

MENU DU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT *ou*
PLAT / DESSERT

22€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

27€

ENTRÉE

ŒUFS MIMOSA, AIL DES OURS
TRAVERS DE COCHON

PLAT

RAVIOLES DE BŒUF, CONCASSÉ DE TOMATE, COMTÉ
FISH & CHIPS, SAUCE GRIBICHE

DESSERT

ANANAS, CRÈME VANILLE, BISCUIT MACARON
SOUPE DE FRAISES À L'HIBISCUS, CRÈME GLACÉE

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

37€

ENTRÉE

TARAMA DE CABILLAUD, BLINIS AUX EPINARDS
ASPERGES BLANCHES À LA FLAMANDE

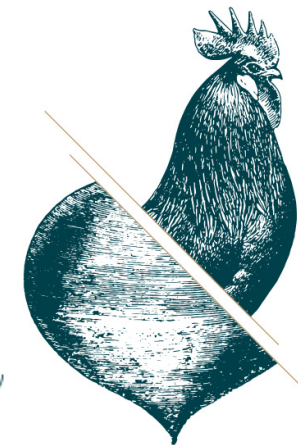
PLAT

VOLAILLE FARCIE, GNOCCHIS VIN JAUNE, CHAMPIGNONS
CABILLAUD SKREI, CRÈME DE PETITS POIS, AIL DES OURS

DESSERT

MACARON PISTACHE / NOISETTE
PAVLOVA AUX FRAISES

chez
mon
cousin
RED CHEF



GRIGNOTAGES OU ENTRÉES

POMMES FRITES MAISON & MAYONNAISE AU PICON	6€
ŒUFS MIMOSA, AIL DES OURS	7€
LE PÂTÉ CROÛTE DE VEAU & CRÈME DE RAIFORT	9€
TRAVERS DE COCHON	9€
GRAVLAX DE SAUMON, VINAIGRETTE ACIDULÉE	11€
CROQUETTES DE CREVETTE	12€
CEVICHE DE CABILLAUD AUX AGRUMES	12€
ASPERGES BLANCHES, MOUSSELINE, JAMBON	12€
BURATTA, PESTO D'AMANDES & AIL DES OURS	12€
TARAMA DE CABILLAUD, BLINIS AUX ÉPINARDS	12€

LES ŒUFS

ŒUF MOL-HEY

œuf mollet x1 frit, polenta crémeuse, Comté

ŒUF BÉNÉDICTINE

œufs parfaits x2, jambon blanc, petite salade coleslaw, pommes vapeur de Wambrechies, pain de mie toasté

ŒUF HOMARDINE

œufs parfaits x2, bisque de crustacés et langoustines, légumes poêlés au romarin et aux zestes d'agrumes

ŒUF EN VERT

œuf parfait x1, copeaux de Comté
crème de petits pois, premières asperges

AVOCADO TOAST

œuf parfait x1, crevettes, avocat,
pain de mie grillé, sauce mousseline

LES GARNITURES

SALADE DE PRINTEMPS

POMMES DAUPHINES AU COMTÉ

GNOCCHIS AU VIN JAUNE & CHAMPIGNONS

EPINARDS À LA CRÈME

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

FRICASSÉE D'ASPERGES

14€

14€

18€

18€

18€

4€

6€

6€

6€

6€

6€

LES GRILLÉS

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE

22€

CÔTE DE COCHON, CAMEL DE BIÈRE À L'AIL

25€

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE

25€

FILET DE BŒUF, POMME DARPHIN, SAUCE BORDELAISE

30€

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES & VIN JAUNE

pour 1 personne

29€

pour 2 personnes

58€

PÊCHE SAUVAGE

29€

RIS DE VEAU, GRENAILLES, MORILLES AU VIN JAUNE

33€

CÔTE DE BŒUF

pour 2 personnes

75€

LES SUCRÉS

TOMPOUCE, CRÈME LÉGÈRE VANILLE

8€

MINISTRONE D'ANANAS, CRÈME VANILLE, BISCUIT MACARON

9€

MOUSSE AU CHOCOLAT, TUILE AUX AMANDES

9€

TARTE AUX FRAISES

10€

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

11€

BABA AU RHUM, CRÈME DIPLOMATE

12€

DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT 64%

12€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

14€