

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



Restaurant ouvert tous les soirs de 19 :00 à 22 :00
(dimanche soir sur réservation exclusivement)

Bar ouvert tous les jours de 11h. à minuit

Le Chef, Rodrigue vous propose :

Nos entrées :

Tomate Mozzarella « Di Bufala »	9.00€
Demi-avocat vinaigrette et sa tranche de jambon Serano	9.00€
Terrine du chef	8.50€*
Tartare de Saumon 80 gr	10.50€*
Poêlée de 6 escargots de Comines à l'ail	10.50€*

Nos plats :

Poisson du jour	18.50€*
Tartare de Saumon 160g, frites, salade	18.50€*
Burger des acacias (steak 150gr, sauce burger, oignons caramélisés, tomate, cheddar et lard)	17.50€
Carbonnade Flamande	17.50€
Cassoulette de poulet aux Maroilles	17.50€
Andouillette d'Arras grillée (Moutarde ou sauce Maroilles)	17.50€
Brochette de filet de Bœuf grillée sauce poivre	20.50€*

Nos salades :

Salade de falafel (végétarien)	16.50€
Salade verte et son croque façon Welch	16.50€
Salade verte et son croque façon Welch (avec 1 œuf au plat)	17.50€*
Salade Caesar (filet de poulet grillé, anchois, copeaux de granada, sauce César et crudités)	18.50€*

Sauce au choix : poivre, beurre à l'ail, ketchup, burger, barbecue, champignons et mayonnaise maison
Les plats sont servis avec frites, riz, pâtes 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 Desserts :

Mousse au chocolat	8.50€
Dame blanche au chocolat chaud	9.00€
Salade de fruits	8.50€
Ch'tiramisu au spéculoos et son coulis caramel au beurre salé	9.50€*
Assiette de fromage du terroir (chti gris,pavé du vinage,bleu de roncq)	10.50€*



Our dessert menu

Our Desserts :

Chocolate mousse	8.50€
Dame blanche with hot chocolate	9.00€
Fruit salad	8.50€
Speculoos Ch'tiramisu with caramel and salted butter sauce	9.50€*
Plate of local cheeses (chti gris,pavé de vinage,bleu de roncq)	10.50€*



The Chef, Rodrigue offers you :

Our starters:

Tomato Mozzarella "Di Bufala"	9.00€
Half avocado with vinaigrette and slice of Serano ham	9.00€
Chef's terrine	8.50€
Salmon Tartare 80g	10.50€*
Pêlon of 6 Comines snails with garlic	10.50€*

Our dishes:

Fish of the day*	18.50€*
Salmon tartare 160g, chips, salad	18.50€*
Burger of acacias <small>(steak 150gr, burger sauce, caramelized onions, tomato, cheddar and bacon)</small>	17.50€
Flemish Carbonnade	17.50€*
Chicken Casolette with Maroilles sauce	17.50€*
Grilled Andouillette d'Arras (mustard or Maroilles sauce)	17.50€
Grilled beef tenderloin skewer with pepper sauce	20.50€*

Our salads:

Falafel salad (vegetarian)	16.50€*
Green salad with Welch Style, toasted sandwich	16.50€
Green salad with Welch Style, toasted sandwich (with 1 fried egg)	17.50€*
Caesar salad <small>(grilled chicken fillet, anchovies, shavings of Granada, Caesar sauce and crudités)</small>	18.50€*

Choice of sauces: pepper, garlic butter, ketchup, burger, barbecue, mushrooms and homemade mayonnaise

Dishes are served with chips, rice, pasta 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, moutarde 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, moutarde 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

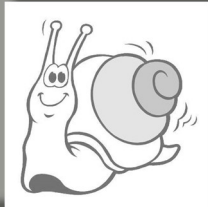


Quelques-uns de nos fournisseurs locaux

Some of our local suppliers

— *La ferme du Vinage* —
Agriculture Responsable

(Roncq) Pour nos fromages



Les Escargots Lesaffre

(Comines) Pour nos escargots



(Roncq) Pour nos volailles





Apéritifs

Américano Maison		8cl	9.20€
Apéritif Maison		10cl	10.50€
<i>Curaçao, Jus d'orange, Cointreau, Grand Marnier, Pétillant</i>			
Bacardi	37.5°	4cl	8.70€
Campari	25°	6cl	8.00€
Gin Gordon's	40°	4cl	9.20€
Kir vin blanc/cardinal		10cl	6.50€
Coupe de Champagne		10cl	9.50€
Kir Royal		10cl	10.00€
Martini Rosso/Bianco/Dry		6cl	6.50€
Muscat		4cl	6.00€
Picon vin blanc		25cl	8.50€
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	9.70€
Ricard	45°	4cl	6.00€
Suze	36°	6cl	6.00€
Tequila	40°	4cl	9.20€
Vodka Eristoff	37,5°	4cl	9.20€
Whisky Clan Campbell	40°	4cl	9.00€
Whisky J&B	40°	4cl	8.50€
Whisky Chivas Régal	40°	4cl	12.00€



Bières

Bières Pression

Ginette 5°



25cl : 5.00€ / 33cl : 6.50€ / 50cl : 8.50€

Tripel Karmeliet 8°

25cl : 5.50€ / 33cl : 7.00€ / 50cl : 9.50€

Bières bouteilles



Liefmans 5 fruits rouges	3.8°	25cl	6.00€
Super 8 Blanche	5.1°	33cl	7.00€
Triple Lefort	8.8°	33cl	7.00€






Softs & Eaux

Coca Cola /Zéro	4.50€
Orangina	4.50€
Schweppes Tonic	4.50€
Fuzetea	4.50€
Limonade	4.50€
Jus de Fruits	4.50€
<i>(Orange, Ananas, Tomate, Pomme)</i>	
Vittel	50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€
Perrier 33cl	4.50€
Eau de Perrier	50cl : 4.00€ / 100cl : 5.00€

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 Perdue-De-Nuits		36.0€
Crozes Hermitage Domaine de la Ville Rouge		45.00€
Terrasses du Larzac Ac St Apolline		31.00€

Verres & Pichets

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€		

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	9.50€
Bénédictine	40°	4cl	9.50€
Calvados	40°	4cl	9.50€
Cognac	37.5°	4cl	9.50€
Cointreau	40°	4cl	9.50€
Cognac XO	40°	4cl	14.50€
Bailey's	17°	4cl	9.50€
Genièvre de Houlle	38°	4cl	9.50€
Get 27	21°	4cl	9.50€
Grand Marnier	40°	4cl	9.50€
Poire Williams	45°	4cl	9.50€
Marie Brizard Anisé	25°	4cl	9.50€

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	10.50€
<i>Curaçao, orange juice, Cointreau, Grand Marnier, sparkling</i>			
Bacardi	37.5°	4cl	8.70€
Campari	25°	6cl	8.00€
Gin Gordon's	40°	4cl	9.20€
Kir white wine/cardinal		10cl	6.50€
Champagne cup		10cl	9.50€
Kir Royal		10cl	10.00€
Martini Rosso/Bianco/Dry		6cl	6.50€
Muscatel		4cl	6.00€
Picon white wine		25cl	8.50€
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	9.70€
Ricard	45°	4cl	6.00€
Suze	36°	6cl	6.00€
Tequila	40°	4cl	9.20€
Vodka Eristoff	37.5°	4cl	9.20€
Whisky Clan Campbell	40°	4cl	9.00€
Whisky J&B	40°	4cl	8.50€
Whisky Chivas Régal	40°	4cl	12.00€



Beers

Draft Beers

Ginette 5°

25cl : 5.00€ / 33cl : 6.50€ / 50cl : 8.50€

Tripel Karmeliet 8°

25cl : 5.50€ / 33cl : 7.00€ / 50cl : 9.50€

Liefmans 5 red fruits	3.8°	25cl	6.00€
Super 8 Blanche	5.1°	33cl	7.00€
Triple Lefort	8.8°	33cl	7.00€

Softs & Waters

Coca Cola /Zéro		4.50€
Orangina		4.50€
Schweppes Tonic		4.50€
Fuzetea		4.50€
Limonade		4.50€
Fruits Juice		4.50€
<i>(Orange, Pineapple, Tomato, Apple)</i>		
Vittel	50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€	
Perrier 33cl		4.50€
Perrier Water	50cl : 4.00€ / 100cl : 5.00€	

Wines

<u>White Wines</u>	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 Méditerranée 'Le Titi'	
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€	

<u>Vins Rosés</u>	
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€	

<u>Red wines</u>	
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 Perdue-De-Nuits	36.00€
Crozes Hermitage Domaine de la Ville Rouge	45.00€
Terrasses du Larzac Ac St Apolline	31.00€

<u>Glasses & Jugs</u>	
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 : 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	9.50€
Bénédictine	40°	4cl	9.50€
Calvados	40°	4cl	9.50€
Cognac	37.5°	4cl	9.50€
Cointreau	40°	4cl	9.50€
Cognac XO	40°	4cl	14.50€
Bailey's	17°	4cl	9.50€
Genièvre de Houlle	38°	4cl	9.50€
Get 27	21°	4cl	9.50€
Grand Marnier	40°	4cl	9.50€
Poire Williams	45°	4cl	9.50€
Marie Brizard Anisé	25°	4cl	9.50€

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€

