

Les recettes & tradition :

Le Court Debout vous propose des recettes souvenirs qui ont marqué nos générations.

Souvenir des plats qui mijotaient sur le coin du feu.

Souvenir de l'os à moelle du pot au feu que nous tartinions sur une « miche » de pain bien frais.

Souvenir d'une sauce bien crémeuse dans laquelle on pouvait « tremper » ses frites.

Tant de souvenirs que nous avons envie de vous faire partager au travers de ces recettes qui ont traversé les générations et que nous sommes fiers de remettre à l'honneur.

Tant de souvenirs qui vous rappelleront les traditions de notre gastronomie... trop souvent oubliées !

Sur le coin du feu

Chaque jour de la semaine et tout au long de l'année, venez-vous régaler avec nos mijotés.

Le lundi midi : Bœuf gros sel & son os à moelle 20 €

Le mardi midi : Blanquette de veau à l'ancienne 20 €

Le jeudi midi : Cassoulet 20 €

Le vendredi midi : Marmite du pêcheur, rouille, croûtons et gruyère 20 €

Expression du chef

L'Expression change chaque quinzaine, les recettes sont réalisées selon la libre création de Philippe Boutin, notre chef. Elles sont réalisées au gré des saisons, en fonction de la pêche et du marché.

Entrées 12 €

Royale de foie gras, gnocchis, salade croquante

Maquereaux saisis à l'huile de gingembre, betterave

Plats 25 €

Filet de canette, polenta et champignons, sauce à la bière

Le poisson du marché, artichaut barigoule, sauce oignon doux

Menu « Recettes & Traditions »

Sauf « Expression du chef »

Entrée ou Dessert	10 €
Plat	20 €
Entrée / Plat Ou Plat / Dessert	28 €
Entrée / Plat / Dessert	33 €
Formule Court Debout (cette formule doit être précisée à la prise de commande)	
Entrée / Plat / Dessert - 1 apéritif ou 1 soft / 1 verre de vin / ¼ eau et 1 café	49 €
Menu enfants (jusqu'à 11 ans) : Plat / Dessert	20 €

Les Entrées

La terrine de foie de volaille et foie de porc aux noix et à la chicorée

Les coquilles St Jacques gratinées

La terrine de foie gras de canard, toasts & confiture d'échalotes à la grenadine

Les escargots au beurre à l'ail (maison Lesaffre à Comines)

La cervelle de veau meunière, câpres et oignons confits

Les Plats

Le tartare de bœuf coupé au couteau (*préparé ou non*)

Le filet de bœuf poêlé flambé, mignonette de poivre, jus de veau crémé (*supplément 5 €*)

Le cabillaud poché ou rôti, sauce « hollandaise »

Le rognon de veau cuit au sautoir, échalotes et champignons, sauce crémeuse au porto

L'agneau rôti au thym, haricots de Soissons, jus d'agneau

Accompagnements :

Frites / Gratin de chou-fleur / Purée maison / Légumes de saison

Les Desserts (*Réalisés en collaboration avec Anne-Sophie Bercet notre chef pâtissière de La Laiterie*)

La mousse au chocolat noir Guanaja 70 % (*faite aux blancs d'œuf*)

L'île flottante, crème à la vanille de Madagascar

La « tarte tatin » et sa glace vanille

La « tarte » du jour

L'assiette de sorbets

L'assiette de 3 gourmandises, café ou thé

L'assiette de fromages *affinés par R. Olivier*

Prix nets - Service compris