



RESTAURANT

GOURMAND



Service de 19h00 à 22h00
Bar ouvert de 11h00 à 23h00

APÉRITIFS

• CARTE DES BOISSONS •



Américano Maison 8cl	9.20€
Apéritif Maison 10cl	10.50€
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 8cl	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°) 6cl	6.00€
Rhum 3 Rivières (40°) 4cl	9.70€
Rhum Don Papa (40°) 4cl	9.70€
Ricard (45°) 6cl	6.00€
Suze (36°) 4cl	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, SOFTS & EAUX

• CARTE DES BOISSONS •



BIÈRES

Liefmans 5 fruits rouges (3.8°) 33cl	6.00€
8 Blanche (5.1°) 33cl	7.00€
Triple Lefort (8.8°) 33cl	7.00€
Ginette pression (5°) 25cl / 33cl / 50cl	5.00/6.50/8.50€
Triple Karmeliet pression (8°) 25cl / 33cl / 50cl	5.50/7.00/9.50€

SOFTS & EAUX

Coca Cola / Zéro 33cl	4.50€
Orangina 25cl	4.50€
Schweppes Tonic 33cl	4.50€
Fuzetea 25cl	4.50€
Limonade 25cl	4.50€
Jus de fruits 25cl (Orange, Ananas, Pomme, Tomate)	4.50€
Vittel 50cl/100cl	4.00/6.00€
Perrier 33cl	4.50€
Eau de Perrier 50cl/100cl	4.00/5.00€



CAVE

CARTE DES VINS

LES BOUTEILLES

LES VINS BLANCS: IGP blanc méditerranée "Le titi" / Château la sable grand M blanc 2023 bio / Cuvée parallèle 50 blanc les 130 HDF 2022
21.00€ / 25.00€ / 31.00€

LES VINS ROSÉS: Cuvée des oliviers 2023 rosé bio / IGP rosé méditerranée "Le titi" / Rosé bio cuvée augusta by leos 2023
18.00€ / 21.00€ / 31.00€

LES VINS ROUGES: IGP rouge méditerranée "Le titi" / Côte du Rhône tradition rouge bio 2022 Roche-Audran / Château la sable rouge 2022 bio
21.00€ / 25.00€ / 25.00€

LES VERRES & PICHETS

LES VINS BLANCS: IGP blanc méditerranée "Le titi" / IGP colombard côtes de Gascogne
15cl / 25cl / 50cl 5.00€ / 8.00€ / 13.00€ 4.00€ / 6.50€ / 9.00€

LES VINS ROSÉS: IGP rosé méditerranée "Le titi"
15cl / 25cl / 50cl 5.00€ / 8.00€ / 13.00€

LES VINS ROUGES: IGP rouge méditerranée "Le titi" / IGP merlot bouche du Rhône
15cl / 25cl / 50cl 5.00€ / 8.00€ / 13.00€ 4.00€ / 6.50€ / 9.00€

RETROUVEZ LE VIN "CUVÉE PARRALLÈLE 50
BLANC LES 130 HDF 2022" EN VENTE CHEZ NOUS

PÉTILLANTS, DIGESTIFS, CAFÉS & THÉS

• CARTE DES BOISSONS •



PÉTILLANTS

Cidre Breton Kerisac Doux	14.00€
75cl	
Soirs de fête Blanc de Blancs	22.00€
75cl	
Champagne Nicolas Feuillatte	9.00/52.00€
12.50cl/75cl	

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	2.30€
Double Expresso/Décaféiné	3.50€
Cappuccino	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Thé & Infusion	3.50€

MENU SIGNATURE

ENTRÉE

Pierre de Roncq chaud au miel d'acacia en aumônière

Un fromage Pierre de Roncq fondu, enveloppé dans une
feuille de brick et arrosé de miel d'acacia

PLAT

Magret de canard au miel d'acacia

Un magret de canard rôti, nappé d'une sauce au miel
d'acacia, servi avec des légumes de saison

DESSERT

Gourmandise en chocolat et miel d'acacia

Demi-sphère en chocolat et sa crème mascarpone au
miel d'acacia, servie avec une crème Anglaise et caramel
beurre salée

Entrée, plat et dessert: 45€ Entrée/plat ou Plat/dessert: 38€

SIGNATURE MENU

STARTER

Hot Pierre de Roncq with honey acacia in chaplain

A melted Pierre de Roncq cheese, wrapped in a brick leaf
and sprinkled with honey from the acacia

DISH

Duck breast with acacia honey

A roast duck breast, topped with an acacia honey sauce,
served with seasonal vegetables

DESSERT

Chocolate and acacia honey treat

Chocolate half-sphere and its cream Mascarpone with
acacia honey, served with custard and caramel

LE CHEF RODRIGUE

VOUS PROPOSE

ENTRÉES

OEUF GRAND-MÈRE

Un oeuf cuit au four avec sa crème fraîche et son jambon blanc, servi avec des mouillettes de pain grillé 9.00€

TARTE AU MAROILLES

Une tarte briochée garnie de crème fraîche épaisse, de maroilles et d'emmental fondant, accompagnée d'une salade verte 9.00€

ESCARGOTS *Sup 1€

Escargots de Comines cuit au beurre aillé persillé, servis avec du pain frais 10.90€

SOUPE OU POTAGE

Une soupe du jour, préparée avec des légumes frais de saison 7.40€

PLATS

PAVÉ DE SAUMON À LA FONDUE

DE POIREAUX *Sup 2€

Un pavé de saumon rôti, servi sur un lit de poireaux fondus à la crème et son riz cuit au four 18.90€

RÔTI DE PORC À LA BIÈRE

Un rôti de porc mijoté dans une sauce à la bière de Saint-Omer, accompagné de frites fraîches maison et sa salade 17.90€

BURGER DES ACACIAS

Un burger maison avec un steak haché de boeuf, du cheddar, des tomates, compotée d'oignons et son lard et une sauce burger, servi avec des frites fraîches maison et sa salade 17.90€

CARBONNADE FLAMANDE

Un mijoté de boeuf à la bière brune Belge, servi avec des frites fraîches maison et sa salade 17.90€

PAVÉ DE BOEUF BLACK ANGUS *Sup 2€

Un pavé de boeuf Black Angus grillé, servie avec une sauce au choix (béarnaise, poivre, roquefort) et des légumes de saison 20.90€

CASSOLETTE DE POULET AU

MAROILLES *Sup 1€

Emincé de filet de poulet nappé et gratiné d'une sauce au Maroilles maison, servi avec des frites fraîches maison et sa salade 18.40€

ANDOUILLETTE D'ARRAS

Une andouillette grillée, servie avec une sauce au choix servie à part 17.90€

SALADES

SALADE GOURMANDE *Sup 2€

Une salade composée de poulet, oeuf, lard grillé et copeaux de parmesan 18.90€

PÂTE THAÏ

Des pâtes de riz sautées avec des morceaux de poulet, des légumes croquants et des falafels, le tout assaisonné d'une sauce Thaïlandaise 17.90€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES

RIZ

LÉGUMES DU JOUR

SALADE

FROMAGE *Sup 2€

ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR

Carré du Vinage, Bleu de Roncq, Pierre de Roncq 10.90€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Une crème à la vanille caramélisée, avec une croûte de sucre croustillante 9.40€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Une mousse légère et aérienne au chocolat noir maison 8.90€

CH'TI'RAMISU *Sup 1€

Un tiramisu revisité avec des saveurs du Nord 9.90€

SALADE DE FRUITS

Un mélange de fruits frais de saison, servi avec un sirop léger à la vanille 8.90€

DAME BLANCHE

Une coupe de glace vanille, nappée de chocolat chaud et garnie de chantilly (Glace de chez Transgourmet) 9.40€

(*) Non inclus dans la formule demi-pension, soirée étape, possible avec supplément

THE CHEF RODRIGUE

OFFERS YOU

STARTERS

EGG GRANDMOTHER

A baked egg with its cream and white ham, served with toasted 9.00€

MAROILLES PIE

Brioche pie topped with thick cream, maroilles and fondant emmental cheese, accompanied by a green salad 9.00€

SNAILS *Sup 1€

Comines snail cooked in sour butter, served with fresh bread 10.90€

SOUP

A soup of the day, prepared with fresh seasonal vegetables 7.40€

DISHES

SALMON STEW WITH

LEEK FONDUE *Sup 2€

A grilled salmon, served on a bed of cream-melted leeks and its baked rice 18.90€

BEER ROAST PORK

A roast pork stewed in a Saint-Omer beer sauce, accompanied by fresh homemade fries and salad 17.90€

ACACIA BURGER

A homemade burger with a steak of beef, cheddar, tomatoes, compote of onions and bacon and a burger sauce, served with fresh homemade fries and salad 17.90€

FLEMISH CARBONNADE

A stew of beef with Belgian brown beer, served with fresh homemade fries and salad 17.90€

BLACK ANGUS BEEF BLOCK *Sup 2€

Grilled black angus beef block, served with a sauce of your choice (béarnaise, pepper, roquefort) and seasonal vegetables 20.90€

CHICKEN CASSEROLE WITH

MAROILLES *Sup 1€

Trimmed with chicken fillet, topped and gratinated with a homemade Maroilles sauce, served with fresh home-made fries and salad 18.40€

ANDOUILLETTE D'ARRAS

A grilled andouillette, served with a sauce of your choice served separately 17.90€

SALADS

GOURMET SALAD *Sup 2€

A salad made with chicken, egg, grilled bacon and Parmesan shavings 18.90€

THAI PASTE

Rice pasta sauteed with chicken pieces, crunchy vegetables and falafel, all seasoned with a Thai sauce 17.90€

SIDE DISHES

FRESH FRIES

RICE

VEGETABLES OF THE DAY

SALAD

CHEESE *Sup 2€

PLATE OF CHEESES FROM THE TERRACE

Carré du Vinage, Bleu de Roncq, Pierre de Roncq 10.90€ 

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

A caramel vanilla cream with a crispy sugar crust 9.40€

CHOCOLATE MOUSSE

A light and airy dark chocolate mousse homemade 8.90€

CH'TI'RAMISU *Sup 1€

A Northern-inspired Tiramisu 9.90€

FRUITS SALAD

A fresh seasonal fruit blend, served with light vanilla syrup 8.90€

WHITE LADY

A cup of vanilla ice cream, topped with hot chocolate and topped with whipped cream (Ice from Transgourmet) 9.40€

(*) Non inclus dans la formule demi-pension, soirée étape, possible avec supplément

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

Une boisson + un plat + un dessert

BOISSONS

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Fuzetea /
Limonade / Jus de fruits / Vittel 50CL**

PLATS

Steak haché / Émincé de poulet / Poisson

Sauce au choix: poivre, échalotes, ketchup, burger,
barbecue, champignons et mayonnaise

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

DESSERTS

**Mousse au chocolat / Glace Pouss Pouss Coca
ou Orange / Salade de fruits**

A drink + a dish + a dessert

DRINKS

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Fuzetea /
Lemonade / Fruit juice / Vittel 50CL**

DISHES

Chopped steak / Sliced chicken / Fish

Choice of sauce: pepper, shallots, ketchup, burger,
barbecue, mushrooms and mayonnaise

Dishes are served with french fries, rice ou vegetables

DESSERTS

**Chocolat mousse / Pouss Pouss Coca or Orange ice
cream / Fruits salad**

12.50€

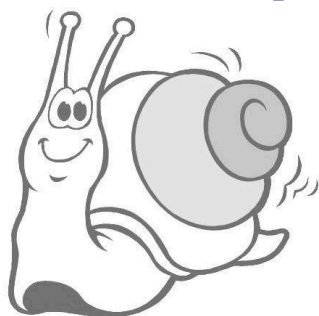
NOS FOURNISSEURS LOCAUX

OUR LOCAL SUPPLIES



RONCQ

Pour nos fromages



COMINES

Pour nos escargots



RONCQ

Pour nos volailles

