

# NOTRE CARTE

## NOS ENTREES

*Ballottine de foie gras de canard maison, caramel de poivres, gelée de figue au porto, pains toastés* 15€

*Bun's marin, effiloché de crabe et mayonnaise aux algues, pickles pomme-concombre* 13€

*Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette* 9€

*Gambas rôties, viennoise aux arachides, mousseline de patates douces, orange & curcuma, écume de coco* 14€

*Duo de volaille, rillettes en cromesquis, filets de caille fumés, déclinaison d'endives en cru & cuit* 13€

*Croustillant de ris de veau en panure de Panko épicée, crème et chips de panais, condiment betterave* 16€

## NOS POISSONS

*Poêlée de Saint jacques, risotto coraillé, crème de gingembre et combava, tuile de coriandre* 27€

*Filet de bar sur peau, mousseline d'artichauts à l'ail d'Arleux, fricassée de pleurotes, émulsion de beurre au miso* 27€

*Sole meunière sur l'arête, graines de grenade et passion, jus de crustacés & arabica, accras de butternut* 28€

## NOS VIANDES

*Entrecôte Angus, 300 gr. snackée, pommes frites maison, béarnaise aux épices et mesclun* 26€

*Gigot d'agneau de lait frotté au tandoori, potiron rôti au sésame, espuma de pois chiches et jus réduit* 23€

*Carré de cochon cuit en basse température, crème de cèpes, topinambours et jeunes épinards, mousseline de Bleues d'Artois* 22€

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

Retrouvez-nous sur  [restaurantlaterrassedepemesques](https://www.facebook.com/restaurantlaterrassedepemesques)

## NOTRE GOUT VEGETARIEN (menu sans gluten)

<b>Entrée :</b> Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette	9€
<b>Plat :</b> Risotto crémeux Arborio, topinambours et pleurotes, crème de cèpes et Épinards	16€
<b>Dessert :</b> Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère	8€

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages affinés de nos provinces, confit de fruits et mesclun	8€
Vanille-pécan, sablé et caramel coulant, fraîcheur citron vert	8€
Pomme pochée à la bière, biscuit spéculoos, crème ambrée et réduit d'épices	8€
Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère	8€
Gianduja pistache, mousseline chocolat blanc et amarena, sorbet griotte	8€
Chocolat mangue-Timut, croquant, mousse & confit	8€
Poire-Champagne à la façon d'une pavlova, éclats de kumquat au sirop	8€
Café <b>ou</b> thé gourmand	8€

## NOTRE MENU ENFANT

Entrée/Plat **OU** Plat/Dessert 12,50 €

Entrée/Plat/Dessert 15,00 €

Croquette de jambon et mesclun

~ ~ ~ ~ ~

Cabillaud **OU** Steak haché enfant

~ ~ ~ ~ ~

Glace vanille, poire, spéculoos

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNES DE FRITES FRAICHES MAISON**

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS**

Retrouvez-nous sur  [restaurantlaterrassedepremesques](https://www.facebook.com/restaurantlaterrassedepremesques)