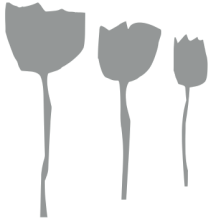


le jardin d'Alice

c u i s i n e c r é **6** t i v e



Nos formules

Menu Bib Gourmand

1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 32 €

-

Menu du week-end

2 entrées / 1 plat / 1 dessert : 39 €

-

Formules entrée / plat : 25 €

Ou

Plat / dessert : 22.50 €

-

Menu Bib Gourmand boissons comprises : 56 €

Menu du week-end boissons comprises : 66 €



Bib Gourmand

Nos Entrées

Appetisers

Les huîtres Gillardeau / crème de cresson / asperge glacée <i>Gillardeau oysters / watercress cream / iced asparagus</i>	20 €
La pressée de foie gras / rhubarbe confite <i>Foie gras terrine/ candied rhubarb</i>	19 €
Pain perdu de sardines Sardine “pain perdu”	16 €
Carpaccio de boeuf / crème de chorizo / roquette Pignons de pin / parmesan <i>Beef carpaccio with chorizo cream / pine nuts / parmesan cheese</i>	16 €
Crème glacée de céleri / saumon fumé par nos soins Emulsion de Livèche* <i>Frozen celery cream / smoked salmon / livèche emulsion</i>	12€
Les entrées du Jour <i>Today's starters</i>	13 €

* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Nos viandes et nos Poissons

Meats and Fish

Le vrai steak « entrecôte Angus » cuite au poêlon / ail de Locon 28 €
Frites / sucrones
Entrecôte Angus / garlic from Locon / fries / sucrine lettuce

Spaghettis Bolognaises à ma façon 20 €
Spaghetti Bolognese

Le potjevleesch / potatoes / salade d'endives 20 €
Potjevleesch/ potatoes / chicory salad / piccalilli sauce

Le plat du jour 18 €
Today's special

Thon snacké / caviar d'aubergines / sauce New Wave * 22 €
Tuna fish / eggplant caviar / New Wave sauce

La pêche du Jour 18€
Catch of the day

* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Nos desserts et nos fromages

Desserts and Cheeses

Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese board</i>	10 €
Beignets de Maroilles/ salade de chicons/ noix /abricots secs <i>Fryed Maroilles (local cheese) / chicory salad with walnuts and dried apricots</i>	11 €
Le parfait glacé à la fraise / sirop de guimauves <i>Strawberry ice-cream / marshmallow syrup</i>	9 €
Le snicker chocolat / noisettes <i>Hazelnuts and chocolat snicker</i>	9 €
La tarte Tropicane aux framboises <i>St Tropez pie with raspberries</i>	9 €
La tarte au citron revisitée <i>Lemon meringue pie revisited</i>	9 €
Les desserts du jour <i>Today's desserts</i>	9 €
La barbe à papa <i>Candy floss</i>	3 €
Le café gourmand <i>Coffee with small desserts variation</i>	7€50