

# Restaurant de la Serre

## La carte 2019

### SOUPES Voir affichage en salle

2.50

### SALADES Toute la Salade et les Tomates de nos plats sont bio ou agriculture sans pesticides

Salade Grecque (salade, tomate, olives, féta, concombre, poivrons)	10.50
Salade Méridionale (salade, melon, jambon cru, fromage à l'huile et aux herbes, croutons)	10.50
Salade Italienne (salade, Jambon cru, tomates, tomates confites, copeaux de grana padano)	10.50
Salade Chèvre (salade, tomate, lardons, Emmenthal cubes toasts au chèvre chaud)	10.50
Salade Ch'ti (salade, tomate, rattes à la moutarde, toast au maroilles chaud)	10.50
Salade poulet : Salade, lardons, tomates, emmenthal, émincé de poulet, croutons	10.50

### BRASSERIE

Tarte au maroilles & salade	6.00
Quiche aux lardons & salade	6.00
Tarte chèvre tomate & salade	6.00
Tarte à l'oignon & salade	6.00
Tarte Saumon sur lit de poireaux	6.00
Sandwich ½ Baguette	3.80
jambon	3.80
fromage	3.80
Surimi crabe	3.80
Thon salade	3.80
filet de poulet	3.80
Jambon fromage	3.80
Fromage de chèvre bio, miel bio, salade bio	3.80
Pesto, Tomato, Mozzarella	3.80

### *PAIN CUIT SUR PLACE CHAQUE JOUR*

### PLATS accompagnés de légumes du jour

Carbonades flamandes (viande de bœuf origine France)	13.00
Souris d'agneau à la fleur de thym	16.00
Tagine poulet	16.00
Médaille de veau sauce maroilles	16.00
Chateaubriand (origine France 180g)	18.90
Cuisse de canard confite BIO (origine France)	16.00
Suprême de pintade BIO (origine France)	16.00
Sauté d'agneau BIO (origine France)	15.50
Steak végétal tomate, et sa garniture de légumes	15.50
Steak haché BIO (origine France, 125g)	10.00
saumon à l'oseille	15.50
Raviolis ricotta sauce maroilles	13.00

### Menu enfant (au choix)

Steak haché France (origine France, 100g) <b>OU</b> Jambon ou Nuggets	8.50
poêlée de légumes <b>OU</b> pâtes bio, emmental, ketchup <b>OU</b> Tomates bio, emmental en dés, Salade bio + glace	

### DESSERTS / ENCAS

Crêpes		Gaufre			
Cassonade	2.70	Sucre	2.70		
Nutella ou miel ou confiture	3.20	Nutella ou miel ou confiture	3.20		
Gourmande chantilly, glace)	4.00	Gourmande (chantilly, glace	4.00	Tarte aux pommes, boule vanille	3.60
				Moelleux chocolat, crème fouettée	3.20
Nougat Glacé + coulis fruits	3.50			Crème brûlée	3.50
				Pommes pote	1.50

## BOISSONS ALCOOLISEES

### COKTAILS & APERITIFS

Cocktail du plat Pays <i>(Genièvre, violette, limonade) 20 cl</i>	4.50
Cocktail le jardin tissé <i>(Pisang, vodka, jus d'orange) 20 cl</i>	4.50
Cocktail Quinta des délices <i>(Rhum, jus ananas, lait de coco) 20 cl</i>	4.50
Kir vin blanc 13 cl	2.80
Ricard 4 cl	4.50
Porto 5 cl	4.50
Martini 5 cl	4.50
Whisky 4 cl	4.50
Gin 5 cl	4.50
Suze 5 cl	4.50
Cidre <b>bio</b> régional 75 cl	5.00
Cidre <b>bio</b> régional 33 cl	2.90
Clairette de die tradition <b>bio</b> 75 cl	13.50
Champagne brut	23.00

### DIGESTIFS

Calvados	4.50
Vieille prune	4.50
Cognac	4.50
Poire	4.50
Get 27	4.50

## BOISSONS SANS ALCOOL

### COKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail le jardin tissé <i>(jus de fruits exotique, grenadine) 20 cl</i>	2.80
Cocktail l'île Africa <i>(jus d'ananas, coco) 20 cl</i>	2.80

### BOISSONS CHAUDES

Café <b>bio</b>	2.00
Café Espresso	2.00
Dosette de Lait	0.20
Thé assortis <b>bio</b> « PARNEY » / Thé « DAMMAN »	2.00
Chocolat chaud	2.00
Irish coffee	6.50

### BIERES

Anosteke blonde (8°) 33cl	3.90
Angélu (7°) 33cl	3.90
Leffe (6.6°) 33cl	3.90
Rince Cochon (8.5°) 33 cl	3.90
Duvel (8°5) 33 cl	3.90
LILL blonde 8.5° 33 cl	3.90
Moulin d'Ascq <b>bio</b> blanche (5°) 33 cl	3.90
Moulin d'Ascq <b>bio</b> blanche (5°) 75 cl	8.90
Moulin d'Ascq <b>bio</b> blonde (6.2°) 33 cl	3.90
Moulin d'Ascq <b>bio</b> blonde (6.2°) 75 cl	8.90

### VINS

Saint Chinian 13° rouge ou rosé	9.00
Côtes du Rhône AOC	3.60
Rouge (13°5) ou Rosé (13°) 25 cl	
Bordeaux Côtes de Blayes AOC (12°5) 75 cl	13.50
Bordeaux Puisseguin Saint Emilion (13°5) 75 cl	19.00
Vin blanc Anjou	10.00
Bordeaux Château Lagarde 75 cl	19.00
Raisins issus de l'agriculture <b>biologique</b>	
Vin blanc Coteaux du Layon 75 cl	20.00
Raisins issus de l'agriculture <b>biologique</b>	
Rosé IGP de Camargue 75 cl	13.00
Raisins issus de l'agriculture <b>biologique</b>	

### BOISSONS FRAÎCHES

Eau minérale + sirop	1.30
Limonade d'Antan <b>bio</b> 33 cl	2.60
Sprite 33 cl	2.60
Fanta orange 33.cl	2.60
Orangina 33cl	2.60
Schweppes Agrum' 33 cl	2.60
Perrier 33 cl	2.60
Eau St Amand 50 cl	1.20
Eau 1L	2.20
San Pellegrino citron 33 cl	2.60
fuseTea pêche 33 cl	2.60
Oasis tropical 33 cl	2.60
Jus d'orange <b>bio</b> 25 cl	2.70
Jus de pommes <b>bio</b> 25 cl	2.70
Jus pommes myrtilles <b>bio</b> 25 cl	2.70
Jus pomme poire <b>bio</b> 25 cl	2.70
Jus pomme mangue <b>bio</b> 25 cl	2.70
Coca 33 cl	2.60
Coca Zéro 33 cl	2.60

**Supplément sirop** +0.30€ Buble gum, violette, lavande, coquelicot, citron, fraises, grenadine, mandarine, menthe

Les prix sont affichés en euros TTC

## REPAS DE GROUPES

Minimum 6 PERSONNES

Boissons non comprises

Réservation 48 h à l'avance

Un menu végétarien peut être également proposé à la demande

<b>Planche Terroir</b>	12.90
Jambon, saucisse au maroilles, pâté aux endives, petit salé, cornichons Pomme au four, beurre, Pâtisserie	
<b>Repas plat Pays</b>	15.20
Petit salé, Terrine à la Jeanlain, frisée, mâche, cornichons Sauté d'agneau <b>BIO</b> Garniture de 3 légumes Pâtisserie	
<b>Repas Ch'timi</b>	16.90
Tarte au maroilles, salade Carbonades flamandes au pain d'épices Garniture de légumes  Pâtisserie	
<b>Repas campagnard</b>	20.00
Carpaccio de bœuf Confit de canard <b>BIO</b> Garniture de 3 légumes Mont des Cats, Carré d'Avesnes, salade Pâtisserie	
<b>Repas Bio</b>	22.50
Poêlon de St jacques et gambas aux petits légumes <b>bio</b> Suprême de pintade <b>bio</b> sauce crème <b>bio</b> Haricots verts <b>bio</b> , céréales <b>bio</b> , Tomate <b>bio</b> confite au four Mimolette <b>bio</b> , Tome de wint <b>bio</b> , salade <b>bio</b> Coupe de glace <b>bio</b>	
<b>FORFAIT BOISSONS</b>	6.70
Kir vin blanc OU cocktail sans alcool pour l'apéritif Vin blanc, Vin rouge, bière. Eau minérale plate et gazeuse. Café	

Les plats « fait maison sont élaborés sur place à partir de produits brut

Les commandes

Se prennent au bar

Le règlement

S'effectue au bar

Pensez à relever votre numéro de table

lebruntraiteur.com

Email : [contact@lebruntraiteur.com](mailto:contact@lebruntraiteur.com) [alex@lebruntraiteur.com](mailto:alex@lebruntraiteur.com)

Réservations 06.16.75.32.17 // 03.20.58.81.92

Les prix sont affichés en euros TTC

## LES COUPES DE GLACES

<b>Pierre Auvente</b>				5.80
Glace chicorée, glace Spéculos, glace vanille, Crème fouettée, caramel				
<b>L'Île Africa</b>				5.80
Glace caramel éclats de caramel, glace ccafé, glace chocolat, Crème fouettée, caramel				
<b>La Quinta des délices</b>				5.80
Glace au chocolat blanc, sorbet ananas, glace Rhum raisins, ccaramel				
<b>Les terrasses de la Méditerranée</b>				5.80
Glace fruits de la passion, glace Stratiatella, sorbet Citron, coulis de fruits				
<b>Le jardin tissé</b>				5.80
Sorbet citron, glace fraises, sorbet framboise, Crème fouettée, coulis de fruits				
<b>Le jardin du dragon</b>				5.80
Sorbet fruits de la passion, glace crème brûlée, sorbet cerises, coulis de fruits				
<b>The Rain Garden</b>				5.80
Glace chocolat menthe, glace cheesecake, glace Vanille, Crème fouettée, caramel				
<b>Loukoum jardin</b>				5.80
Sorbet cerises, glace pistache, glace banane, Crème fouettée, caramel				
<b>Coupe bio Mosaïc</b>				6.20
Glace cassis bio, glace mangue bio, glace citron bio				
<b>Coupe 2 boules</b>				4.00
2 boules au choix dans tous les parfums suivants + crème fouettée				
<b>Cornet 1 boule</b>				
1 boule au choix dans tous les parfums suivants	1.90	Parfums <b>BIO</b>		2.10
<b>Cornet 2 boules</b>				
2 boules au choix dans tous les parfums suivants	3.60	Parfums <b>BIO</b>		4.00

## PARFUMS DES GLACES

### GLACES

Banane  
Café de Colombie  
Caramel aux éclats de caramel  
Cheesecake  
Chicorée  
Chocolat au lait  
Chocolat blanc  
Crème brûlée  
Fraises  
Barba papa  
Menthe Chocolat  
Pistache  
Rhum raisins  
Spéculos  
Stracciatella  
Vanille

### SORBETS

Ananas  
Framboises  
Fruits de la passion  
Cerises  
  
Cassis **bio**  
Mangue **bio**  
Citron **bio**  
Abricot **bio**  
Poire **bio**

