

Nos menus

Formule midi 14.90€

ENTRÉES

- Tomates Mozzarella
- Ardoise de charcuterie
- Assiette de crudités
- Bulots mayonnaise

PLATS

- Pièce de boeuf
- Moules marinières
- Flammekueche classique

DESSERTS

- Coupe de glace 2 boules
- Assiette de 2 fromages
- Crêpe au sucre
- Fromage blanc

Supplément sauce
1€

Menu 29.90€

ENTRÉES

- Foie gras de canard maison
- Saumon fumé et toasts
- Croquettes de crevettes
- 6 huîtres

PLATS

- Entrecôte sauce au choix
- Pavé de saumon à la plancha
- Aile de raie beurre ou câpres
- Moules sauce au choix
- T-bone de veau

DESSERTS

- Irish Coffee
- Crème brûlée
- Ardoise de 3 fromages
- Profiteroles

Nos parfums de glace

Fabrication maison

Nos sorbets

Cassis - Citron - Citron vert menthe
- Fraise/basilic - Framboise - Mangue -
Melon - Abricot - Passion - Poire

Menu 19.90€

ENTRÉES

- Terrine de campagne
- Carpaccio de boeuf
- Crevettes roses
- Cassolette de la mer
- Salade chaude maroilles

PLATS

- Moules sauce au choix
- Tartare de boeuf préparé +/- relevé
- Bavette à l'échalote
- Dos de lieu noir au chorizo

DESSERTS

- Dame blanche
- Café liégeois
- Chocolat liégeois
- Cheesecake
- Assiette 3 fromages

Supplément sauce
1€

Menu enfant -12 ans 9.90€

PLATS

- Saucisse
- Steak hâché
- Moules marinières frites
- Nuggets de poulet
- Poisson pané

BOISSON

- 1 boisson 25 cl
(Pepsi, limonade, sirop à l'eau, Oasis, Orangina, Ice tea, Pepsi max)

DESSERT

- 1 boule de glace au choix

Nos crèmes glacées

Amarena - Banane - Beurre de cacahuètes - Bounty -
Café - Caramel - Cheesecake - Chewing-gum - Chocolat
- Chocolat blanc - Citron meringué - Crème brûlée
- Cookies - Fraise - Grand-marnier - Kinder - Menthe-
chocolat - Noix de coco - Nougat de Montellimard
- Nutella - Oréo - Pêche - Pistache - Praliné - Réglisse
- Rhum-raisins - Spéculoos - Stracciatella - Suchard -
Tiramisu - Vanille - Vanille macadamia - Violette - Yaourt

● À découvrir en saison ● À retrouver toute l'année

La cave

Les pichets & verres

	25 cl	50 cl	1 l	verre
Merlot IGP d'Oc	5.90	9.00	17.60	3.60
Rosé IGP d'Oc	5.90	9.00	17.60	3.60
Chardonnay IGP d'Oc	5.90	9.00	17.60	3.60
Coteaux du Layon				3.90
Uby IGP «Côtes de Gascogne»				3.90
Pinot Noir AOP «Dopff au Moulin»				3.90
Rosé IGP «Sélection du moment»				3.90

Les vins blancs

	1/2 bouteille	bouteille
Muscadet sur lie AOP «Perd son pain»	14.90	19.90
Pouilly Fumé AOP «Domaine Pabiot»	18.90	30.00
Uby IGP «Côtes de Gascogne»		19.90
Bourgogne Aligoté AOP «Domaine Roux»		19.90
Riesling AOP «Dopff au Moulin»		24.90
Chablis AOP domaine «Alain Geoffroy»		36.00

Les champagnes

	bouteille	coupe
Pannier brut ♥	50.00	7.50
Pommery brut	60.00	
Perrier Jouët	70.00	



Les vins rouges

	1/2 bouteille	bouteille
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP «Marie Dupin»	13.50	26.00
Côtes du Rhône AOP «Les Charmilles»	14.50	19.10
Saint-Emilion AOP «Château Tour Puyblanquet»		39
Pinot Noir AOP «Dopff au Moulin»		33.90
Côtes de Blaye AOP ♥	13.90	22.90
«Château Lacaussade Saint-Martin»		
Côté Faubourg IGP Méditerranée		19.50

Les vins rosés

	1/2 bouteille	bouteille	magnum
Côtes de Provence AOP «Bailly»	12.50	18.90	30.00
IGP d'Oc - Sélection du moment		15.00	
Rosé IGP d'Oc «Paradis»		22.00	
Rosé «Eternel plaisir» - Prestige		24.00	

Les digestifs - 4 cl

Cognac	8.00
Calvados	
Grand-Marnier	
Poire William	
Get 27/31	
Baileys	

La réserve d'Olivier

	bouteille	magnum
St Julien AOP «Duluc de Branaire Ducru» ♥	56.00	
St-Emilion Grand Cru AOP «Château La Garde Bellevue»	39.00	
Moulis en Médoc AOP «Maucaillou n°2»	44.00	
Bourgogne AOP faiveley «Haute côte de nuit»	41.50	
Moulin à vent AOP «Bouchard»	36.00	
Mercurey AOP vieilles vignes faiveley	41.50	
Saint-Estèphe Haut-Marbuzet	60.00	
Paulliac AOP Baron Philippe de Rothschild «Nathaniel»		70.00

♥ = coup de coeur de l'équipe
Les prix s'entendent net TTC et en euros



Le Cornet d'Amour

OUVERT 7j/7

ARTISAN GLACIER
BRASSERIE

Suivez-nous sur Facebook & Instagram



Cocktails

Le moulin rouge ♥	10.00
Pétillant, Cointreau, madarine impériale, sirop de pêche, grenadine	
Téquila Sunrise	9.00
Téquila, jus d'orange, grenadine	
Pina Colada	9.00
Rhum, crème de coco, jus d'ananas	
Le Paradise	9.00
Gin, jus d'orange, ananas, goyave, grenadine	
Royal Mojito	10.00
Champagne, rhum, citron vert, menthe, sucre	
Mojito	9.00
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, Perrier	
Spritz	7.50
Apérol, pétillant, eau pétillante	
Lillet schweppes ♥	7.50
Lillet rosé, Schweppes tonic, orange	
Lillet mojito	7.50
Lillet blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	
Cosmopolitain	9.00
Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert	
Virgin mojito	6.50
Citron vert, menthe, sucre, Perrier	
Fruit punch	6.50
Jus de goyage, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	

Apéritifs

Ricard	3.20
Martini rouge/blanc	3.60
Porto rouge/blanc	3.60
Kir (cassis, mûre, pêche)	3.50
Kir royal	7.50
Coupe de champagne	7.50
Américano maison	7.50
Museat	3.60
Picon vin blanc ou bière	5.20
Whisky clan campbell 2cl	3.40
Whisky clan campbell 4cl	6.00
Whisky supérieur	7.00
Chivas, Jameson, Glenlivet	

♥ = coup de coeur de l'équipe

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Exigez votre ticket de caisse

Bières pression

	33cl	50cl
Premium de saint-omer	4.60	6.80
Goudale	4.90	7.50
Belzébuth rubis	4.90	7.50
Triple secret des moines	4.90	7.50
Page 24 hildegarde	4.90	7.50

Bières bouteilles

Duvel 33cl	4.90
Lifmans rouge 25cl	3.70
Belzébuth pink 33cl	4.90
Belzébuth blanche 33cl	4.90
Bête 33cl	4.90
Jupiler sans alcool 25cl	3.60

Softs

	33cl	50cl
Pression		
Pepsi / pepsi max	3.80	5.60
Lipton ice tea	3.80	5.60
Orangina	3.80	5.60
Oasis tropical	3.80	5.60
Limonade	3.80	5.60
Diabolo	3.80	5.60
Eau gazeuse	2.90	4.80

Bouteille		
Perrier (33cl)	3.70	
Schweppes (25cl)	3.60	
Schweppes agrumes (25cl)	3.60	
Schweppes mojito (25cl)	3.60	
Vittel sirop (25cl)	3.60	
Sirop à l'eau (33cl)	3.50	
Sirop à l'eau (50cl)	5.30	
(fraise, citron, menthe, grenadine, citror, kiwi, violette, pêche)		
Jus de fruits Caraïbos (25cl)	3.70	
(orange, ananas,tomate, pomme)		

Eaux

	25cl	50cl	100cl
Vittel	3.50	4.90	6.00
Perrier fines bulles	4.90	6.00	

Entrées

Tomates mozzarella	8.90
Assiette de crudités	8.90
Carpaccio de boeuf	9.90
Ardoise de charcuterie	9.90
Saumon fumé et toasts	12.90
Foie gras de canard maison	16.90
Croquettes de crevettes (2 pièces)	10.50
Tartare de crabe ♥	10.50

Salades froides

Salade estivale	13.90
Morceaux d'avocats, tomates, surimis, crevettes, oeufs durs	
Salade océane	13.90
Haddock, tomates, saumon fumé, crevettes, toast	
Salade Italienne	13.90
Tomates séchées, mozzarella, pesto, jambon de pays	
Salade paysanne	13.90
Oeufs durs, jambon blanc, gruyère, tomates, croûtons, saucisson à l'ail	
Salade verte	3.00

Salades chaudes

Salade Maroilles	14.90
Lardons, Maroilles fondu sur toast, jambon cru, pommes de terre	
Salade de chèvre	14.90
Tomates, lardons, chèvre chaud sur toast, miel, pommes de terre	
Salade césar	14.90
Blanc de volaille, tomates, oeufs, parmesan, croûtons	
Salade Périgourdine ♥	15.50
Gésiers, foies de volaille, tomates, copeaux de foie gras	
Salade de camembert frit	14.90
Tomates, pommes de terre, jambon blanc, morceaux de camembert frits, cerneaux de noix	
Salade de chèvre pané	14.90
Tomates, lardons, 2 tranches de chèvre panées, pommes de terre	

Croques

	frites fraîches ou salade
Croque Monsieur	11.50
Croque Madame	11.90

Poissons

accompagnement au choix

Pavé de saumon à la plancha	18.90
Aile de raie au beurre ou câpres	19.90
Croquettes de crevettes (3pièces)	18.90
Fish and chips sauce tartare	18.90
Dos de lieu noir sauce chorizo	18.90

Fruits de mer

Huîtres par 6 / 9 / 12	10.50	14.50	19.00
Assiette de Fruits de mer		22.90	
Huîtres, bulots, crevettes roses, chair de crabe			
Crevettes roses		9.50	
Bulots		9.50	

Moules

	frites fraîches	500g	1kg
Marinières		13.90	18.50
À la crème		14.90	19.50
Au roquefort		14.90	19.50
Au maroilles		14.90	19.50
Au chorizo		14.90	19.50

Burger

	frites fraîches
Classique	15.90
Steack hâché, oignons, cheddar, tomates, salade, sauce burger	
Ch'ti	16.90
Steack hâché, oignons, Maroilles, tomates, salade, sauce burger	
Savoyard	16.90
Steack hâché, oignons, raclette, tomates, salade, bacon, sauce burger	
Chicken	16.90
Filet de poulet pané, salade, tomates, sauce béarnaise, cheddar	

Garnitures : frites fraîches, riz, salade verte, pommes de terre grenaille.
Supplément sauce (2.00) : béarnaise, poivre, chorizo, roquefort, maroilles.

Flammekueches

Classique	12.20
Fromage blanc, crème, oignons, lardons, emmental	
Complète	12.90
Fromage blanc, crème, oignons, lardons, emmental, champignons frais	
Irlandaise	13.50
Fromage blanc, crème, oignons, lardons, moutarde, cheddar, oeuf	
Sicilienne ♥	13.50
Fromage blanc, crème, oignons, Mozzarella, champignons frais, tomates, huile d'olive, basilic	
Burger	13.90
Fromage blanc, crème, oignons, poivrons, viande hâchée, Ketchup, cheddar	
Nordique	13.90
Fromage blanc, saumon frais, saumon fumé, tomates	
Chèvre miel	13.90
Fromage blanc, crème, oignons, fromage de chèvre, lardons, miel	
Reblochon	13.90
Fromage blanc, crème, oignons, lardons, pomme de terre, Reblochon, jambon cru	
Gourmande	13.90
Fromage blanc, crème, oignons, lardons, chorizo, cheddar, oeuf sur le plat	

Viandes

Accompagnement au choix

Entrecôte <i>env.300g</i>	23.90
Bavette d'aloiau <i>env.200g</i> à l'échalote	17.90
Émincé de volaille au Maroilles	16.90
Potjevlesch 3 viandes	17.90
Tartare de boeuf classique préparé +/- relevé	17.90
Tartare de boeuf Italien basilic, huile d'olive, parmesan	17.90
Tartare XXL <i>360g</i>	21.90
Carpaccio double	16.90
Jambon grillé sauce madère	16.90
T-bone de veau	19.90

Welshs

	frites fraîches
Nature	14.50
Jambon	15.50
Complet	15.90
Campagnard salade verte ♥	15.90
Cheddar, moutarde à l'ancienne, pommes de terre sautées, lardons	

Les prix s'entendent net et en euros

Les prix s'entendent net et en euros - La maison n'accepte pas les chèques