



# Menu du Carnaval

## Planche à partager

*Un assortiment de charcuteries (Pour 4 personnes)*

1527 19,90 €



**Le plat chauffant** : idéal pour partager un repas en toute convivialité !

## Carbonade flamande

*Des morceaux de bœuf spécialement choisis par nos bouchers et préparés en cuisson lente et délicate, avec de la bière de la région !*

4404 6 €/pers



## Emincé de volaille au Maroilles

*De la volaille finement émincée et assaisonnée de fromage de la région : un grand classique des Hauts-de-France !*

4436 6,50 €/pers



## Langue de bœuf sauce tomate

*Un plat historique de la gastronomie française : une bonne langue braisée plusieurs heures et sa sauce maison à base de tomate et légumes*

4407 7 €/pers



## Couscous Royal

*De la semoule fine, ses viandes (poulet, mouton, merguez) et sa sauce maison !*

2437 10,50 € / pers



## Accompagnements

Gratin dauphinois

2806 13€/kg

Pomme de terre viennoise

2839 2,70 € pièce

Plateau crudité

3311 4,90 € /pers

