



# le jardin d'Alice

c u i s i n e   c r é **6** t i v e



## Nos formules

### Menu Bib

1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 33 €

-

### Menu Gourmand

2 entrées / 1 plat / 1 dessert : 40 €

-

Formules entrée / plat : 27 €

Ou

Plat / dessert : 24 €

-

Menu Bib boissons comprises : 62 € \*

Menu Gourmand boissons comprises : 70 € \*\*

*\* Apéritif au choix, 2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau et café*

*\*\* Apéritif au choix, 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau et café*



**Bib Gourmand**

## Nos Entrées

### Appetisers

|   |      |
|---|------|
| La pressée de foie gras de canard / poire confite aux épices<br><i>Foie gras terrine / candied pear with spices</i>                     | 19 € |
| Escargots de Radinghem à l'ail fumé de Locon (la douzaine)<br><i>Snails from Radinghem / smoked garlic from Locon (the dozen)</i>       | 17 € |
| La fabuleuse tartine de pied de porc / roquette / parmesan<br><i>Pig's trotter on a slice of bread / rocket salad / Parmesan cheese</i> | 19 € |
| La noix de Saint Jacques Boulonnaise / topinambours / butternut<br><i>Scallop from Boulogne / Jerusalem artichoke / butternut</i>       | 20 € |
| Le velouté de légumes émulsionné / au fil du temps *<br><i>Smooth vegetable soup</i>  | 11 € |
| Les entrées du Jour<br><i>Today's starters</i>  | 13 € |

\* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

## Nos viandes et nos Poissons

### *Meats and Fish*

L'entrecôte « Angus » à l'échalote de Busnes confite 28 €  
Feuilleté de pommes Laurette / sucrites  
*Angus beef entrecote with shallots from Busnes / potatoes gratin / sucrine lettuce*

Aile de pintadeau fermier / tombée de pousses d'épinards 20 €  
Carottes / jus d'abattis parfumé à l'estragon  
*Farm fresh poultry / spinash and carrots / giblets stock parfum with taragon*

Risotto au vin jaune / champignons de saison \* 12 €  
*« Vin jaune » risotto / seasonal mushrooms*

Le plat du jour 18 €  
*Today's special*

Le filet Saint Pierre / tartare d'huîtres 24 €  
*John Dory fillet / oysters tartare*

La pêche du Jour 18€  
*Catch of the day*

\* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

## Nos desserts et nos fromages

### *Desserts and Cheeses*

|  |      |
|--|------|
| Sélection de fromages affinés<br><i>Matured cheese board</i>   | 10 € |
| Beignets de Maroilles/ salade de chicons/ noix /abricots secs<br><i>Fryed Maroilles (local cheese) / chicory salad with walnuts and dried apricots</i> | 11 € |
| Churros / chocolat guanaja / crème de chez Bordier<br><i>Churros / guanaja chocolate / Bordier cream</i>   | 9 €  |
| Le parfait glacé chicorée / façon Liégeois<br><i>House made chicory ice cream, « Façon Liégeois»</i>   | 9 €  |
| Le Mont Blanc (châtaignes / meringue / mandarine glacée)<br><i>Mont Blanc (chestnuts / meringue / iced mandarin)</i>                                   | 9 €  |
| Le Baba au rhum / fruits exotiques<br><i>Rum baba / exotic fruits</i>  | 9 €  |
| Les desserts du jour<br><i>Today's desserts</i>  | 9 €  |
| La barbe à papa<br><i>Candy floss</i>  | 3 €  |
| Le café gourmand<br><i>Coffee with small desserts variation</i>  | 7€50 |