

# LA FLAMME

## BRASSERIE MAISON

### Derrière les fourneaux...

Natif des Hauts de France, Yohan grandit avec la cuisine et le savoir-faire local. Son petit plus : il revisite à sa façon les incontournables et emblématiques du Nord. N'hésitez pas à déguster ses créations comme le potjevelesch maison, aussi bon qu'imprononçable.

### Produits régionaux

La ferme du Vert Marais :  
Frites fraîches

## À PARTAGER OU PAS !

<b>Nos Planches au choix</b>	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
<b>Terrine Brasserie Maison au choix </b>	6€
(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	
<b>Calamars en persillade</b>	9€
<b>Houmous</b>	5€
<b>Poulet  croustillant aux épices Cajun</b>	9€

## ENTRÉES DE SAISON

<b>Jambon persillé de Bourgogne,</b> moutarde Martin Pouret	9€
<b>Velouté d'artichauts,</b> jambon grillé et croûtons	8€
<b>Salade de lentilles vertes,</b> saumon gravlax	11€
<b>Œufs de poule,</b> mayonnaise aux fines herbes	6€
<b>Flamiche au Maroilles,</b> salade d'endives	9€

PLAT RÉGIONAL

## PLATS À SAVOURER

<b>Entrecôte 230 gr,</b> sauce poivre et Armagnac	29€
<b>Burger Brasserie Maison</b> steak haché de boeuf  150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
<b>Tartare de bœuf Charolais  180 gr</b>	22€
<b>Potjevelesch aux quatre viandes</b>	19€
<b>Joues de cochon moelleuses</b> comme une carbonade	19€
<b>Cuisse de poulet de Challans </b> sauce moutarde à l'ancienne et citron	20€
<b>Côte de cochon </b> d'antan régionale, cuisson basse température	19€
<b>Dos de saumon</b> au citron vert, à la plancha	22€
<b>Poireaux au saumon</b> gratinés à la flamande	26€
<b>Salade Brasserie Maison</b> poulet  croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	20€

PLAT RÉGIONAL

*Un accompagnement  
au choix pour votre plat\**

**Frites, Écrasé de pommes de terre,  
Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes,  
Légumes de saison**

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*\*Hors salade Brasserie Maison  
et assiettes renversantes*

## Découvrez l'assiette RENVERSANTE

### Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

*Laissez les légumes  
vous surprendre !*

<b>Zitas gratinées,</b> champignons aux essences de truffes	17€
--	-----

+ Accompagnement œuf au plat +4€

<b>Curry de légumes de saison</b> au lait de coco & citron vert	16€
--	-----

+ Accompagnement escalope de saumon +5€

<b>Gnocchis aux champignons</b>	17€
---------------------------------	-----

+ Accompagnement jambon truffé +5€

<b>Risotto aux champignons</b> et Grana Padano	16€
---	-----

+ Accompagnement calamars en persillade +5€

VÉGÉTARIEN

## NOTES GOURMANDES

<b>Les profiteroles de Fred</b>	11€
<b>Tarte amandine aux pommes</b>	8€
<b>Pavlova mangue-ananas,</b> speculoos et coulis passion	9€
<b>Mousse au chocolat</b>	8€
<b>Café ou Thé gourmand</b>	12€

## FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat\* OU Plat\*/dessert

21€

*\*Le plat du jour.*

Uniquement le midi.

## MENU ENFANT

13,50€

avec boisson, servi

### PLAT AU CHOIX

Steak haché de bœuf 150 g

ou Filet de poulet croustillant ou Escalope de saumon

ou Gnocchis à la crème

Accompagnement au choix

Frites ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre

ou Riz crémeux

DESSERT AU CHOIX

Demi-profigterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

## Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plat végétarien. Plat régional. Origine France.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.



# BAR

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

## À L'APÉRO !

<b>Nos Planches au choix</b>	
Charcuterie	20€
Fromages	21€
Mixte	22€
<b>Croquetas de jambon ibérique</b>	x6 5€ x9 8€ x12 10€
<b>Poulet croustillant</b> aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8€

## BIÈRES & CIDRE

<b>PRESSION</b>	25 cl	50 cl
Heineken	5€	8,50€
Affligem blonde	6€	9,30€
<b>BOUTEILLES</b>		
La bière locale (33 cl)		7€
Gallia Blonde (33 cl)		7€
Équilibrée, entre maltée et florale		
Mort Subite Lambic Witte (33 cl)		7€
Acidulée et rafraîchissante		
Mort Subite Lambic Kriek (33 cl)		7€
Aromatisée cerise		
Lagunitas IPA 6,2° (33 cl)		7€
Amère aux notes d'agrumes		
Grimbergen Blonde (33 cl)		7€
Dominance de fruits mûrs et d'épices		
Grimbergen Ambrée (33 cl)		7€
Amère et sucrée		
Desperados (33 cl)		7€
Arômes de tequila et d'agrumes		
Corona (33 cl)		7€
Intense et rafraîchissante		
Pelforth brune (33 cl)		7€
Arômes de malt et de café		
<b>SANS ALCOOL</b>		
Heineken 0.0 (33 cl)		6€
Fruitée et désaltérante		
Desperados Virgin (33 cl)		6€
Arômes d'agrumes et zestes de citron		
<b>CIDRE</b>		
APPIE Le Brut (33 cl)		6,50€

## COCKTAILS

<b>CRÉATION</b>	
Demandez à votre barman !	12€
<b>CLASSIQUES</b>	
Caipirinha (12 cl)	12€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Negroni (9 cl)	11€
Gin Gibson's, Martini rouge, Campari	
Piña Colada (20 cl)	12€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, purée de coco Monin, nectar d'ananas Granini, jus de citron, angostura bitter orange	
Lillet Tonic (16 cl)	9€
Lillet, Schweppes Indian Tonic	
Cosmopolitan (18 cl)	12€
Vodka Absolut, Cointreau, jus de cranberry Granini, jus de citron vert	
Mojito Classique (20 cl)	12€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau pétillante	
Mojito Fruits rouges (20 cl)	13€
Mojito Fruits de la passion (20 cl)	13€

## BAR À SPRITZ

Aperol (16 cl)	10€
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
St-Germain (16 cl)	12€
Liqueur de St-Germain, Prosecco, eau pétillante	
Limoncello (16 cl)	10€
Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
Crodino Biondo (17,5 cl)	7€
Spritz sans alcool	

## MOCKTAILS

Bora Bora (20 cl)	8,50€
Purée de passion Monin, jus de citron vert et nectar d'ananas Granini, sirop de grenadine	
Virgin Sweet Thunder (20 cl)	8,50€
Purée de coco Monin, nectar d'ananas et de mangue Granini, sirop de violette Monin	
Virgin Maple Trick (20 cl)	8,50€
Jus de cranberry Granini, jus de citron, sirop d'érable, limonade	
Virgin Mojito Classique (20 cl)	8,50€
Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau pétillante	
Virgin Mojito fruits rouges (20 cl)	9,50€
Virgin Mojito fruits de la passion (20 cl)	9,50€

## CHAMPAGNES

Maison Ogier «Artésis» - 2024			
VINS ROSÉS			
AOC Côtes de Provence	15 cl	75 cl	150 cl
«Complices»	8€	37€	
Château Rasque - 2024			
VDF Rosé Martinat	6,50€	29€	53€
«Pink Pulse»			
IGP Sable de Camargue		26€	
Vignoble Jeanjean			
« Domaine Le Pive » -2024			
Une sélection originale et audacieuse !			
			
SÉLECTION REBELLE			
IGP Cité de Carcassonne	15 cl	75 cl	
Cuvée Signature - 2023	6€	25€	
THÉ NOIR			
Cuvée Meung Bokeo		8€	42€
Grands Jardins - 2022			
			
APÉRITIFS CLASSIQUES			
Ricard, Pastis 51	(2 cl)		5,50€
Lillet Blanc, Rosé	(6 cl)		6€
Martini Rosso, Bianco	(6 cl)		7€
Campari	(6 cl)		7€
Porto rouge	(6 cl)		6€
Graham's Fine Tawny			
Saint - Raphaël Quina Ambré	(6 cl)		7€
Blanc - Cassis	(12 cl)		6€
Crème Carton au choix : cassis 19°, framboise de Bourgogne ou mûre 18°			

## LA CAVE

<b>RHUMS</b> (4 cl)		
Zacapa 23 ans (Guatemala)		14€
Havana Club 3 ans (Cuba)		8€
Diplomatico 12 ans Reserva (Venezuela)		13€
<b>WHISKIES &amp; BOURBONS</b> (4 cl)		
<b>BLENDE</b>		
Chivas Regal 12 ans (Ecosse)		10€
J&B Rare		8€
<b>CLASSIC MALT</b>		
Talisker Port 10 ans		10€
Aberlour Forest Reserve		9€
Single Malt 10 ans		
<b>AMERICAN</b>		
Bulleit Rye		12€
Jack Daniel's		9€
<b>IRISH</b>		
Jameson Triple Distilled		9€
<b>SCOTCH</b>		
Haig Club Clubman		10€
<b>JAPAN</b>		
Nikka From the Barrel		12€
<b>SUPPLÉMENT SOFT +3€</b>		
Schweppes, Coca-Cola, Red Bull, Jus de fruits		













# EAUX

Vittel	50 cl	4,80€
	100 cl	6,80€
San Pellegrino	50 cl	4,80€
	100 cl	6,80€
Perrier	33 cl	5€

# SANS ALCOOL

Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucre /	5€
Coca-Cola Cherry (33 cl)	

## APÉRITIFS CLASSIQUES

violette)	
<h1>DIGESTIFS</h1>	
<h2>CRÈMES &amp; LIQUEURS (4 cl)</h2>	
Get 27 	8€
Menthe Pastille 	8€
Chartreuse Verte 	10€
Baileys	8€
Malibu Coco	8€
Limoncello	7€
St-Germain 	9€
Bénédictine 	8€
Cointreau 	8€
<h2>COGNACS (4 cl)</h2>	
Hennessy VS 	11€
Hennessy XO 	15€
<h2>ARMAGNAC (4 cl)</h2>	
Château de Laubade Hors d'Âge 	10€
<h2>CALVADOS (4 cl)</h2>	
Groult 8 ans 	10€
Drouin 	9€
<h2>EAUX-DE-VIE CARTRON (4 cl)</h2>	
Poire Williams 	9€
Michel	

## DISTILLERIE

<b>VODKAS (4 cl)</b>	
Grey Goose	11€
Absolut	8€
<b>TÉQUILA (4 cl)</b>	
Olmecca Blanco	8€
<b>GINS (4 cl)</b>	
Generous Bio	10€
Bombay Sapphire London Dry Gin	9€
Gibson's	8€
Monkey 47	12€
<b>RHUMS (4 cl)</b>	
Zacapa 23 ans (Guatemala)	14€
Havana Club 3 ans (Cuba)	8€
Diplomatico 12 ans Reserva (Venezuela)	13€
<b>WHISKIES &amp; BOURBONS (4 cl)</b>	
<b>BLEND</b>	
Chivas Regal 12 ans (Ecosse)	10€
J&B Rare	8€
<b>CLASSIC MALT</b>	
Talisker Port 10 ans	10€
Aberlour Forest Reserve	9€
Single Malt 10 ans	
<b>AMERICAN</b>	
Bulleit Rye	12€
Jack Daniel's	9€
<b>IRISH</b>	
Jameson Triple Distilled	9€
<b>SCOTCH</b>	
Haig Club Clubman	10€
<b>JAPAN</b>	
Nikka From the Barrel	12€
<b>SUPPLÉMENT SOFT +3€</b>	
Schweppes, Coca-Cola, Red Bull, Jus de fruits	

## EAUX

Vittel	50 cl	4,80€
	100 cl	6,80€
San Pellegrino	50 cl	4,80€
	100 cl	6,80€
Perrier	33 cl	5€

## SANS ALCOOL

Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucre /	5€
Coca-Cola Cherry (33 cl)	
Limonade MONA Bio (33 cl)	6,50€
(Citron vert ou Pétillant pomme)	
Schweppes Indian Tonic /	5€
Schweppes Agrumes / Orangina /	
Oasis Tropical / Fanta Orange /	
Fuze Tea pêche gourmande /	
Sprite / Red Bull (25 cl)	
Orange pressée (25 cl)	6,50€
Jus Granini (25 cl)	5€
(Tomate, orange, pomme)	
Nectars Granini (25 cl)	5€
(Pamplemousse, ananas, fraise, abricot)	
Sirop Monin (25 cl)	À l'eau 3€
(Fraise, grenadine, cassis, pêche, citron, menthe, violette)	Diabolo 3,50€

## DIGESTIFS

<b>CRÈMES &amp; LIQUEURS (4 cl)</b>	
Get 27	8€
Menthe Pastille	8€
Chartreuse Verte	10€
Baileys	8€
Malibu Coco	8€
Limoncello	7€
St-Germain	9€
Bénédictine	8€
Cointreau	8€
<b>COGNACS (4 cl)</b>	
Hennessy VS	11€
Hennessy XO	15€
<b>ARMAGNAC (4 cl)</b>	
Château de Laubade Hors d'Âge	10€
<b>CAIVADOS (4 cl)</b>	
Groult 8 ans	10€
Drouin	9€
<b>EAUX-DE-VIE CARTRON (4 cl)</b>	
Poire Williams	9€
Mirabelle	9€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto / Décaféiné	2,90€
Double expresso	4,80€
Cappuccino	4,90€
Chocolat Monbana Max Havelaar	4,80€
<b>THÉS KUSMI TEA</b>	4,80€
Thés verts : De Chine / À la menthe /	
Détox	
Thés noirs : Anastasia (bergamote, fleur d'orange & vanille) /	
Quatre Fruits Rouges / Earl Grey	
<b>INFUSIONS KUSMI TEA</b>	4,80€
AquaRosa (hibiscus & fruits rouges)	
Verveine-menthe	
Camomille	

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Tous nos prix sont en euro et TTC. Tous les vins servis au verre (15 cl) contiennent des sulfites. produits issus de l'agriculture biologique; agriculture biologique (AOP) Appellation d'Origine Protégée, (IGP) Indication Géographique Protégée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.