

## Les Entrées

*Ballottine de foie gras de canard maison, caramel de poivres, gelée de figue au porto, pains toastés 15€*

*Bun's marin, effiloché de crabe et mayonnaise aux algues, pickles pomme-concombre 13€*

*Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette 9€*

*Gambas rôties, viennoise aux arachides, mousseline de patates douces, orange & curcuma, écume de coco 14€*

*Duo de volaille, rillettes en cromesquis, filets de caille fumés, déclinaison d'endives en cru & cuit 13€*

*Croustillant de ris de veau en panure de Panko épicée, crème et chips de panais, condiment betterave 16€*

## Le Goût Végétarien

*(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)*

*Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette 9€*

~

*Risotto crémeux Arborio, topinambours et pleurotes, crème de cèpes et Épinards 16€*

~

*Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère 8€*

## Les Poissons

*Poêlée de Saint jacques, risotto coraillé, crème de gingembre et combava, tuile de coriandre 27€*

*Filet de bar sur peau, mousseline d'artichauts à l'ail d'Arleux, fricassée de pleurotes, émulsion de beurre au miso 27€*

*Sole meunière sur l'arête, graines de grenade et passion, jus de crustacés & arabica, accras de butternut 28€*

*Vous pouvez accompagner vos plats de Frites Fraîches Maison au tarif de 5€*

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS - Tout changement de garniture entraîne un supplément**

RETROUVEZ-NOUS SUR  [Lecompostellelille](#)

## Les Viandes

Entrecôte Angus, 300 gr. snackée, pommes frites maison, béarnaise aux épices et mesclun 26€

Gigot d'agneau de lait frotté au tandoori, potiron rôti au sésame, espuma de pois chiches et jus réduit 23€

Carré de cochon cuit en basse température, crème de cèpes, topinambours et jeunes épinards, mousseline de Bleues d'Artois 22€

*Vous pouvez accompagner vos plats de Frites Fraîches Maison au tarif de 5€*

## Les Fromages et Desserts

Assiette de fromages affinés de nos provinces, compote de fruits et mesclun 8€

Vanille-pécan, sablé et caramel coulant, fraîcheur citron vert 8€

Pomme pochée à la bière, biscuit spéculoos, crème ambrée et réduit d'épices 8€

Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère 8€

Gianduja pistache, mousseline chocolat blanc et amarena, sorbet griotte 8€

Chocolat mangue-Timut, croquant, mousse & confit 8€

Poire-Champagne à la façon d'une pavlova, éclats de kumquat au sirop 8€

Colonel citron genièvre de Houille **ou** vodka 8€

Café **ou** thé gourmand 8€

## Le Menu Enfant

Croquette de jambon et mesclun 4€

~

Dos de cabillaud à la crème de champignon, petit risotto 8€

OU

Pavé de boeuf, pommes frites et ketchup 8€

~~

Glace vanille, poires et spéculoos 4€

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS - Tout changement de garniture entraîne un supplément**

RETROUVEZ-NOUS SUR  [Lecompostellelille](#)

# Le Menu Templier 35 €

*Amuse-bouche*

~~~~~

*Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette*

OU

*Duo de volaille, rillettes en cromesquis, filets de caille fumés, déclinaison d'endives*

OU

*Bun's marin, effiloché de crabe et mayonnaise aux algues, pickles pomme-concombre*

~~~~~

*Gigot d'agneau de lait frotté au tandoori, potiron rôti au sésame, espuma de pois chiches et jus réduit*

OU

*Carré de cochon cuit en basse température, crème de cèpes, topinambours et jeunes épinards, mousseline de Bleues d'Artois*

OU

*Filet de bar sur peau, mousseline d'artichauts à l'ail d'Arleux, fricassée de pleurotes, émulsion de beurre au miso*

~~~~~

*Vanille-pécan, sablé et caramel coulant, fraîcheur citron vert*

OU

*Pomme pochée à la bière, biscuit spéculoos, crème ambrée et réduit d'épices*

OU

*Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère*

*« Je pense que nous sommes des marchands de bonheur, des marchands de plaisir. Je pense qu'une sorte de générosité est indispensable quand on est cuisinier, il faut être généreux. Il faut donner, partager et aimer donner et faire plaisir. » De Alain Ducasse*

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS - Tout changement de garniture entraîne un supplément**

RETROUVEZ-NOUS SUR  [Lecompostellelille](#)

# *Le Menu Découverte 45 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table  
Prise de commande possible jusqu'à 13h30 le midi et 21h30 le soir*

*Accord mets et vins en 3 verres (12cL) 16 €*

*Mise en bouche*

~~~~~

*Ballottine de foie gras de canard maison, caramel de poivres, gelée de figue au porto*

~~~~~

*Saint Jacques poêlées, crème de panais, jus de crustacés & arabica, graines de grenade & passion*

~~~~~

*Pavé de Filet de Bœuf aux cèpes, accras de butternut et topinambours*

~~~~~

*Chocolat mangue-Timut, croquant, mousse & confit*

# *Le Menu Royal 55 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table  
Prise de commande possible jusqu'à 13h30 le midi et 21h30 le soir*

*Accord mets et vins en 4 verres (12cL) 20 €*

*Mises en bouche*

~~~~~

*Filets de caille fumés, gelée de figue au porto*

~~~~~

*Gambas rôties, viennoise aux arachides, écume de coco*

~~~~~

*Ris de Veau croustillant, crème de panais et condiment de betterave*

~~~~~

*Poêlée de Saint Jacques, mousseline d'artichaut et pleurotes, beurre au miso*

~~~~~

*Poire-Champagne à la façon d'une pavlova, éclats de kumquat*

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS - Tout changement de garniture entraîne un supplément**

RETROUVEZ-NOUS SUR  [Lecompostellelille](#)