

Restaurant de LA SERRE

**Les commandes et les règlements se font
au bar merci de votre compréhension**

Tous les prix indiqués sont en euros TTC

CARTE DES PLATS

SALADES

12.50

Les salades et les tomates fraîches sont **BIO** ou issues de l'agriculture sans pesticides

LA MÉRIDIONALE

salade, tomates fraîches, melon, jambon cru, fromage à l'huile et aux herbes, croûtons

L' ITALIENNE

salade, jambon cru, tomates fraîches et confites, copeaux de parmesan, croûtons

LA CHÈVRE

salade, tomates fraîches, lardons, cubes d'emmental, toasts au chèvre chaud, croûtons

LA CH'TI

salade, tomates fraîches, rattes à la moutarde, toasts au maroilles chauds, croûtons

LA POULET

salade, lardons, tomates fraîches, emmental, émincé de poulet, croûtons

LA VÉGÉ

salade, tomates fraîches et confites, tofu, carottes, noix

PLATS

accompagnés de pâtes ou riz ou gratin dauphinois ou semoule et de légumes du jour

CARBONADE FLAMANDE

17.00

viande de bœuf origine France

SOURIS D'AGNEAU

18.50

à la fleur de thym

MÉDAILLON DE VEAU

17.00

150g

TAJINE DE POULET OU VÉGÉ

17.00

SUPRÊME DE PINTADE

17.00

origine France

STEAK VÉGÉTAL SOJA

16.90

et sa garniture de légumes

STEAK HACHÉ **BIO**

12.00

origine France, 125g

PAVÉ DE SAUMON

17.00

BRASSERIE

7.60

TARTE AU MAROILLES SALADE

QUICHE LORRAINE SALADE

TARTE MOZZARELLA TOMATE SALADE

TARTE CHEVRE ET TOMATE SALADE

TARTE SAUMON

sur lit de poireaux, oignons et salade

SANDWICH

4.50

1/2 Baguette, pain cuit sur place

Jambon

Fromage

Surimi crabe

Thon

Filet de poulet

Chèvre, miel **BIO**, salade

Pesto, tomates fraîches, mozzarella

DESSERTS/ENCAS

CRÊPES OU GAUFRES

Cassonade ou sucre

3.60

Nutella, miel ou confiture

4.10

Gourmande (chantilly, glace)

4.60

Pom'Potes

1.60

Tarte aux pommes, boule vanille

4.60

Moelleux chocolat, chantilly

3.50

Crème brûlée

3.50

Kinder Bueno, Mars, M&M's

1.60

Chips 145G

2.60

Chips 45G

1.60

MENU ENFANT

10.00

Steak haché ou Jambon ou Tenders

Poêlée de légumes

ou

Pâtes **BIO**, emmental, ketchup

ou

Tomates, emmental en dés, Salade

Glace 1 boule

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS ALCOOLISÉES

7.00

COCKTAIL DU PLAT PAYS
(genièvre, violette, limonade) 20 cl
COCKTAIL LE JARDIN TISSÉ
(pisang, vodka, jus d'orange) 20 cl
COCKTAIL QUINTA DES DÉLICES
(rhum, jus ananas, lait de coco) 20 cl
MOJITO RHUM HAVANA CLUB

APÉRITIFS

5.00

Gin 4cl
Suze 6cl
Baileys 6cl
Ricard 4 cl
Porto 6 cl
Vodka absolut 4cl
Martini blanc ou rouge 6 cl
Whisky JB 4 cl
Whisky Chivas 4cl 7.50€
kir vin blanc 13cl 3.50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL 20CL

4.50

LE JARDIN TISSÉ
(jus de fruits exotique, grenadine) 20 cl

L'ÎLE AFRICA
(jus d'ananas, coco) 20 cl

BOISSONS FRAÎCHES 33 CL 3.00€

Eau de source Cristaline 50cl 1.50 €

Eau minérale Villers 1L
Perrier 33cl
Limonade bio 33cl
Schweppes Tonic 25cl
Schweppes Agrumes 25cl
Tropico 25cl
Fuze tea pêche 25cl
Orangina 25cl
Coca-Cola Original 25cl
Coca-Cola Zéro 25cl

JUS BIO 25 CL 3.00€

Jus d'orange 20cl BIO
Jus de pomme des Weppes 25cl
Jus pomme poire des Weppes 25cl
Jus pomme framboise des Weppes 25cl

SUPPLÉMENT SIROP 0.40

violette, lavande, citron, fraise,
grenadine, menthe, cannelle, sureau

LES BIÈRES 33CL

4.70

Anostéke blonde (8°)
Lefte Blonde 6.6°
Rince Cochon Blonde (8.5°)
Duvel Blonde (8°5)
Moulin d'Ascq **BIO** blanche (5°)
Moulin d'Ascq **BIO** blonde (6.2°)
Orval Ambrée 6.20 €
Bière PAIX DIEU 10° 6.90 €

LES BIÈRES 75CL

9.50

Anosteke blonde (8°)
Queue de charrue Blonde (6.6°)
Moulin d'Ascq **BIO** blanche (5°)
Moulin d'Ascq **BIO** blonde (6.2°)

LES VINS

Rosé Cellier Des dauphins Méditerranée IGP 13°
25cl 4.50€
Rouge (13°5) Celliers des Dauphins Méditerranée IGP 13.5°
25cl 4.50€
Rosé La santonnière Côtes de Provence BIO 13°
37.5cl 15.00€
Rouge Saint Emilion Grand Barrail Larose 13°
37.5cl 15.00€

LES VINS 75CL

Saint Chinian 13° rosé 10.00 €
Blanc Anjou Chenin 12.5° 15.90 €
Rosé Côte de Provence BIO 13° 21.50 €
Rouge Côtes de Blayes (12°5) 15.00 €
Rouge Puisseguin Saint Emilion (13°5) 21.50€
Blanc de Blancs Brut 14.00€
Cidre Brut BIO 9.90€
Champagne brut 29.90€

DIGESTIFS

4.90

Calvados
Vieille Prune
Mandarine Impériale 38°
Poire
Get 27

BOISSONS CHAUDES 2.50€

Café **BIO**
Cappucino ou Cappucino noisettes
Latte Macchiato
Thé Richard
Chocolat chaud

LES KOMBUCHAS BIO ET LOCALE 33CL 4.70€ BOISSONS PETILLANTE A BASE DE THES PEU SUCRES

MENTHE POIVREE
CITRON GINGEMBRE
FRAMBOISE

CARTE DES GLACES

COUPES DE GLACES

7.90

PIERRE AUVENTE

Glace caramel, glace spéculos,
glace vanille, crème fouettée,
caramel

L'ÎLE AFRICA

Glace caramel éclats de caramel,
glace café, glace chocolat,
crème fouettée, caramel

LA QUINTA DES DÉLICES

Glace au chocolat blanc, sorbet
ananas, glace rhum raisins, crème fouettée,
caramel

LES TERRASSES DE LA MÉDITERRANÉE

Glace fruits de la passion,
glace stratiatella, sorbet citron,
coulis de fruits, crème fouettée

LE JARDIN TISSÉ

Sorbet citron, glace fraises, sorbet
framboise, crème fouettée,
coulis de fruits

LE JARDIN DU DRAGON

Sorbet fruits de la passion,
glace coco, glace fraise,
coulis de fruits, crème fouettée

THE RAIN GARDEN

Glace chocolat menthe, glace
brisures d'oréo, glace vanille, crème
fouettée, caramel

LOUKOUM JARDIN

Sorbet framboise, glace pistache,
glace banane, crème fouettée,
caramel

MOSAIC

Glace cassis, glace mangue,
glace citron

NOTRE SÉLECTION DE GLACES

BANANE

CAFÉ DE COLOMBIE

CARAMEL AUX ÉCLATS DE CARAMEL

BRISURES D'ORÉO

CHOCOLAT AU LAIT

CHOCOLAT BLANC

COCO

FRAISES

BARBA PAPA

MENTHE CHOCOLAT

PISTACHE

RHUM RAISINS

SPÉCULOS

STRACCIATELLA

VANILLE

NOTRE SÉLECTION DE SORBET

ANANAS

FRAMBOISES

FRUITS DE LA PASSION

NOTRE SÉLECTION BIO

CASSIS

MANGUE

CITRON

POIRE

LA COMPOSÉE

Coupe ou cornet

1 BOULE

2.70

2 BOULES

4.70

3 BOULES

7.90

Un repas de groupe? Un Anniversaire? un Baptême? ou juste une fête entre amis !

[Téléchargez notre brochure](#)

Minimum 6 PERSONNES- Réservation 48 h à l'avance

Réservations:

06.16.75.32.17

alex@lebruntraiteur.com