

Casseroles & Bouchons

restaurant

« Pour accompagner votre apéritif »

Planchette de charcuterie	8 €
Rillettes de la mer et ses croutons	8 €

Planchette « Terre et Mer »
(Rillettes de la mer, et charcuterie)
14 €

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud (Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, tomate, champignons, oignons)	13 €
Salade Touquettoise (Brick de Maroilles, pommes fruits, jambon sec, tomate, oignons)	13 €
Salade du pêcheur (Thon, saumon mariné, œuf, tomate, oignons, carotte, pamplemousse)	13 €
Salade végétarienne (Pastilla de légumes au miel, tomate, oignons, carotte, champignons)	13 €

L'EXPRESS SALADE
17 €
Servi uniquement **le midi** du lundi au vendredi et hors jours
fériés
De 11h30 à 14h30
1 verre de vin du jour ou de jus de pomme
1 Grande salade au choix à la carte
1 Crêpe traditionnelle au choix à la carte
1 Café

MENU ENFANT
9.5 €
Sirop à l'eau

Steak haché et pommes-frites
ou
Saumon et haricots verts
ou
Moules-frites

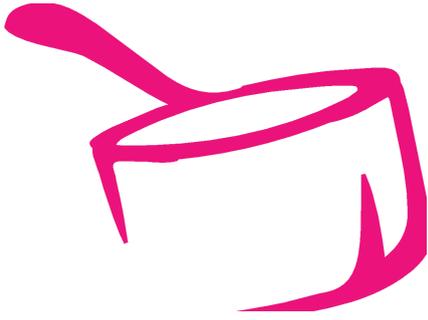
Coupe de glace vanille-fraise
ou
Crêpe au sucre
(pour les enfants de moins de 12 ans)

LES MOULES-FRITES

A la marinière et aux herbes fraîches	13.5 €
A la crème fraîche	14.5 €
Au Maroilles (oignons, Maroilles, et crème fraîche)	15.5 €
Portion de frites	3 €

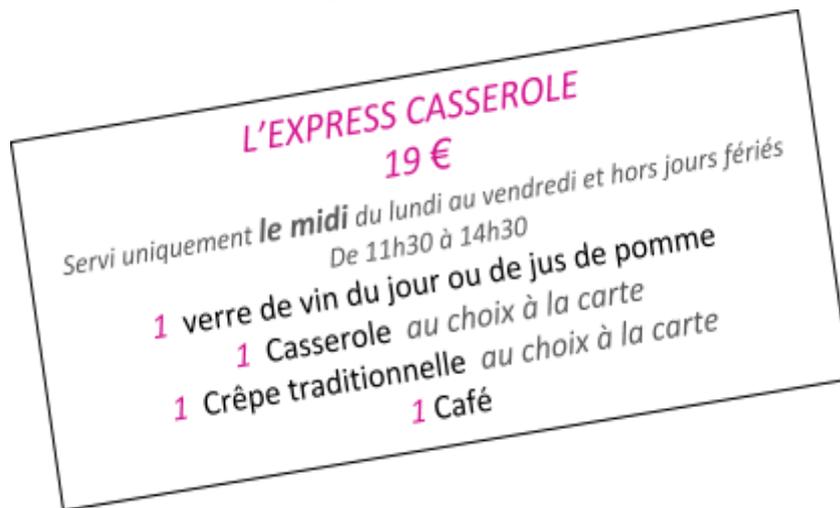
Prix nets – Service compris

« LES CASSEROLES DU CHEF »



« La Casserole » du moment à découvrir	17 €
« La Casserole » de bœuf façon carbonnade	17 €
« La Casserole » de veau façon blanquette	18 €
« La Casserole » de cochon en aigre doux	16 €
« La Casserole » de poissons à la crème et aux herbes fraîches	19 €
« La Casserole » de risotto aux champignons et petits légumes	16 €

Toutes nos casseroles sont accompagnées de pomme au four ou de haricots verts ou de frites au choix



LES BURGERS

Le Burger (<i>steak haché, tomate, oignons, cornichons, cheddar</i>)	14 €
Le Burger du Ch'ti (<i>le Burger avec maroilles, pomme fruit, jambon sec</i>)	16 €
Le Burger façon Rossini (<i>le Burger avec une tranche de foie gras et du jambon sec</i>)	18 €

Double steak (supplément 2€) / Tous nos burgers sont accompagnés de frites



FORMULES « AU COIN DU FEU »

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT <i>au choix à la carte</i>	26 €
1 ENTREE + 1 PLAT <i>au choix à la carte</i>	23 €
1 PLAT + 1 DESSERT <i>au choix à la carte</i>	20 €

LES ENTREES

10 €

Foie gras de canard au pommeau et son chutney de pommes (supp 2€)

Ceviche de saumon mariné et de pamplemousse

Cappuccino de potiron et ses chips de jambon

Gratinée de maroilles aux deux pommes

Feuilleté de pleurotes et petits légumes à la crème d'ail

LES PLATS

16 €

Pièce du boucher et ses pommes-frites, sauce béarnaise ou au maroilles (au choix)

Cabillaud à l'andouille et aux pommes, beurre de cidre

Papillote de saumon aux spaghettis de légumes

Brochette de canard mariné au gingembre (supp 3€)

Le Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie

Blanquette de volaille aux champignons et aux châtaignes

Tous nos plats sont accompagnés de pomme au four ou de haricots verts ou de frites au choix

LES DESSERTS

7 €

Tarte sablée au citron façon mojito

Panier gourmand (mignardises et café) (supp 2€)

Tarte Tatin aux pommes et sa crème fraîche

Trilogie de chocolat (profiterole, royal, brownies)

Crème brûlée à la vanille et au citron vert

Pavlova aux fruits des îles, coulis de mangue

Le coup de cœur de la maison

La « Casserole » de riz au lait tiède à la cannelle (minimum pour 2 personnes)

7 €/pers

Le baba Bouchon à la normande (supp 3€ en formule)

10 €

(Pommes, caramel beurre salé, chantilly et digestif maison au calvados)

La « Casserole » de chocolat façon fondue (minimum pour 2 personnes)

10 €/pers

(Assortiment de friandises, de fruits et de biscuits, glace vanille et chantilly), (supp 3€ en formule)

Prix nets, service compris -Toutes nos viandes sont d'origine française

LES COUPES DE GLACES

Coupe « Casserole et bouchons » (3 boules au choix) (Vanille, café, caramel, chocolat, fraise, pistache, noix de coco, yaourt, citron, citron vert, framboise, ananas, pomme verte)	6 €
Banana Split (glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et chantilly)	8.5 €
Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	7.5 €
Poire Belle-Hélène (poire, glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	8.5 €
Coupe Pistachio (glaces pistache et caramel, sauce chocolat maison et chantilly)	7.5 €
Café liégeois (glaces café et vanille, sauce café et chantilly)	7.5 €
Chocolat liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	7.5 €
Caramel liégeois (glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé et chantilly)	7.5 €

Les coupes alcoolisées

Colonel (sorbets citron et citron vert, vodka)	8 €
Trou Normand (sorbet pomme verte, calvados)	8 €
Le Mojito glacé (sorbets citron et citron vert, feuilles de menthe, rhum)	8 €
La Pina-Colada glacée (sorbet ananas, glace noix de coco, rhum) Supplément chantilly, sauce chocolat, boule de glace,...	8 € 1 €

LES CREPES

Les Traditionnelles

Sucre	3 €
Beurre sucre	3.5 €
Chocolat	4 €
Caramel beurre salé	4 €
Nutella	4 €
Confiture	4 €
Miel	4 €
Citron frais	4 €

Les Gourmandes

Antillaise : banane, sauce caramel, glace vanille, chantilly	8 €
Normande : pommes confites, sauce caramel, glace caramel, chantilly	8 €
William : poire, sauce chocolat, glace vanille, chantilly	8 €
Bananutella : banane, Nutella, glace vanille, chantilly	8 €
Bounty : sauce chocolat maison, glace noix de coco, coco râpée, chantilly	8 €

Prix nets, service compris