

R E S T A U R A N T & B A R



*Maître
Restaurateur*

Association Française des Maîtres Restaurateurs



Restaurant ouvert tous les soirs de 19 :00 à 21 :30

Bar ouvert tous les jours de 11h. à minuit

Room service 24h/24

Le Chef, Rodrigue vous propose :

Nos entrées :

Salade de tomates et sa ½ boule mozzarella di buffala	8.50€
Demi avocat vinaigrette et salade	8.50€
Jambon de montagne et son melon	8.50€
Terrine du chef ❤️	8.50€
Salade de chèvre chaud	8.50€
Tartare de Saumon 80 gr	9.50€*

Nos plats :

Poisson du jour	18.50€*
Tartare de Saumon 160 gr, frites, salade	18.50€*
Tartare de bœuf préparé, frites, salade	18.50€*
Cheese Burger	16.50€
Bavette grillée à l'échalotte (140gr)	16.50€
Carbonnade flamande ❤️	16.50€
Travers de porc mariné barbecue	16.50€
Andouillette d'Arras grillée	16.50€
Risotto de champignons et parmesan	16.50€
Risotto de champignons, parmesan et poulet grillée	16.50€
Camembert (ADP Normandie) rôti, jambon cru, crusty chips	20.50€*

Nos salades :

Salade veggie (galette de soja à la tomate et basilic et ses pommes rosties)	16.50€
Salade César (poulet, anchois, croutons, tomates, concombre, sauce césar)	16.50€
Salade gourmande (poulet, œuf, copeaux de parmesan, crudités)	18.50€*

Sauce au choix : poivre, beurre à l'ail, maroilles et mayonnaise

Les plats sont servis avec pommes frites, riz ou légumes du jour

*Se référer aux suggestions du jour

Les glaces servies ne sont pas faites maison et sont livrées par Transgourmet

(*) Non inclus dans la demi-pension, possible avec supplément (voir serveur)

Une allergie ? Une Intolérance ? Renseignez-vous auprès de notre personnel

Prix en euros, toutes taxes comprises

Moyen de paiements : espèces, CB, Visa, Mastercard, tickets resto, chèques vacances



Notre carte des desserts

Nos glaces :

Dame Blanche aux fruits rouges	8.50€
Dame Blanche au chocolat chaud	9.50€*
Coupe antillaise (rhum/raisin/coulis café/chantilly)	9.50€*

Nos Desserts :

Ch'tiramisu au spéculoos coulis caramel beurre salé	9.50€*
Mousse au chocolat	7.50€
Yaourt gourmand au caramel ou aux fruits rouges	8.50€
Assiette de 3 fromages Régionaux	10.50€*




Our dessert menu

Our ice creams :

Dame Blanche with red fruits	8.50€*
Dame Blanche with hot chocolate	9.50€*
West Indian cup (rum/raisin/coffee coulis/chantilly)	9.50€*

Our Desserts :

Ch'tiramisu with speculoos and salted butter caramel sauce	9.50€
Chocolate mousse	7.50€
Gourmet yogurt with caramel or red fruits	8.50€
Plate of 3 regional cheeses	10.50€*



The Chef, Rodrigue offers you :

Our starters :

- Tomato salad with ½ ball of mozzarella di buffala 8.50
- Half avocado with vinaigrette and salad 8.50
- Mountain ham and its melon 8.50
- Chef's terrine 8.50
- Warm goat cheese salad 8.50
- Salmon tartar 80 gr 9.50€*

Our dishes :

- Fish of the day 18.50€*
- Salmon Tartar 160 gr, French fries, salad 18.50€*
- Prepared beef tartar, fries, salad 18.50€*
- Cheese burger 16.50€
- Grilled flank steak with shallots (140gr) 16.50€
- Flemish Carbonnade 16.50€
- Barbecued marinated pork ribs 16.50€
- Grilled Andouillette of Arras 16.50€
- Mushroom and parmesan risotto 16.50€
- Risotto of mushrooms, parmesan and grilled chicken 16.50€
- Roasted Camembert (AOP Normandie), raw ham, crusty chips 20.50€*

Our salads :

- Veggie salad 16.50€
(soya cake with tomato and basil and rosti apples)
- Caesar salad 16.50€
(chicken, anchovies, croutons, tomatoes, cucumber, Caesar sauce)
- Gourmet salad 18.50€
(chicken, egg, parmesan shavings, raw vegetables)

Choice of sauce: pepper, garlic butter, maroilles and mayonnaise
Dishes are served with French fries, rice or vegetables of the day

*Refer to the suggestions of the day

The ice creams served are not homemade and are delivered by Transgourmet

(*) Not included in the half-board, possible with supplement (see waiter)

An allergy ? Intolerance ? Ask our staff for more information

Prices in euros, all taxes included

Means of payment : cash, CB, Visa, Mastercard, luncheon vouchers, vacation vouchers



Menu enfant :

12€

Cette offre comprend une boisson, un plat, un dessert au choix parmi les propositions ci-dessous

Boissons :

Coca cola / Coca cola zéro / Orangina / Fuzetea / Limonade / Jus de fruits/ Vittel 50cl

Plats :

Steak haché, frites
Emincé de poulet, frites
Poisson du jour, riz

Sauce au choix: poivre, beurre à l'ail, maroilles et mayonnaise

Les plats sont servis avec pommes frites, riz ou légumes du jour.

Desserts :

Mousse au chocolat
Glace 2 boules
Salade de fruits



Children's menu :

12€

This offer includes a drink, a main course and a dessert to choose from the proposals below

Dishes :

Chopped steak, fries
Sliced chicken, fries
Fish of the day, rice

Sauce of your choice: pepper, garlic butter, maroile and mayonnaise

Dishes are served with French fries, rice, or vegetables of the day.

Drinks :

Coca cola / Coca cola zero / Orangina / Fuzetea / Lemonade / Fruit juice / Vittel 50cl

Dessert :

Chocolate Mousse
2 scoops ice cream
fruits salad

Quelques-uns de nos fournisseurs locaux

Some of our local suppliers

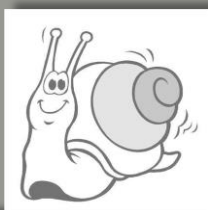
— *La ferme du Vinage* —

Agriculture Responsable

(Roncq) Pour nos fromages



(Halluin) Pour nos miels



Les Escargots Lesaffre

(Comines) Pour nos escargots



(Neuville-en-Ferrain) Pour notre pain



(Roncq) Pour nos volailles



(Linselles) Pour la bière de Linselles



Apéritifs

Américano Maison		8cl	9.20€
Apéritif Maison		10cl	10.0€
<i>Curaçao, Jus d'orange, Cointreau, Grand Marnier, Pétillant</i>			
Bacardi	37.5°	4cl	8.70€
Campari	25°	6cl	7.50€
Gin Gordon's	40°	4cl	8.70€
Kir vin blanc/cardinal		10cl	6.00€
Coupe de Champagne		10cl	9.00€
Kir Royal		10cl	10.0€
Martini Rosso/Bianco/Dry		6cl	6.00€
Muscat		4cl	6.00€
Picon vin blanc		25cl	8.00€
Picon bière		25cl/50cl	7.80€/14.50€
Pineau des Charentes		6cl	8.00€
Porto Rouge/Blanc 19°			6.00€
Rhum 3 Rivières	40°	4cl	9.20€
Ricard	45°	4cl	6.00€
Suze	36°	6cl	6.00€
Tequila	40°	4cl	8.70€
Vodka Eristoff	37,5°	4cl	8.70€
Whisky Clan Campbell	40°	4cl	8.00€
Whisky J&B	40°	4cl	8.00€
Whisky Chivas Régal	40°	4cl	12.00€



Bières

Bières Pression

Ginette 5°



25cl : 4.50€ / 33cl : 6.00€ / 50cl : 8.50€

Tripel Karmeliet 8°

25cl : 7.00€ / 33cl : 9.00€ / 50cl : 13.50€

Bières bouteilles



Bière du Linselles blonde 7.6°	33cl	7.00€
Bière du Linselles brune 6°	33cl	7.00€
Bière du Linselles ambrée 6°	33cl	7.00€
Bière de Linselles 7.6°	75cl	17.00€



FABRICATION
100%
artisanale

Liefmans 5 fruits rouges	3.8°	25cl	5.50€
Super 8 Blanche	5.1°	33cl	6.50€
Triple Lefort	8.8°	33cl	6.50€






Softs & Eaux

Coca Cola /Zéro		4.20€
Orangina		4.20€
Schweppes Tonic		4.20€
Fuzetea		4.20€
Limonade		4.20€
Jus de Fruits		4.20€
<i>(Orange, Ananas, Tomate, Pomme)</i>		
Vittel	50cl : 3.80€ / 100cl : 4.80€	
Perrier 33cl		4.20€
Eau de Perrier	50cl : 3.80€ / 100cl : 4.80€	

Vins

Vins Blancs

75cl

Alsace Riesling Esprit Libre		41.00€
Sancerre AOC Pascal Jolivet		46.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur lie		24.00€
Côtes-Du-Rhône AOC Les 3 Garçons		31.00€
IGP Blanc Pays d'Oc Chardonnay 'Le Titi'		
15cl : 4.50€ - 25cl: 7.00€ - 50cl: 11.00€ - 75cl : 18.00€		



Vins Rosés

IGP Sables de Camargues		24.00€
Bandol AOC Mas de la Rouvière		45.00€
IGP Rosé Pays d'OC 'Le Titi'	 	
15cl: 4.50€ - 25cl: 7.00€ - 50cl: 11.00€ - 75cl : 21.00€		

Vins Rouges

Bourgueuil AOC Trinch C&P Breton		36.00
Anjou AOC Château de la Roulerie		28.00
IGP Rouge Pays d'Oc 'Le Titi'	 	
15cl : 4.50 - 25cl: 7.00 - 50cl: 11.00 - 75cl : 21.00€		
Côtes-De-Bourg AOC CH Escalette		31.00€
Saint Emilion CH Robin Moines		41.00€
Brouilly AOP Pas Perdus-De-Nuits		36.0€
Crozes Hermitage Domaine de la Ville Rouge		45.00€

Verres & Pichets

IGP DC Merlot ECOTERRA Rouge		
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€		
IGP DC Chardonnay ECOTERRA Blanc		
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€		
IGP Merlot Bouche du Rhône Rouge		
15cl : 3.50€ / 25cl : 5.50€ / 50cl : 8.00€		
IGP Colombard Côtes de Gascogne Blanc		
15cl : 3.50€ / 25cl : 5.50€ / 50cl : 8.00€		

Pétillants

Cidre Breton Kerisac Doux 75cl	14.00€
Soirs de fête Blanc de Blancs 75cl	22.00€
Champagne Vranken	
10cl : € 9.00 / 75cl : 52.00€	

Digestifs

Armagnac	40°	4cl	9.00€
Bénédictine	40°	4cl	9.00€
Calvados	40°	4cl	9.00€
Cognac	37.5°	4cl	9.00€
Cointreau	40°	4cl	9.00€
Cognac XO	40°	4cl	14.00€
Bailey's	17°	4cl	9.00€
Genièvre de Houlle	38°	4cl	9.00€
Get 27	21°	4cl	9.00€
Grand Marnier	40°	4cl	9.00€
Poire Williams	45°	4cl	9.00€
Marie Brizard Anisé	25°	4cl	9.00€

Cafés & Thés

Expresso / Décaféiné / Ristretto	2.30€
Double Expresso / Décaféiné	3.50€
Café Américain / Viennois	3.50€
Cappucino / Latte Machiatto / Café au lait	3.50€
Chocolat Chaud	3.50€
Thé & Infusion	3.50€





Appetizers

Américano House		8cl	9.20€
Home-made aperitif		10cl	10.0€
<i>Curaçao, orange juice, Cointreau, Grand Marnier, sparkling</i>			
Bacardi	37.5°	4cl	8.70€
Campari	25°	6cl	7.50€
Gin Gordon's	40°	4cl	8.70€
Kir white wine/cardinal		10cl	6.00€
Champagne cup		10cl	9.00€
Kir Royal		10cl	10.0€
Martini Rosso/Bianco/Dry		6cl	6.00€
Muscatel		4cl	6.00€
Picon white wine		25cl	8.00€
Picon beer		25cl/50cl	7.80€/14.50€
Pineau des Charentes		6cl	8.00€
Red/White Porto	19°		6.00€
Rhum 3 Rivières	40°	4cl	9.20€
Ricard	45°	4cl	6.00€
Suze	36°	6cl	6.00€
Tequila	40°	4cl	8.70€
Vodka Eristoff	37,5°	4cl	8.70€
Whisky Clan Campbell	40°	4cl	8.00€
Whisky J&B	40°	4cl	8.00€
Whisky Chivas Régal	40°	4cl	12.0€



Beers

Draft Beers

Ginette 5°

25cl : 4.50€ / 33cl : 6.00€ / 50cl : 8.50€

Tripel Karmeliet 8°

25cl : 7.00€ / 33cl : 9.00€ / 50cl : 13.50€

Bottled Beers

Beer of Linselles blond	7.6°	33cl	6.50€
Linselles brown beer	6°	33cl	6.50€
Beer of Linselles amber	6°	33cl	6.50€
Beer of Linselles 7.6°		75cl	17,00€



FABRICATION
100%
artisanale

Liefmans 5 red fruits	3.8°	25cl	5.50€
Super 8 Blanche	5.1°	33cl	6.50€
Triple Lefort	8.8°	33cl	6.50€

Softs & Waters

Coca Cola /Zéro		4.20€
Orangina		4.20€
Schweppes Tonic		4.20€
Fuzetea		4.20€
Limonade		4.20€
Fruits Juice (Orange, Pineapple, Tomate, Apple)		4.20€
Vittel	50cl : 3.80€ / 100cl :	4.80€
Perrier 33cl		4.20€
Perrier Water	50cl : 3.80€ / 100cl :	4.80€

Wines

White Wines

Alsace Riesling Esprit Libre	75cl	41.00€
Sancerre AOC Pascal Jolivet		46.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur lie		24.00€
Côtes-Du-Rhône AOC Les 3 Garçons		31.00€
IGP Blanc Méditerranée 'Le Titi'		
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€		

Vins Rosés

IGP Sables de Camargues		24.00€
Bandol AOC Mas de la Rouvière		45.00€
IGP Rosé Méditerranée 'Le Titi'		
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€		

Red wines

Bourgueuil AOC Trinch C&P Breton		36.00
Anjou AOC Château de la Roulerie		28.00
IGP Rouge Méditerranée 'Le Titi'		
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€		
Côtes-De-Bourg AOC CH Escalette		31.00€
Saint Emilion CH Robin Moines		45.00€
Brouilly AOP Pas Perdus-De-Nuits		36.00€
Crozes Hermitage Domaine de la Ville Rouge		45.00€
Terrasses du Larzac Ac St Apolline		31.00€

Glasses & Jugs

IGP OC Merlot ECOTERRA Rouge		
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€		
IGP OC Chardonnay ECOTERRA Blanc		
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€		
IGP Merlot Bouche du Rhône Rouge		
15cl : 4.00€ / 25cl : 6.50€ / 50cl : 9.00€		
IGP Colombard Côtes de Gascogne Blanc		
15cl : 4.00€ / 25cl : 6.50€ / 50cl : 9.00€		

Sparkling

Cidre Breton Kerisac Doux 75cl	14.00€
Soirs de fête Blanc de Blancs 75cl	22.00€
Champagne Vranken	

10cl : € 9.00 / 75cl : 52.00€

Digestive

Armagnac	40°	4cl	9.00€
Bénédictine	40°	4cl	9.00€
Calvados	40°	4cl	9.00€
Cognac	37.5°	4cl	9.00€
Cointreau	40°	4cl	9.00€
Cognac XO	40°	4cl	14.00€
Bailey's	17°	4cl	9.00€
Genièvre de Houille	38°	4cl	9.00€
Get 27	21°	4cl	9.00€
Grand Marnier	40°	4cl	9.00€
Poire Williams	45°	4cl	9.00€
Marie Brizard Anisé	25°	4cl	9.00€

Coffee & Tea

Espresso / Decaffeinated / Ristretto	2.30€
Double Espresso / Décaféiné	3.50€
American Coffee / Viennese	3.50€
Cappucino / Latte Machiatto / Coffee Milk	3.50€
Hot Chocolate	3.50€
Tea & Infusion	3.50€

