

## POUR COMMENCER

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frites de fromage à la Tomme de Goudale ( 8 pièces)  5.00€</li> <li>• Oignons rings (6 pièces) 4.00€</li> <li>• Mozzarella sticks (4 pièces) 4.00€</li> <li>• Filets d'anchois marinés (8 pièces) 4.00€</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baguette tranchée au pâté de Licques (4 pièces)  4.00€</li> <li>• 1 saucisson au sel de Guérande entier tranché 7.00€</li> <li>• Assiette de convivialité à partager (4 personnes) 24.90€</li> </ul> |
|--|--|

## NOS ENTRÉES

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terrine maison du Chef 8.00€</li> <li>• Assiette de poissons fumés (Haddock, Rollmops, Saumon fumé, Hareng mariné) </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oeuf poché Meurette 9.00€</li> <li>• Flamiche au Maroilles </li> </ul> |
|--|--|

## NOS PLATS

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omelette Jambon / Fromage   12.00€</li> <li>• Spaghettis bolognaise, copeaux de parmesan 13.90€</li> <li>• Escalope de volaille poêlée   13.90€</li> <li>• Risotto aux champignons  15.00€</li> <li>• Tagliatelles au pesto, copeaux de parmesan et tomates confites </li> <li>• Salade de gésiers et foies de volaille au vinaigre de framboises 15.90€<br/> <i>(Salade, gésiers, foies de volaille, croûtons, tomates, œufs durs, persil, pommes de terre, oignons frits)</i></li> <li>• Assiette d'accompagnements en plat pour nos végétariens   16.00€</li> <li>• Poke Bowl 16.00€<br/> <i>(Dés de saumon, houmous, tomates, concombres, carottes, fèves, riz)</i></li> <li>• Welsh complet   16.50€</li> <li>• Le véritable tartare de bœuf préparé maison  16.50€</li> <li>• Déclinaison du tartare de bœuf en version cuit  16.50€</li> <li>• Carbonnade flamande  17.00€</li> <li>• Le poisson du marché  17.00€</li> <li>• Salade César 18.00€<br/> <i>(Salade iceberg, poulet, copeaux de parmesan, tomates, œufs durs, filet d'anchois à l'huile, persil, croûtons, sauce César)</i></li> <li>• La pièce du boucher   19.00€</li> <li>• Le traditionnel Potjevleesch   19.50€</li> <li>• Burger du Ristandël  22.00€<br/> <i>(Pain burger, steak haché, tomates, oignons rouges, mayonnaise, salade, mozzarella, sauce pesto)</i></li> </ul> | <p>12.00€</p> <p>13.90€</p> <p>13.90€</p> <p>15.00€</p> <p>15.00€</p> <p>15.90€</p> <p>16.00€</p> <p>16.00€</p> <p>16.50€</p> <p>16.50€</p> <p>16.50€</p> <p>17.00€</p> <p>17.00€</p> <p>18.00€</p> <p>19.00€</p> <p>19.50€</p> <p>22.00€</p> |
|---|---|

### Choisissez 1 accompagnement pour votre plat

(Supplément de 2€ pour accompagnement complémentaire)

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frites fraîches</li> <li>• Épinards à la crème</li> <li>• Tagliatelles ou spaghettis</li> <li>• Riz Basmati</li> <li>• Pomme au four et sa crème d'herbes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Purée de carottes </li> <li>• Haricots verts</li> <li>• Sauté de courgettes à l'ail</li> <li>• Salade verte</li> </ul> |
|---|--|

### Choisissez 1 sauce pour votre plat

(Supplément de 1.50€ pour une sauce complémentaire)

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marchand de vin (échalotes, vin rouge et fond brun de veau)</li> <li>• Au poivre concassé</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurre Maître d'Hôtel</li> <li>• Sauce crémée au Maroilles</li> <li>• Mayonnaise ou Ketchup</li> </ul> |
|---|---|

## MENU JUNIOR 12.90€

Hors boissons et jusqu'à 10 ans

Steak haché  
Ou  
Spaghettis bolognaise  
Ou  
Cordon bleu

Une coupe de glaces 2 boules  
Ou  
Mousse au chocolat noir

† Choisissez 1 accompagnement (dans la carte)

## NOS DESSERTS

- |   |       |  |        |
|---|-------|--|--------|
| • Tarte du jour   | 7.00€ | • La gaufre "Bourdon" tiède                                   | 9.00€  |
| • Fromage blanc fermier et son coulis de fruits  | 7.00€ | (Boule de glace au spéculoos et son coulis de caramel)   |        |
| • Mousse maison au chocolat noir  | 8.00€ | • Le tiramisu au genièvre de Houlle de la Distillerie PERSYN  | 9.00€  |
| • Crème brûlée à la vanille   | 8.00€ | • Café ou Thé Gourmand   | 10.00€ |
| • Cheesecake au spéculoos et citron              | 9.00€ | • Assiette de 3 fromages de la "Ferme Audomaroise"            | 11.00€ |

## NOS COUPES GLACÉES COMPOSÉES

Notre carte de glaces en provenance de notre exploitant agricole  
référencé AGRIGLACES de Vacqueriette-Erquières (62)

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| • Pêche Melba   | 12.00€ | • Poire Belle-Hélène   | 13.00€ |
| 1/2 Pêche au sirop, glace vanille, chantilly, coulis de fraises |        | 1/2 Poire au sirop, glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly |        |
| • Chocolat Liégeois   | 12.00€ | • Dame Blanche   | 13.00€ |
| Glace au chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly              |        | Glace Vanille, sauce chocolat chaud, chantilly                     |        |
| • Café Liégeois   | 12.00€ | • Fraise Melba   | 14.00€ |
| Glace café, café chaud, chantilly                               |        | Fraises, glace vanille, chantilly, coulis de fraises               |        |

## NOS BOULES DE GLACES SERVIES EN COUPE OU EN CORNET

- 2 boules de glaces ou de sorbets 5.50€
- 3 boules de glaces ou de sorbets 7.50€
- Supplément chantilly maison 1.00€

### Nos parfums de glaces

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| • Café                | • Rhum-raisins                 |
| • Caramel beurre salé | • Spéculoos                    |
| • Chocolat Noir       | • Yaourt aux éclats de caramel |
| • Menthe chocolat     | • Pistache                     |
| • Nougat              |                                |

### Nos parfums de sorbets

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| • Cassis               | • Rhubarbe            |
| • Citron               | • Fruit de la passion |
| • Fraise               | • Orange sanguine     |
| • Griotte              | • Melon               |
| • Framboise coquelicot |                       |



Najeti  
Hôtels & Golfs Collection