

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



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 :

Entrées

Potage du jour	6.50
Assiette de charcuteries	7.50
Œuf cocotte grand-mère j. poulet, poêlé pleurotes	8.00
Salade de gésier confit et ses pignons de pin	8.00
Toast brioché au camembert, rôti et lard sur salade	8.00
Assiette Saumon fumé, crème d'aneth et toast	8.50*
Poêlon de 6 escargots de Comines au beurre d'ail ♥	8.50*

Plats

Escalope de Saumon rôti à la normande	15.50
Brochette Saint Jacques à la crème citronnée	18.50*
Omelette comme vous l'aimez	12.00
Tartare de bœuf préparé, frites, salade	14.50
Steak à cheval comme vous l'aimez	15.50
Côte à l'os grillé(400/500g) et son beurre d'ail	22.50*
Carbonnade flamande, frites, salade ♥	14.50
Rôti de porc à la bière ♥	14.50
Blanquette de veau à l'ancienne, riz ♥	15.00
Andouillette d'Arras grillée, moutarde à l'ancienne	14.50
Salade folle de saumon fumé, crevettes à l'ail et oeuf	16.50*
Salade gourmande au poulet et son œuf au plat	14.50

Les plats consistants sont servis avec pommes frites, riz ou légumes

Desserts

Assiette de 3 fromages Régionaux	7.00
Mousse au chocolat	6.00
Ch'tiramisu aux spéculoos et gaufre liégeoise ♥	7.50*
Yaourt gourmand fruits rouges, exo. ou c.b. salé	6.00
Salade de fruits frais de saison	6.50
Dessert du jour	6.50

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

Pour les enfants, ½ portion et ½ prix

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



Our Chef, Rodrigue, suggests:

Starters

Soup of the day	6.50
Plate of "charcuterie"	7.50
Grandma's baked egg chicken ham, pan-fried mushrooms.	8.00
Salad with gizzard confit and pine nuts	8.00
Toast with roasted camembert, bacon on salad	8.00
Plate of smoked salmon, dill cream and toast	8.50*
6 snails of Comines with garlic butter ♥	8.50*

Main courses

Roasted salmon escalope "à la Normande"	15.50
Skewer of scallops with lemon cream	18.50*
Omelette as you like it	12.00
Prepared Beef tartar, french fries, salad	14.50
"Steak à cheval" as you like it	15.50
Grilled rib(400/500g) with garlic butter	22.50*
Flemish carbonnade, fries, salad ♥	14.50
Roast pork with beer ♥	14.50
Blanquette of veal, rice ♥	15.00
« Andouillette d'Arras » grilled, old mustard	14.50
Salad with smoked salmon, garlic, shrimps, egg	16.50*
Salad « gourmande » with chicken and fried egg	14.50

Main course served with fresh french fries, rice or fresh vegetables.

Desserts

Plate of 3 regional cheeses	7.00
Chocolate mousse	6.00
Speculoos Ch'tiramisu and liégeoise wafle ♥	7.50*
Gourmet yoghurt red berries , exo. or salted b.c	6.00
Fresh fruits salad	6.50
Today's dessert	6.50

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

For the children, ½ portion and ½ price!

*An allergy? Some intolerances?
Don't hesitate to inform our staff!*

Prices in euro, taxes included

Means of payment: cash, debit card, Visa, Mastercard, American Express

Quelques-uns de nos fournisseurs locaux

Some of our local suppliers

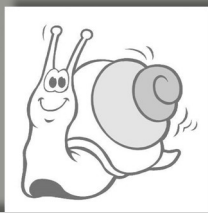
— La ferme du Vinage —

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	8.00
Apéritif Maison	8.00
<i>Curaçao, Jus d'orange, Cointreau, Grand Marnier, Pétillant</i>	
Bacardi	7.50
Campari	6.60
Gin Gordon's	7.50
Kir vin blanc/cardinal	5.00
Coupe de Champagne	8.00
Kir Royal	9.00
Martini Rosso/Bianco/Dry	5.00
Muscat	5.00
Picon vin blanc/bière	7.00
Pineau des Charentes	5.00
Porto Rouge/Blanc	5.00
Rhum 3 Rivières	8.00
Ricard	5.00
Suze	5.00
Tequila	7.50
Vodka Eristoff	7.50
Whisky Clan Campbell	7.00
Whisky J&B	7.00
Whisky Chivas Régal	9.00
<i>Supplément Soft</i>	<i>1.50</i>



Bières

Bières Pression

Ginette 

25cl : € 3.90 / 33cl : € 4.90 / 50cl : 7.50

Tripel Karmeliet

25cl : € 4.50 / 33cl : € 5.90 / 50cl : 8.50

Bières bouteilles

Bière du Linselles blonde 33cl 5.50

Bière du Linselles brune 33cl 5.50

Bière du Linselles ambrée 33cl 5.50

Bière de Linselles 75cl* 15,00



FABRICATION
100%
artisanale

Liefmans 5 fruits rouges 25cl 4.60

Super 8 Blanche 33cl 5.00

Triple Lefort 33cl 5.50

* Possibilité d'échange avec vos green vouchers chambre

Softs & Eaux

Coca Cola /Zéro 3.50

Orangina 3.50

Schweppes Tonic 3.50

Fuzetea 3.50

Limonade 3.50

Jus de Fruits (Orange, Ananas, Tomate, Pomme) 3.50

Vittel 50cl : 3.50 / 100cl : 5.00

Perrier 33cl 3.50

Eau de Perrier 50cl : 3.80 / 100cl : 5.30





Vins

Vins Blancs

Alsace Riesling Esprit Libre		75cl 34.00
Sancerre AOC Alphonse Mellot		38.00
IGP Loire Chenin Jardin Moura		19.00
Côtes-Du-Rhône AOC Les 3 Garçons		25.00
IGP Blanc Méditerranée 'Le Titi'	 	

15cl : 4.50 - 25cl : 7.00 - 50cl : 11.00 - 75cl : 16.00

Vins Rosés

IGP Sables de Camargues		19.00
Bandol AOC Mas de la Rouvière		37.00
IGP Rosé Méditerranée 'Le Titi'	 	

15cl : 4.50 - 25cl : 7.00 - 50cl : 11.00 - 75cl : 16.00

Vins Rouges

Bourgueuil AOC Trinch C&P Breton		29.00
Vin de France Les Intrepides Carrel		22.00
Anjou AOC Château de la Roulerie		22.00
IGP Rouge Méditerranée 'Le Titi'	 	

15cl : 4.50 - 25cl : 7.00 - 50cl : 11.00 - 75cl : 16.00

Côtes-De-Bourg AOC CH Escalette		25.00
Saint Emilion CH Robin Moines		34.00
Brouilly AOP Pas Perdus-De-Nuits		29.00
Crozes Hermitage AOC D.Reynau		37.00
Terrasses du Larzac Ac St Apolline		25.00

Verres & Pichets

IGP OC Merlot ECOTERRA Rouge		
		15cl : € 4.00 / 25cl : € 6.50 / 50cl : € 9.00
IGP OC Chardonnay ECOTERRA Blanc		
		15cl : € 4.00 / 25cl : € 6.50 / 50cl : € 9.00
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 	12.00
Soirs de fête Blanc de Blancs 75cl	19.00
Champagne Vranken	
12.5cl : € 8.00 / 75cl :	45.00

Digestifs

Armagnac 4cl	8.00
Bénédictine 4cl	8.00
Calvados 4cl	8.00
Cognac 4cl	8.00
Cointreau 4cl	8.00
Cognac XO 4cl	12.00
Bailey's 4cl	8.00
Genièvre de Houlle 4cl	8.00
Get 27 4cl	7.00
Grand Marnier 4cl	8.00
Poire Williams 4cl	8.00
Marie Brizard Anisé 4cl	8.00

Cafés & Thés

Expresso / Décaféiné	2.00
Double Expresso / Décaféiné	3.00
Cappuccino	3.00
Chocolat Chaud	3.00
Thé & Infusion	3.00
Irish Coffee	8.00

