



Avec l'Apéritif

Rillettes et cornichons	8€
Saucisson artisanal	9€
Terrine à la bière de la brasserie Vivement Dimanche et fromage	9€

Nos Entrées

Oeuf cocotte aux trois fromages	8€
Soupe à l'oignon et toast gratiné	9€
Salade au St Marcellin frit	12€
Escargots cuits au beurre d'ail 7p	12€
Scampis du chef 6p (scampis snacké citron, crème de parmesan, tomates confites)	15€
Scampis à l'ail 6p	14€
Carpaccio de boeuf	14€
Blinis au saumon fumé artisanal, crème aigrette ciboulette	14,5€
Foie gras maison, confiture artisanale	17€

Nos Fondues (Mimimum 2 personnes)

FONDUES SAVOYARDES

Aux 3 fromages	20€/pers
Aux Morilles	22€/pers

FONDUES BOURGUIGNONNES OU VIGNERONNES

Au Boeuf 280g	18€/pers
Royale 300g (magret, boeuf)	20€/pers

Nos préparations à base de fromage

Tartiflette traditionnelle reblochon fermier lait cru	15€
Tartiflette au maroilles	15€
Tartiflette au camembert	15€
Tartiflette au bleu	15€
Tartiflette au chèvre	15€
Trio de tartiflette aux choix	16€
Welsh (cheddar fondu à la bière et sauce anglaise, toast imbibé, moutarde à l'ancienne, jambon braisé, oeuf sur le plat)	16€
Mont d'or au four, pdt grenaille, charcuterie	22€
L'assiette de charcuterie	4€

Nos Raclettes (Mimimum 2 personnes)

VOIR TABLEAU DES SUGGESTIONS

Nos plats de Poisson

Scampis à l'ail 12 p	18€
Scampis du chef 12 p	19€
Saumon en croute feuilletée, épinards, tomates	20€
Dos de cabillaud aux épices, beurre blanc citronné, purée demi-sel	22€

Nos Viandes

Onglet et fondue d'échalotes au vin rouge	18€
Magret de canard à l'orange	19€
Côte de veau sauce Blackwell	22€
Filet pur Rossini (brioche, jus porto, crème foie gras)	29€

ACCOMPAGNEMENTS

Pdt vapeur, frites fraîches, croquettes fraîches, purée demi-sel, gratin Dauphinois

LÉGUMES

Salade ou ratatouille	2€
-----------------------	----

Nos Salades

Salade poulette (iceberg, émincé de poulet sauté, maïs, tomates cerises, amandes croustillantes, vinaigrette maison.)	15€
Salade de chèvre et guanciale (salade verte, tomates cerises, toast au chèvre affiné, miel d'acacia, guanciale sauté, vinaigrette maison)	16€

Nos Desserts

Trio de sorbet	7€
Crème beau rivage et caramel	7€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	7€
Fondant au chocolat	7€
Tartelette citron meringuée	7€
Dame blanche	7€
Dame noire	7€
Brésilienne	7€
Millefeuille	8€
Profiteroles	8€
Café gourmand	8€
Coupe savoyarde (glace beurre salé, glace génépi, caramel, meringue, noix, génépi et chantilly)	8,5€
Coupe LPDS (glace vanille, glace spéculos, glace beurre salé, meringues, pommes chaudes, génépi, caramel, chantilly)	8,5€
LA GROLLE SAVOYARDE	8€/pers.

Menu Enfant

10.00€

Jambon frites / steak haché frites / tartiflette
saumon grillé frites / glace enfant aux choix

Softs

Coca-Cola	2,5€
Coca-Cola Zero	2,5€
Sprite	2,5€
Fanta orange	2,5€
Nordic mist	2,5€
Fuze pêche	2,5€
Fuze pétillant	2,5€
Minute Maid orange	3€
Minute Maid pomme-cerise	3€

Eaux

CHAUDFONTAINE

1/2 litre plate	4€
1/2 litre pétillante	4€
1l plate	7€
1l pétillante	7€

Bières

BIÈRES PRESSIONS : VOIR TABLEAU DES SUGGESTIONS

BIÈRES BOUTEILLES

Orval	5€
Triple Karmeliet	5€
Triple Westmaelle	5€
Duvel	5€
Omer	5€
Mouscronnoise	5€
Tournay	5€
Chimay bleue	5€
Liefmans	3€
Carlsberg 0°	3€

Apéritifs

Kir cassis ou violette	6€
Picon vin blanc	8€
Picon royal	10€
Coupe de Cava	6€
Pineau des Charentes	6€
Porto rouge	6€
Ricard	5€
Martini blanc ou rouge	6€
Martini bellini	6€
Campari	6€
Pisang	6€
Bellini	6€
Funny Pisang orange	7€
+ Accompagnement	2€

Les Alcools

Vodka blanche	6€
Whisky JB	6€
Rhum brun Pampero	6€
Captain Morgan	6€
Gin Hendrick's	8€
Hurlu Gin	8€
+ Fever Tree Idian Premium	3€
+ Fever Tree Mediteranean	3€
+ Accompagnement	2€

WISKY 5CL

Chivas	8€
Bulliet Bourbon	8€
Nikka coffee grain	14€

RHUM 5CL

Don Papa	8€
Diplomatico	10€
Zacapa	12€

Digestifs

Amaretto	6€
Grand Marnier	6€
Cointreau	6€
Get 27	6€
Get 31	6€
Limoncelo	6€
Bailey's	6€
Poire Cognac "Ma Belle"	6€
Génépi blanc	8€
Génépi vert	8€
Eau de vie de poire	8€
Eau de vie de mirabelle	8€
Cognac Martell	7€
Calvados	7€

Boissons Chaudes

Café	2,5€
Espresso	2,5€
Décaféiné	2,5€
Capuccino	3€
Thé	3€
Irish coffee	7€
Italian coffee	8€
Savoyard coffee	8€
ETC... ETC... ETC..	8€



Infos et réservations au 056 840 888 | 326 rue de la marlière 7700 Mouscron
Nos traiteurs sont également disponibles, renseignements à l'accueil
N'hésitez pas à suivre l'actualité du restaurant sur nos réseaux sociaux

DESSERTS INDIVIDUELS OU EN BUFFET

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits maison
- Tiramisu
- Brownie au chocolat et caramel beurre salé
- Tarte Tatin
- Crème brûlée au Génépi

7€
/PERS.



TOUTE NOTRE CARTE EST ÉGALEMENT DISPONIBLE
À EMPORTER (-10%)

CARTE TRAITEUR

OUVERT DU JEUDI MIDI AU LUNDI SOIR

326, rue de la Marlière – 7700 Mouscron
Tél. 056 840 888



AMUSE-BOUCHE

2,00€

LA PIÈCE

AMUSE-BOUCHE FROIDS

- Rillettes de poissons
- Toast saumon fumé et crème d'aneth
- Tartare de tomate et pesto maison
- Mini Carpaccio de boeuf
- Foie gras d'amour
(sucette au foie gras)
- Toast brioché au foie gras

+ 1€

+ 2€

AMUSE-BOUCHE CHAUDS

- Choux au Maroilles
- Mini croquette crevettes
- Mini croquette fromage
- Croustillant de chèvre
- Mini feuilleté saucisse maison
- Mini feuilleté saumon fumé et Boursin

TERRINE GRAND-MÈRE MAISON

9,50€

500G

FOIE GRAS MAISON

11€

100G

BUFFET SAVOYARD

- Tartiflette
- Croziflette
- Raclette

Servi avec plateau de charcuteries fines,
pommes de terre et salade

19€

/PERS.

PLATEAU RACLETTE À LA DÉCOUPE

(minimum 2 pers.)

Raclette nature, fumé ou poivre
(mixte également possible)
directement tranché dans la meule

16€

/PERS.

Servi avec pommes de terre, plateau de charcuteries fines,
salade, oignons et cornichons

PLATEAU PIERRADE

Bœuf, filet mignon, volaille marinée,
boudin blanc, mini chipolata

Servi avec les sauces maisons
(cocktail, mayonnaise et tartare)
et salade composée

16€

/PERS.

NOS APPAREILS SONT DISPONIBLES À LA LOCATION
(appareil à fondue vigneronne, bourguignonne,
savoyarde et raclette en meule)

