

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 potjeveleesch maison, aussi bon qu'imprononçable.

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

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

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes

+ Accompagnement œuf au plat 17€ +4€

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert

+ Accompagnement escalope de saumon 16€ +5€

Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé

17€ +5€

Risotto aux champignons et Grana Padano

+ Accompagnement calamars en persillade 16€ +5€

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac

29€

Burger Brasserie Maison

steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris 21€

Tartare de bœuf Charolais

180 gr 22€

Potjeveleesch aux quatre viandes

19€

Joues de cochon moelleuses comme une carbonade

19€

Cuisse de poulet de Challans

sauce moutarde à l'ancienne et citron 20€

Côte de cochon d'antan régionale, cuisson basse température

19€

Dos de saumon au citron vert, à la plancha

22€

Poireaux au saumon gratinés à la flamande

26€

Salade Brasserie Maison

poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes 20€

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

Les profiteroles de Fred

11€

Tarte amandine aux pommes

8€

Pavlova mangue-ananas, speculoos et coulis passion

9€

Mousse au chocolat

8€

Café ou Thé gourmand

12€

Entrée/plat* OU Plat*/dessert

21€

*Le plat du jour.

Uniquement le midi.

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-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred

11€

Tarte amandine aux pommes

8€

Pavlova mangue-ananas,

speculoos et coulis passion

9€

Mousse au chocolat

8€

Café ou Thé gourmand

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-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred

11€

Tarte amandine aux pommes

8€

Pavlova mangue-ananas,

speculoos et coulis passion

9€

Mousse au chocolat

8€

Café ou Thé gourmand

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-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred

11€

Tarte amandine aux pommes

8€

Pavlova mangue-ananas,

speculoos et coulis passion

9€

Mousse au chocolat

8€

Café ou Thé gourmand

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-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred

11€

Tarte amandine aux pommes

8€

Pavlova mangue-ananas,

speculoos et coulis passion

BAR

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO !

Nos Planches au choix

Charcuterie	20€
Fromages	21€
Mixte	22€
Croquetas de jamón ibérico	x6 5€ x9 8€ x12 10€
Poulet rôti croquant aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8€

BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken	25 cl 5€	50 cl 8,50€
Affligem blonde	6€	9,30€

BOUTEILLES

La bière locale (12,5 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€
Dominante 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	
SANS ALCOOL	
Heineken 0.0 (33 cl)	6€
Fruitée et désaltérante	
Desperados Virgin (33 cl)	6€
Arômes d'agrumes et zestes de citron	
CIDRE	
APPIE Le Brut (12,5 cl)	6,50€

COCKTAILS

CRÉATION

Demandez à votre barman !	12€
---------------------------	-----

CLASSIQUES

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

VODKAS (4 cl)

Aperol (16 cl)	10€
Aperol, Prosecco, eau pétillante	

ST-GERMAIN (4 cl)

Liqueur de St-Germain, Prosecco, eau pétillante	12€
---	-----

LIMONCELLO (4 cl)

Limoncello, Prosecco, eau pétillante	10€
--------------------------------------	-----

CRODINO BIONDO (17,5 cl)

Spritz sans alcool	7€
--------------------	----

MOCKTAILS

SÉLECTION REBELLE

IGP Cité de Carcassonne (20 cl)	15 cl 6€	75 cl 25€
Cuvée Signature - 2023		

THÉ NOIR

Cuvée Meung Bokeo (20 cl)	8€	42€
Cuvée Jardins - 2022		

AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison Ogier «Artésis» - 2024	26€
-------------------------------	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE

«Complices» Château Rasque - 2024	9€	29€
-----------------------------------	----	-----

AOP CÔTES-DE-BOURG

Lucie & Stéphane Donze Château Martinat - 2020 / 2022	6€	29€
---	----	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE

«Complices» Château Rasque - 2024	9€	44€
-----------------------------------	----	-----

AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison Ogier «Artésis» - 2024	26€
-------------------------------	-----

AOP CÔTES-DE-BOURG

Lucie & Stéphane Donze Château Martinat - 2020 / 2022	6€	29€
---	----	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE

«Complices» Château Rasque - 2024	9€	44€
-----------------------------------	----	-----

AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison Ogier «Artésis» - 2024	26€
-------------------------------	-----

AOP CÔTES-DE-BOURG

Lucie & Stéphane Donze Château Martinat - 2020 / 2022	6€	29€
---	----	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE

«Complices» Château Rasque - 2024	9€	44€
-----------------------------------	----	-----

AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison Ogier «Artésis» - 2024	26€
-------------------------------	-----

AOP CÔTES-DE-BOURG

Lucie & Stéphane Donze Château Martinat - 2020 / 2022	6€	29€
---	----	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE

«Complices» Château Rasque - 2024	9€	44€
-----------------------------------	----	-----

AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison Ogier «Artésis» - 2024	26€
-------------------------------	-----

AOP CÔTES-DE-BOURG

Lucie & Stéphane Donze Château Martinat - 2020 / 2022	6€	29€
---	----	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE

«Complices» Château Rasque - 2024	9€	44€
-----------------------------------	----	-----

AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison Ogier «Artésis» - 2024	26€
-------------------------------	-----

AOP CÔTES-DE-BOURG

Lucie & Stéphane Donze Château Martinat - 2020 / 2022	6€	29€
---	----	-----