

MENU SIGNATURE
42.00

ENTRÉE AU CHOIX
PLAT AU CHOIX
FROMAGE DE LA FERME
OU TROU PICARD (SORBET FRAISES ET
PÉTILLANT DE RHUBARBE LOCAL)
DESSERT AU CHOIX

La Carte Signature du Lounge

« Retrouvez nos incontournables et créations »

○ Découvertes et émotions

- La Ficelle picarde10
« L'alliance d'une crêpe garnie de jambon, de duxelles de champignons, nappé de crème et gratiné au four »
- Le Quatuor de saumon14
« Le saumon dans tous ses états : la fraîcheur d'un tartare aux herbes, la délicatesse d'un carpaccio acidulé framboise et fruits de la passion, l'onctuosité d'une rilette relevé au tandoori, et la noblesse du fumé traditionnel »
- Le Bun's Rolls aux Saint Jacques16
« La finesse des noix de Saint Jacques juste saisies dans un pain brioché moelleux, réveillée par une mayonnaise barbecue au paprika fumé et le croustillant du bacon, sur un lit d'épinards frais et roquette »
- L'Œuf cocotte à la crème de truffe12
« Une expérience interactive ou l'onctuosité de l'œuf se révèle sous vos yeux, sublimée par une crème généreuse parfumée à la truffe et accompagnée de ses mouillettes croustillantes et beurré »

○ Force et terroir

- Le Tartare de saumon aux herbes fraîches20
« La fraîcheur absolue du saumon coupé au couteau, sublimée par un bouquet d'herbes aromatiques ciselées, surmonté d'une mayonnaise à l'avocat et herbes, accompagnée de ses frites maison et d'une salade »

(Possibilité en double à 26.00) Supplément 3 € Menu signature

- Le Tartare « Race à viande »19
« Notre incontournable taillé et préparé par nos soins, cru ou poêlé accompagné de ses frites maison et d'une salade »

(Possibilité en double à 26.00) Supplément 3 € Menu signature

- La Salade kadaïf19
« Une escale de couleurs et de fraîcheur: douceur du guacamole et de la burratina, fraîcheur du tzatziki et des pommes de terre au fromage blanc herbeux, sublimée par l'exotisme de la mangue, le croquant de la grenade et le coulant d'un œuf poché au pesto surmonté de kadaïf croustillant »

Supplément 3 €

Menu signature

- Le Filet de Sandre et sa déclinaison de carottes24
« La finesse du sandre juste saisi, sublimée par la puissance d'une réduction de jus de veau. Accompagné de spaghetti lié à la crème de carotte au kumquat acidulé et de mini carotte glacée »

Supplément 3 €

Menu signature

- La Souris d'agneau confite25
« Une viande d'une infinie tendresse, confites de longues heures dans son jus, accompagnée d'un aligot revisité à la tomme fraîche de la Fromagerie de la Chapelle Saint- Jean et de mini carotte glacé »

- Le Pavé de bœuf « Race à viande » Tennessee22
« Une pièce noble sélectionnée pour sa tendreté, saisie selon votre goût et accompagnée d'un aligot revisité à la tomme fraîche de la Fromagerie de la Chapelle Saint- Jean et de feuilles d'épinards frais juste tombées au beurre, le tout relevé d'une onctueuse sauce au poivre »

○ **Instant sucré**

| | |
|---|----|
| Notre Incontournable Cheesecake (depuis 13 ans) | 10 |
| <i>« La recette secrète inchangée qui fait vibrer vos papilles depuis 13 ans. Un appareil à cheesecake d'une onctuosité absolue sur son biscuit croquant au spéculoos. A napper selon votre envie d'un coulis caramel beurre salé ou d'un coulis aux noisettes gourmandes »</i> | |
| La Tartelette fraises-rhubarbe | 11 |
| <i>« L'alliance parfaite de la fraise fraîche, et de l'acidité de la rhubarbe, sur une crème d'amandes fondante. Une douceur couronnée par l'onctuosité d'une crème mascarpone à la verveine et un éclat de menthe fraîche »</i> | |
| Le Baba au rhum exotique et son sorbet litchi | 12 |
| <i>« Un biscuit brioché généreusement imbibé de rhum ambré, marié à la fraîcheur acidulé d'un tartare de mangue et ananas. Le tout surmonté d'une crème onctueuse au mascarpone parfumé au Pandan qui apporte des notes gourmandes de pop-corn chaud »</i> | |
| Le Café gourmand | 11 |
| <i>« Thé ou café accompagné de 4 mignardises »</i> | |
| L'Assiette de fromages « d'à côté » | 10 |
| <i>« Une sélection de 3 trésors issus de notre voisin, la fromagerie de la Chapelle Saint-Jean, accompagné de sa salade »</i> | |

○ **Instant glacé**

| | |
|---|------|
| Coupe 1 boule..... | 2.50 |
| Coupe 2 boules | 4 |
| Coupe 3 boules | 6 |
| <u>Nos parfums :</u> | |
| « Vanille ; Café ; Chocolat ; Caramel ; Barbe à papa ; Menthe chocolat ; Fraise ; Framboise ; Citron vert ; Poire ; Barbe à papa » | |
| La Dame blanche..... | 8.50 |
| <i>« 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilée »</i> | |
| Le Café liégeois..... | 8.50 |
| <i>« 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly »</i> | |
| Le Chocolat liégeois..... | 8.50 |
| <i>« 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly »</i> | |
| Le Colonel | 8.50 |
| <i>« 2 boules citron vert, vodka »</i> | |
| La Poire William | 8.50 |
| <i>« 2 boules poire, eau de vie de poire »</i> | |

○ **Les prolongations chaudes**

| | |
|---|------|
| L'Irish Coffee (Le véritable à la crème liquide)..... | 9 |
| L'expresso ou le décaféiné..... | 1.90 |
| Le Double expresso..... | 3.50 |
| Le café crème..... | 2.50 |
| Le thé ou tisane..... | 2 |
| Le chocolat chaud..... | 4 |
| Le Capuccino..... | 4 |
| Le supplément chantilly..... | 1.50 |
| Le supplément lait..... | 0.50 |

○ **Les prolongations digestives**

| | |
|-----------------------------|------|
| Le Get 27/31..... | 5.50 |
| Le Bailey's..... | 5.50 |
| La Liqueur de verveine..... | 6.50 |
| La Poire William..... | 6.50 |
| La Mirabelle..... | 6.50 |
| Le Limoncello..... | 6.50 |
| L'Amaretto..... | 6.50 |
| Le Cointreau..... | 6.50 |
| La Mandarine Impérial..... | 6.50 |
| Le Cognac..... | 7 |
| L'Armagnac..... | 7 |
| Le Calvados..... | 7 |
| La Framboise..... | 9 |
| Le Kraken..... | 8 |
| Le Diplomatico..... | 8.50 |
| Le Don papa..... | 8.50 |

