



# LE MEUNIER

Brasserie parisienne

since 1946

Les menus sont proposés pour un minimum de 15 personnes, exclusivement en choix unique pour l'ensemble du groupe.

## Menu en Flandres

18€50

### Une entrée

*Quiche au Maroilles, salade de saison*

*Bouchée de moules sauce Poulette*

*Toasts au Maroilles sur son lit de salade*

*Terrine du Chef au Genièvre de Houle*

### Un plat

*Carbonnade à la Flamande*

*Welsh au Maroilles, frites, salade*

*Escalope de dinde crème de Maroilles*

*Dos de Lieu noir sur poireaux au riz Pilaf*

*Salade Cht'i (Mesclun, tomates, Maroilles, croûtons de pain d'épices, poulet)*

### Un dessert

*Tarte au sucre, boule de glace spéculoos et sa crème anglaise*

*Sorbet Cht'i (glace citron arrosée de Genièvre)*

*Crème brûlée à la vergeoise*

*Ch'tiramisu spéculoos*

## Menu Le Moulin

21€50

### Une entrée

*Soupière de moules et crevettes à la boulonnaises*

*Tartare de saumon, crème d'Aneth*

*Pâté en croûte et ses condiments*

*Petite salade de saison et chèvre frit*

### Un plat

*Mignon de porc à la moutarde  
pommes de terre sarladaises*

*Filet de saumon à l'unilatéral à l'oseille  
et riz sauvage*

*Blanquette de poulet à l'ancienne  
et son nid de tagliatelles*

*Parmentier de canard confit,  
salade de saison*

### Un dessert

*Assiette de gourmandises*

*Moelleux chocolat, crème anglaise*

*Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille*

*Panacotta aux fruits des bois  
coulis de fruits rouges*

## Proposition Végé / sans Gluten

### Une entrée

*Salade de tomates, vinaigrette balsamique*

*Salade Paysanne*

*(salade, tomate, haricot vert, fond d'artichaut)*

### Un plat

*Lieu noir et ses petits légumes de saison*

*Omelette et ses frites fraîches*

*Grande salade composée (salade, tomate, haricot,  
fond d'artichaut, maïs, oignon rouge)*

### Un dessert

*Sorbet 3 boules, parfum du moment*

*Salade de fruits de saison*

## Forfait boisson

Tradition 5€

*(25cl de vin par personne)*

*Vin blanc « Sauvignon Fleur de lys » IGP AOP*

*Vin rouge « Bordeaux Moulin Roquette » AOP*

*Bière blonde « Premium » St Omer 25cl*

*Café ou thé*

Découverte 8€50

*(1/2 bt de vin par personne)*

*Vin blanc « Sauvignon Fleur de lys » IGP AOP*

*Vin rouge « Bordeaux Haut de Goëlane » AOP*

*« Goudale » Blonde ou Ambrée « Brasseur » St Omer 50 cl*

*Café ou Thé*