

Casserole & Bouchons

restaurant

« Pour commencer votre repas ou accompagner votre apéritif »

Planchette « Terre et Mer » (Rillettes de la mer et charcuterie)	18.90 €
Planchette de charcuterie (Coppa, chorizo, jambon serrano 16 mois, rosette)	10.90 €
Rillettes de la mer et ses croûtons (Saumon et thon)	9.90 €

*La planche
Casserole et bouchons
24.90 €
(Foie gras, huîtres n°3 et gravelax de saumon)*

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud (Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, tomate, champignons, oignons)	17.90 €
Salade Touquettoise (Croustillant de Maroilles, pomme, jambon serrano, tomate, carotte, oignons)	17.90 €
Salade du pêcheur (Thon, gravelax de saumon, œuf, tomate, oignons, carotte)	17.90 €
Salade Casserole et Bouchons (Foie gras, jambon serrano, pomme fruit, gésiers, tomate, oignons)	18.90 €
Salade végétarienne (Tomate, carotte, pomme, oignons, pignons grillés, sauce au pesto)	15.90 €

NOS ENTREES

Foie gras de canard au pommeau	15.90 €
Assiette de 6 huîtres N°3	12.90 €
Assiette de 6 escargots	12.90 €
Croustillant de Maroilles aux pommes	11.90 €
Soupe de poisson et ses croûtons	9.90 €
Dégustation de saumon gravelax	12.90 €

MENU ENFANT 9.50 €

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

Coupe de glace 2 boules
ou
Crêpe au sucre
(pour les enfants de moins de 12 ans)



« LES CASSEROLES DU CHEF »

« La Casserole » de risotto aux champignons et petits légumes	18.90 €
« La Casserole » de bœuf façon Carbonnade (origine UE)	19.90 €
« La Casserole » de veau façon Blanquette (origine UE)	20.90 €
« La Casserole » de cochon aigre doux	18.90 €
« La Casserole » de poissons à la crème et aux herbes fraîches	22.90 €

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

MENU « Casserole et Bouchons »

32.90 €

La dégustation d'entrée « Terre et Mer »

(soupe de poisson, saumon mariné, foie gras)

1 Casserole du chef

au choix à la carte

1 Dessert Maison ou crêpe ou glace

au choix à la carte

LES MOULES-FRITES

A la marinière et aux herbes fraîches	15.90 €
A la crème fraîche	16.90 €
Au Maroilles	17.90 €
Portion de frites supplémentaires	3.00 €

LES BURGERS

Le Burger (steak haché, tomate, oignons, cornichons, cheddar)	15.90 €
Le Ch'ti Burger (le Burger avec Maroilles, pomme fruit, jambon sec)	17.90 €
Le Burger façon Rossini (le Burger avec une tranche de foie gras et du jambon sec)	19.90 €

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

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française et UE

Nous n'acceptons pas les chèques ni les billets de 500 euros

NOS PLATS

Entrecôte grillée et ses frites, sauce béarnaise (origine France)	21.90 €
Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie	19.90 €
Cabillaud à l'andouille et aux pommes, beurre de cidre	18.90 €
Magret de canard au miel et aux figues	19.90 €
Croustillant de pommes de terre et de Saint-Jacques	23.90€
Mignon de porc aux champignons	17.90€

Les desserts de la maison

<i>La « Casserole »</i> de riz au lait tiède à la cannelle (minimum pour 2 personnes)	6.90 €/pers
<i>Le baba Bouchon</i> à la normande (Pommes, caramel beurre salé, crème sucrée et digestif maison au calvados)	10.90 €
<i>La « Casserole »</i> de chocolat façon fondue (minimum pour 2 personnes) (Assortiment de friandises, de fruits et de biscuits, glace vanille et crème sucrée), (supp 3€ en menu)	10.90 €/pers
<i>Mousse au chocolat</i>	9.90 €
<i>Le panier gourmand et son café</i> (supplément 2€ en menu) (Assortiment de mignardises, glace et crème sucrée)	11.90 €
<i>Les profiteroles à la normande</i> (Glace vanille, glace caramel beurre salé, sorbet pomme, sauce caramel beurre salé et crème sucrée)	10.90 €
<i>Tarte Tatin aux pommes et sa crème fraîche</i>	9.90 €
<i>Crème brûlée au citron vert et à la vanille</i>	8.90 €
<i>Trilogie de fruits rôtis</i>	9.90 €

LES COUPES DE GLACES

Coupe « Casserole et bouchons » (3 boules au choix) (Vanille, café, caramel, chocolat, fraise, pistache, yaourt, citron, citron vert, framboise, pomme verte)	6.20 €
Banana Split (glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et crème sucrée)	8.50 €
Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.50 €
Poire Belle-Hélène (poire, glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	8.50 €
Coupe fruits rouges (glace yaourt et fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et crème sucrée)	8.50 €
Coupe Pistachio (glaces pistache et caramel, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.50 €
Café liégeois (glaces café et vanille, sauce café et crème sucrée)	7.50 €
Chocolat liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.50 €
Caramel liégeois (glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé et crème sucrée)	7.50 €

Les coupes alcoolisées

Colonel (sorbets citron et citron vert, vodka)	8.50 €
Trou Normand (sorbet pomme verte, calvados)	8.50 €
Le Mojito glacé (sorbets citron et citron vert, feuilles de menthe, rhum)	8.50 €
Supplément crème sucrée, sauce chocolat, boule de glace,...	1.30 €

LES CREPES

Les Traditionnelles

Sucre	3.20 €
Beurre sucre	3.80 €
Chocolat	4.20 €
Crème de marron	4.20 €
Caramel beurre salé	4.20 €
Nutella	4.20 €
Confiture	4.20 €
Miel	4.20 €
Citron frais	4.20 €

Les Gourmandes

Antillaise : banane, sauce caramel, glace vanille, crème sucrée	8.90 €
Normande : pommes confites, sauce caramel, glace caramel, crème sucrée	8.90 €
Bananutella : banane, Nutella, glace vanille, crème sucrée	8.90 €
Bounty : sauce chocolat maison, glace noix de coco, coco râpée, crème sucrée	8.90 €