

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



Bar ouvert tous les jours de 11h. à minuit

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

Le Chef, Rodrigue vous propose :

Entrées

Oeuf cocotte de Grand-mère au Saumon fumé	€ 7.50
Salade de tomates côtelés, mozzarella et melon	€ 7.50
Terrine maison	€ 8.00
Salade de Gésier confit et pignons de pin ♥	€ 8.00
Tarte au Maroilles maison	€ 8.00
Poêlon de 6 escargots de Comines au beurre d'ail	€ 8.50

Plats

Cabillaud à la crème de cresson	€ 15.00
Omelette comme vous l'aimez	€ 12.00
Tartare de bœuf préparé, frites, salade	€ 14.50
Brochette de bœuf comme vous l'aimez	€ 15.00
Entrecôte bœuf poêlé +300g au beurre à l'ail ♥	€ 20.50
Carbonnade flamande, frites, salade ♥	€ 14.50
Cuisse de canard confit et ses pdt sarladaises	€ 15.00
Rôti de porc à la bière	€ 14.50
Emincé de poulet au Maroilles	€ 15.00
Croque façon welsh royal ♥	€ 15.00
Salade gourmande au poulet et son œuf au plat	€ 14.50

Plats accompagnés de frites fraîches, riz ou légumes du jour.

Sauce maison : mayonnaise, poivre, échalotes

Desserts

Assiette de 2 fromages Régionaux	€ 6.50
Mousse au chocolat	€ 6.00
Ch'tiramisu aux spéculoos et gaufre liégeoise ♥	€ 7.00
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 de 1€/met*

Pour les enfants, ½ portion et ½ prix

Une allergie ? Une Intolérance ?

Renseignez-vous auprès de notre personnel

Apéritifs

Américano Maison	€8.00
Apéritif Maison	€8.00
<i>Curacao, 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

Bière du Linselles blonde 33cl	€5.50
Bière du Linselles brune 33cl	€5.50
Bière du Linselles ambrée 33cl	€5.50
Liefmans 5 fruits rouges 25cl	€4.60
Super 8 Blanche 33cl	€5.00
Triple Lefort 33cl	€5.50
Bière de Linselles 75cl	€14,00
Ginette pression « BIO »	

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

Tripel Karmeliet pression

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

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

75cl

Alsace Riesling Esprit Libre	€ 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 ADP 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



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



Our bar is open everyday from 5pm till 11pm

Restaurant open every evening from 7PM till 9:30PM



Our Chef, Rodrigue, suggests:

Starters

Grandma's casserole egg with smoked salmon	€ 7.50
Ribbed tomato, mozzarella and melon	€ 7.50
« Terrine » homemade	€ 8.00
Confit gizzard salad with pine nuts ♥	€ 8.00
Maroilles tart homemade	€ 8.00
6 snails of Comines with garlic butter	€ 8.50

Main course

Cod with watercress cream	€ 15.00
Omelet as you like it	€ 12.00
Beef tartar, french fries, salad	€ 14.50
Beef « Brochette » as you like it	€ 15.00
Entrecôte with garlic butter ♥	€ 20.50
Flemish carbonnade, fries, salad ♥	€ 14.50
Confit duck leg and Sarladaise potatoes	€ 15.00
Beer-flavoured roasted pork	€ 14.50
Sliced chicken with Maroilles	€ 15.00
« Croque » style royal welsh ♥	€ 15.00
Salad « gourmande » with chicken and fried egg	€ 14.50

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

Homemade sauce : mayonnaise, pepper, shallots

Desserts

Plate of 2 regional cheeses	€ 6.50
Chocolate mousse	€ 6.00
Speculoos Ch'tiramisu and liégeoise waffle ♥	€ 7.00
Gourmet yoghurt red berries , exo. or salted b.c.	€ 6.00
Fresh fruits salad	€ 6.50
Today's dessert	€ 6.50

() Non included in the half-board package , possible with a 1€ extra per meal*

For the children, ½ portion and ½ price !

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

Aperitifs

Homemade Americano	€8.00
Homemade Aperitif	€8.00
<i>Curaçao, Orange Juice, Cointreau, Grand Marnier, Sparkling</i>	
Bacardi	€7.50
Campari	€6.60
Gin Gordon's	€7.50
White wine kir/cardinal	€5.00
Champagne flute	€8.00
Kir Royal	€9.00
Martini Rosso/Bianco/Dry	€5.00
Muscat	€5.00
Picon white wine/beer	€7.00
Pineau des Charentes	€5.00
Porto Red/White	€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>Extra Soft</i>	<i>€1.50</i>

Beers

Linselles beer blond 33cl	€5.50
Linselles beer brown 33cl	€5.50
Linselles beer amber 33cl	€5.50
Liefmans 5 red berries 25cl	€4.60
Super 8 White 33cl	€5.00
Triple Lefort 33cl	€5.50
Linselles Beer 75cl	€14,00
Ginette pression « BIO »	

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

Tripel Karmeliet pression

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

Softs & Water

Coca Cola /Zéro	€3.50
Orangina	€3.50
Schweppes Tonic	€3.50
Fuzetea	€3.50
Limonade	€3.50
Fruit juice (Orange, Pineapple, Tomato, Apple)	€3.50
Vittel	50cl : € 3.50 / 100cl : € 5.00
Perrier 33cl	€3.50
Eau de Perrier	50cl : € 3.80 / 100cl : € 5.30

Wines

White wines

75cl

Alsace Riesling Esprit Libre € 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

Rosé wines

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

Red wines

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 Perdu-De-Nuits € 29.00

Crozes Hermitage AOC D.Reynau € 37.00

Terrasses du Larzac Ac St Apolline € 25.00

Glass & Jugs

IGP DC Merlot ECOTERRA Red

15cl : € 4.00 / 25cl : € 6.50 / 50cl : € 9.00

IGP DC Chardonnay ECOTERRA White

15cl : € 4.00 / 25cl : € 6.50 / 50cl : € 9.00

IGP Merlot Bouche du Rhône Red

15cl : € 3.50 / 25cl : € 5.50 / 50cl : € 8.00

IGP Colombard Côtes de Gascogne White

15cl : € 3.50 / 25cl : € 5.50 / 50cl : € 8.00

Sparklings

Breton Cider Kerisac Doux 75cl € 12.00

Soirs de fête Blanc de Blancs 75cl € 19.00

Champagne Vranken

12.5cl : € 8.00 / 75cl : € 45.00

Digestives

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

Coffee & Tea

Espresso / Decaffeinated €2.00

Double Espresso / Decaffeinated €3.00

Cappuccino €3.00

Hot Chocolate €3.00

Tea & Infusion €3.00