

Plan Nord

Cuisine maison, produits du coin

Chez nous, nous souhaitons vous offrir tout ce qu'on adore de notre région :
sa convivialité, sa générosité, sa simplicité, et bien sûr, son accueil !
Nos produits proviennent autant que possible des Hauts de France,
le tout cuisiné avec amour. Bienvenue à vous.

Apéro gourmand 12

UN COCKTAIL AU CHOIX
+ CHARCUTERIE & FROMAGE DU MOMENT
Liste des cocktails à la page suivante.

Nos planches à partager 14

Selection de fromages et de charcuteries confectionnés
dans les Hauts de France

L'INCONTOURNABLE

Rillette de cochon – Jambon blanc de Pays – Saucisson sec
– Crottin Cendré – Tomme à la Bistouille – Crèmeux
d'Hardelot – Cornichons, Tomate Cerise & Confiture
Cerise Noire de la Chambre aux confitures

LA ROUTE DES FLANDRES

Saucisson Paysan – Potjevleesch – Bergues Fermier –
Maroilles – Boulette d'Avesnes paprika – Confit d'oignons
de la Chambre aux confitures, Radis & Beurre Fermier

LA PLANCHE DU NORD

Fricadelle – Pâté à la bière – Lard Fumé – Brique du Nord
– T'chiot Biloute à la bière – Vieux-Lille – Choux Fleur &
Betterave

LA FIN GOURMET

Filet Mignon Séché – Bacon – Dauphin à l'estragon – Pavé
aux Algues – Félicité à la Truffe Noire – Confiture Figues de
Sollies de la Chambre aux confitures & Raisin

FRITES 4

Pomme de terre Bintje
Sauce au choix : Maroilles ou Poivre

Entrées

TARTARE DE HARENGS FUMÉS 11

Ciboulette, mayonnaise montée à l'huile d'olive & zeste de
citron

VELOUTÉ DE BUTTERNUT & CAROTTES 7

Coulis de persil, crème fraîche, dés de butternut rôtis

CRÈME DE CHOUX-FLEURS & BACON GRILLÉ 9

Aux échalotes, ciboulette & noix

CŒURS D'ARTICHAUTS FARCI..... 8

Purée de pomme de terre gratinée au Cheddar,
vinaigrette de betterave & germes de poireaux

Plats

CROQUE-CROQUET 15

Croque-monsieur. Lard grillé et Vieux-Lille, confectionnés
dans les Hauts de France - Pain de chez Alex Croquet,
doré au beurre fermier - Frites & mesclun

FLAMICHE AU MAROILLES 16

Pointe de crème fraîche, frites & mesclun

FISH & CHIPS 17

Poisson blanc frit dans une pâte à beignet, frites & sauce
tartare maison

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES 17

De chez notre producteur à Oostende - Sauce tartare
à base de mayonnaise maison, frites & mesclun - 2 pièces



Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 9

Briquette de l'écaillon – Boulette de Cambrai –
Crèmeux d'Hardelot

DESSERTS DU MOMENT 8

Psssst... demandez à nos serveurs ;)

TRIO GOURMAND 6

Mini-merveilleux du Merveilleux de Fred,
P'tit Poucchin chou à la crème vanille & fleur d'oranger
de chez l'Ogre de Carrouselberg,
Gaufre à la vergeoise de chez De Bie

+ SUPPLÉMENT BOISSON CHAUDE * 2

+ SUPPLÉMENT NORTH COFFEE 8

Un Irish Coffee revisité avec notre
Whisky de Wambrechies Claeysens

Plan Nord

Cuisine maison, produits du coin

Toutes nos boissons sans alcools, bières et alcools sont élaborées, brassées et distillées dans les Hauts de France

Cocktails classiques revisités

NORTH MULE	10
Genièvre doré, ginger beer La French, citron vert	
LE WAMBRECHIES SOUR*	10
Whisky de Wambrechies, citron jaune, angostura	
LE TIMUT TONIC	8,5
Gin Birdie Timut, Fever Tree Tonic, romarin, zeste de pamplemousse	
PICON BIÈRE	5,5
SPRITZ DES FLANDRES	8
Picon, Prosecco, eau pétillante	
LE MOJITO DE LOOS	9
Gin de Loos, menthe fraîche, citron vert, cassonade	
VIRGIN MOJITO LILLOIS	7,5
Eau pétillante, menthe fraîche, citrons verts, cassonade	

Cocktails création maison

LE PPP	11
Gin infusé à la poire et poivre maison, jus de poire artisanal, soda	
LE BOIS DES FLANDRES*	11
Gin Birdie Timut, Chuche Mourette, jus de pomme-framboise artisanal, citron jaune, sirop de cassis	
LE ROSEMARY*	11
Vodka de Loos infusée au romarin, pamplemousse, sirop de sureau, prosecco	
LE COCKTAIL DU MOMENT	12
Psssst... demandez à nos serveurs ;)	

Apéritifs

CHUCHE MOURETTE	5,8
PERLÉ DE GROSEILLES	5,8
PICON ON THE ROCK	5,8
CIDRE LA RAFRAICHISSANTE	5,8
33cl	
LA FRÉNETTE BIO	5,8
Feuille de frênes et chicorée boisson pétillante sans alcool 33cl	

Bières pression

		25cl	33cl	50cl
LUXE DU MOULIN 5,3°	3,5	4,5	6,5	
Blonde légère				
MOULIN D'ASCQ 6,2°	4,5	6,5	8,5	
Blonde Bio				
MONGY TRIPLE 8°	4,5	6,5	8,5	
Triple forte				

Bières Bouteilles 33cl

POULE MOUILLÉE IPA BIO 6°	6,5
Légèrement ambrée	
PVL AMBRÉE 6°	6,5
Légèrement caramélisée	
PVL GRAND CRU 10°	7,5
Forte, avec 5 houblons	
MÊME PAS MAL ! 0,5°	6,5
Sans alcool - Légèrement houblonnée	
LYDÉRICK ROUGE 7,5°	6,5
Aromatisée fruits rouges	
MOULIN D'ASCQ BLANCHE BIO 5°	6,5

Eaux

VILLERS 1L	5
VILLERS GAZEUSE 1L	5

Boissons

LIL COLA	4,6
Boisson Cola élaborée dans le Nord - 33cl	
LIL COLA STEVIA	4,6
Boisson Cola sans sucre élaborée dans le Nord - 33cl	
LILONADE AGRUME	4,6
Limonade élaborée dans le Nord, goût citron - 33cl	
LILONADE CITRA AUX HOUBLONS	4,6
Limonade élaborée dans le Nord, houblons aux notes d'agrumes - 33cl	
KOMBUCHA CITRON-GINGEMBRE	5,5
Thé fermenté pétillant – 33cl	
JUS DE FRUITS DES WEPPES	4,4
Pomme, poire, ou pomme-framboise	

Plan Nord

Cuisine maison, produits du coin

Boissons chaudes

CAFE EXPRESSO	2,5
CAFE DOUBLE	4,8
CAPPUCCINO	5
LATTE	5
-	
THÉ VERT SENCHA ARIAKE	4
THÉ NOIR BIG BEN	4
THÉ AROMATISÉ THÉ DES ALIZÉS	4
INFUSION L'HERBORISTE N°74	4
Tous nos thés ont été sélectionnés chez Palais des Thés	
-	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND *	8
- Mini-merveilleux du Merveilleux de Fred,	
- P'tit Pouchin, chou à la crème vanille & fleur	
d'oranger de chez l'Ogre de Carrouselberg,	
- Gaufre à la vergeoise de chez De Bie	
* Hors Capuccino et Latte	
NORTH GOURMAND	14
- Mini-merveilleux du Merveilleux de Fred,	
- P'tit Pouchin, chou à la crème vanille & fleur	
d'oranger de chez l'Ogre de Carrouselberg,	
- Gaufre à la vergeoise de chez De Bie	
- Irish Coffee revisité avec notre	
Whisky de Wambrechies ClaeysSENS	

Gins

GIN GOHELLE 42°	5,2
L'EXTRAIT GIN 43°	5,6
GIN BIRDIE TIMUT 44°	6
GIN HAUTEFOUILLE EXPLORATEUR 42°	5,5
GIN DREUM 38°	8,3
SUPPLÉMENT TONIC	+2,7

Gins Arrangés maison

GIN SPÉCULOOS POMME	5
GIN BÉTISES DE CAMBRAI	5
GIN POIRE POIVRE	5
GIN CHICORÉE	5
GIN PAIN D'ÉPICES & BIÈRE BRUNE	5

Whiskies

ARTÉSIA CLAEYSENS 45°	7,5
HAUTEFOUILLE FARM SINGLE MALT 43,3°	6,4
BRUT DE FÛT WAMBRECHIES 54,5°	9,2
JSD DREUM 42,5°	12,8
DE WAMBRECHIES CLAEYSENS 40°	5,5

Genièvres

HOUILLE CARTE NOIRE 49°	6
HOUILLE CARTE DORÉE 40°	5,2
BOUTEFEU 43°	5,5
GENIEVRE DE WAMBRECHIES 49°	5,2
HOUILLE BRUT DE FÛT	7,3