

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) OU Jambon ou Nuggets	8.50
poêlée de légumes OU pâtes bio, emmental, ketchup OU 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 bio régional 75 cl	5.00
Cidre bio régional 33 cl	2.90
Clairette de die tradition bio 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 bio	2.00
Café Espresso	2.00
Dosette de Lait	0.20
Thé assortis bio « PARNEY » / Thé « DAMMAN »	2.00
Chocolat chaud	2.00
Irish coffee	6.50

BIERES

Anosteke blonde (8°) 33cl	3.90
Angéelus (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 bio blanche (5°) 33 cl	3.90
Moulin d'Ascq bio blanche (5°) 75 cl	8.90
Moulin d'Ascq bio blonde (6.2°) 33 cl	3.90
Moulin d'Ascq bio 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 biologique	
Vin blanc Coteaux du Layon 75 cl	20.00
Raisins issus de l'agriculture biologique	
Rosé IGP de Camargue 75 cl	13.00
Raisins issus de l'agriculture biologique	

BOISSONS FRAÎCHES

Eau minérale + sirop	1.30
Limonade d'Antan bio 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 bio 25 cl	2.70
Jus de pommes bio 25 cl	2.70
Jus pommes myrtilles bio 25 cl	2.70
Jus pomme poire bio 25 cl	2.70
Jus pomme mangue bio 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

Planche Terroir	12.90
Jambon, saucisse au maroilles, pâté aux endives, petit salé, cornichons Pomme au four, beurre, Pâtisserie	
Repas plat Pays	15.20
Petit salé, Terrine à la Jeanlain, frisée, mâche, cornichons Sauté d'agneau BIO Garniture de 3 légumes Pâtisserie	
Repas Ch'timi	16.90
Tarte au maroilles, salade Carbonades flamandes au pain d'épices Garniture de légumes Pâtisserie	
Repas campagnard	20.00
Carpaccio de bœuf Confit de canard BIO Garniture de 3 légumes Mont des Cats, Carré d'Avesnes, salade Pâtisserie	
Repas Bio	22.50
Poêlon de St jacques et gambas aux petits légumes bio Suprême de pintade bio sauce crème bio Haricots verts bio , céréales bio , Tomate bio confite au four Mimolette bio , Tome de wint bio , salade bio Coupe de glace bio	
FORFAIT BOISSONS	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 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

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

