  
Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles  
Bière la folie mousse à Rosult  
Crémerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles  
Pommes et poire des vergers de la Couturelle à Rumegies  
Chicorée Leroux à Orchies