



Le Meunier

BRASSERIE PARISIENNE

MENU LA FLEUR DE LYS

Une entrée

(choix à définir)

Salade minute de saison aux pommes de terre
et foies de volaille tièdes au vinaigre de xérès

Bouchée feuilletée à la reine, petite salade de saison

Terrine de sanglier « Maison » aux éclats de marron

Un plat

(choix à définir)

Bavette d'aloyau sauce au poivre vert, frites,
salade de saison

Dos de colin d'Alaska sauce homardine, riz sauvage
et carottes vichy persillées

Fricassée de poulet aux saveurs d'Automne,
tagliatelles fraîches

Un dessert

(choix à définir)

Tarte aux prunes façon crumble et sa crème anglaise

Carré léger tout chocolat
et sa crème de cacao amer

Salade de fruits de saison

17,50 €

MENU CHTI (régional)

Une entrée

(choix à définir)

Tarte au Maroilles et sa salade de saison

Pot je-vleesh et ses condiments

Coquille de moules et crevettes à la boulonnaise

Bouchée feuilletée d andouillette aux baies de genièvre

Un plat

(choix à définir)

Carbonade flamande à la bière et au pain d'épices, frites,
salade de saison

Poulet rôti au Maroilles

Waterzooï de cabillaud à la bière blonde

Bavette d'aloyau à la fleur de bière

Un dessert

(choix à définir)

Pudding à la rhubarbe et sa crème anglaise

Ch tiramisu et sa crème de chicorée

Gaufre de Bruxelles tiède
à la cassonade Ch tiramisu

20,50 €

MENU LE PETIT QUINQUIN

Une entrée

(choix à définir)

Foie gras de canard maison au sel de Guérande

Duo de Jambon cru et Melon à l'Italienne

Avocat aux Crevettes roses mayonnaise acidulée

Un plat

(choix à définir)

Pave de Rumsteck au poivre

Confit de Canard Maison Pommes Sarladaises

Saumon rose à l'unilatéral crème basilic

Un dessert

(choix à définir)

Omelette norvégienne et sa crème anglaise

Assiette de 4 gourmandises

Opéra et sa crème chicorée

26,50 €

FORFAIT BOISSONS

TRADITION 5 €

(25cl de vin par personne)

vin blanc « Sauvignon Fleur de lys » IGP AOP

Vin rouge « Bordeaux Moulin Roquette » AOP

Café ou thé

DECOUVERTE 8 €

(1/2 bt de vin par personne)

vin blanc « Sauvignon Fleur de lys » IGP AOP

Vin rouge « Bordeaux Haut de Goelane » AOP

33cl de « Goudale »

blonde ou Ambrée brasseur St Omer

Café ou Thé

PRIVILEGE 11 €

(50cl de vin par personne)

Vin blanc, rouge

« Cote de Bourg clos du cheval blanc » AOP

« Chardonnay Maison Virginie » IGP OC

Eau minérale Vittel, San Pellegrino

Café ou Thé