



bar restaurant

Aéroport de Lille
59810 Lesquin
Tél. 03 20 49 67 73





Les entrées

- **Carpaccio de bœuf** 9 €
et copeaux de parmesan
- **Cassolette d'escargots** 9 €
au Maroilles et chips de lard
- **Œuf cocotte** 6 €
au saumon fumé et crème de raifort
- **Brochettes de Saint-Jacques** 10 €
et lard fumé, salade frisée, vinaigrette au balsamique
- **Potage du jour** 5 €



Les salades

- **La végétarienne** 12 €
Salade, tomates, mozzarella, concombres, carottes râpées,
œuf poché et olives noires
- **L'angevine** 12 €
Salade, toasts de chèvre chaud au miel, tomates, noix, lardons,
concombres, croutons et parmesan
- **La baltique** 12 €
Salade, tomates, toast de saumon fumé, saumon cuit,
crevettes grises, pamplemousse, croutons et citrons



Les plats

| | |
|---|------|
| ■ Plat du jour | 10 € |
| ■ Entrecôte de bœuf grillée | 19 € |
| ■ Carbonade flamande Mijoté de bœuf à la bière, pain d'épices et cassonade | 15 € |
| ■ Onglet de veau à l'échalote | 15 € |
| ■ Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan | 14 € |
| ■ Couscous d'agneau à la marocaine | 16 € |
| ■ Waterzooï de poissons lotte, saumon, cabillaud, julienne de légumes et pommes de terre | 13 € |
| ■ Pavé de cabillaud au chorizo, risotto, millefeuille de légumes du soleil et crème de poivrons | 18 € |
| ■ Potjevleesch «petit pot de viandes» poulet, lapin, porc et veau en gelée | 18 € |
| ■ Fricassée de veau au Maroilles, penne | 17 € |
| ■ Penne jambon cru et gorgonzola | 10 € |
| ■ Cassoulet | 12 € |

Nos plats sont servis au choix avec : Frites fraîches, Penne, Gratin Dauphinois, Haricots verts, Salade, Millefeuille de légumes du soleil (aubergine, tomate, courgette et parmesan)

Et au choix avec : sauce béarnaise, sauce au poivre, sauce au gorgonzola.

Supplément garniture : 2 €



Les menus

| | |
|--|------|
| Menu du jour : Plat du jour + boisson + expresso ou thé | 13 € |
| Entrée + plat + boisson | 17 € |
| Plat + dessert + boisson | 17 € |
| Entrée + plat + dessert + boisson | 22 € |

■ **Entrée :**

Oeuf cocotte au saumon fumé Potage du jour

■ **Plat :**

Plat du jour, Salade angevine
Penne jambon cru et gorgonzola Salade végétarienne
Carpaccio de bœuf Carbonade flamande
et ses copeaux de parmesan

■ **Dessert :** au choix dans toute la carte

■ **Boissons :**

Evian 50 cl, Badoit vert 50 cl,
Jus de fruits 25 cl, Coca cola ou light 33 cl,
Schweppes 25 cl, Orangina 25 cl,
Heineken 25 cl, Pichet de vin 25 cl.

Menu enfant :

7 €

Jambon blanc ou steak haché frites
Glace 2 boules ou compote de pommes
Evian 50 cl ou Jus d'orange 25 cl ou coca cola 33 cl ou volvic fraise 33 cl



Les desserts

- **Assiette de fromages** 6 €
Maroilles, fromage de chèvre, Gorgonzola, Brie
- **Crème brûlée** à la chicorée 6 €
- **Chaud froid de gaufre** 6 €
Gaufre liégeoise, crème glacée à la gaufre, sauce chocolat, chantilly
- **Salade de fruits de saison** 6 €
- **Mille feuilles de crêpes** et crème au spéculoos 6 €
- **Tarte Tatin** et crème épaisse 6 €
- **Mousse au chocolat maison** 6 €
- **Café ou thé gourmand** 6 €
Café ou thé accompagné de délices sucrés



Les desserts glacés

- **Le brugeois** (dessert glacé Dagniaux) 6 €
Mousse glacée vanille avec des morceaux de spéculoos et chocolat fondant
- **Le framboisier** (dessert glacé Dagniaux) 6 €
Sorbet framboise et mousse glacée vanille sous un coulis de framboise
- **Le succès** (dessert glacé Dagniaux) 6 €
Mousse glacée vanille avec un cœur de meringue, enrobage nougatine
- **Le plaisir flamand** (dessert glacé Dagniaux) 6 €
Mousse glacée chicorée avec un cœur de glace spéculoos, enrobage de brisures de spéculoos
- **La dame blanche** Vanille, sauce chocolat, chantilly 6 €
- **Le chocolat ou café liégeois** 6 €
Chocolat ou café et vanille, sauce chocolat ou café, chantilly
- **La coupe des Flandres** 6 €
Vanille et spéculoos, sauce caramel, biscuit spéculoos, chantilly



Les glaces

- **Coupe 2 boules**, parfum au choix 4 €
- **Coupe 3 boules**, parfum au choix 6 €

Les parfums de glace :

Vanille des alizées, Chocolat intense, Fraise avec morceaux, Café brazil, Spéculoos, Gaufre, Pomme granny smith, Cocktail de fruits rouges, Citron vert avec morceaux, Mangue



Les Boissons

■ Les boissons fraîches

| | |
|--|--------|
| Coca cola, coca cola light 33 cl | 3,50 € |
| Schweppes 25 cl | 3,50 € |
| Orangina 25 cl | 3,50 € |
| Nectar d'abricot 25 cl | 3,50 € |
| Jus d'orange, pomme, ananas, tomate, pamplemousse 25 cl | 3,50 € |

■ Les eaux

| | |
|---------------------|--------|
| Evian 50 cl | 3,50 € |
| Evian 100 cl | 4,00 € |
| Perrier 33 cl | 4,00 € |
| Badoit verte 50 cl | 4,00 € |
| Badoit verte 100 cl | 4,50 € |

■ Eaux du monde

| | |
|---|---------|
| Argentine : Lauquen 75 cl plate ou gazeuse | 13,30 € |
| Danemark : Iskilde 50 cl plate ou gazeuse | 6,70 € |
| Iles Fidji : Fidji 50 cl plate | 5,80 € |
| Italie : Filette 75 cl plate ou gazeuse | 7,80 € |
| Japon : Finé 72 cl plate | 18,50 € |
| Norvège : Voss 37.5 cl plate ou gazeuse | 7,80 € |
| Pays de Galles : Tau 75 cl plate ou gazeuse | 7,70 € |

■ Boissons chaudes

| | |
|-------------------------------|--------|
| Cafés Illy | |
| Expresso ou Décaféiné | 2,00 € |
| Expresso ou Décaféiné crème | 2,20 € |
| Double Expresso ou Décaféiné | 3,50 € |
| Double Expresso ou Déca Crème | 3,70 € |
| Cappuccino | 3,80 € |
| Chocolat chaud | 3,60 € |

Thés et infusions

| | |
|---------------|--------|
| Thé nature | 3,00 € |
| Thé aromatisé | 3,00 € |
| Infusion | 3,00 € |

| | |
|--------------|--------|
| Irish coffee | 8,00 € |
|--------------|--------|



Boissons alcoolisées

| | | | |
|---|------------|--------|---------|
| Picon Bière | | 12cl | 25cl |
| Kir Vin blanc | | 4 € | 4 € |
| ■ Champagne | Coupe 12cl | 37,5cl | 75cl |
| Nicolas feuillatte brut réserve | 9 € | 30 € | 55 € |
| Kir Royal | 10 € | | |
| ■ Apéritifs | | 2cl | 6cl |
| Ricard | | 4 € | |
| Martini, Porto, rouge ou blanc | | | 4 € |
| ■ Bières à la pression | | 25cl | 50cl |
| Heineken | | 3,80 € | 7 € |
| Affligem | | 4,50 € | 7,50 € |
| ■ Bières en bouteille | | 25cl | 33cl |
| Pelforth brune, Duvel, Karmeliet triple, Carlsberg, Chouffe Kriek cerise Saint-Louis | | 4,80 € | 4,80 € |
| ■ Whisky | | 2cl | 4cl |
| J&B rare 40° (Ecosse) | | 4,00 € | 6,00 € |
| Ballantine's Finest 40° (Ecosse) | | 4,50 € | 7,00 € |
| Edradour 10 ans 40° (Ecosse) | | | 12,00 € |
| Yamazaki 12 ans 40° (Japon) | | | 10,00 € |
| Laphroaig the ten n°9 2000 10 ans 50,1° (Islay) | | | 12,00 € |
| Blanton's original 46,5° (Kentucky) | | | 11,00 € |
| Redbreast 12 ans 40° (Irlande) | | | 11,00 € |
| Port Ellen 1982 26 ans 50° (Islay) | | | 49,00 € |
| ■ Alcools et Digestifs | | | 4cl |
| Vodka Absolut 40° | | | 4,50 € |
| Vodka Xellent 40° (Suisse) | | | 11,00 € |
| Gin Bosford 37,5° | | | 4,50 € |
| Rhum Bologne 50° (Guadeloupe) | | | 4,50 € |
| Rhum Opthimus 25 ans 38° (République dominicaine) | | | 19,50 € |
| Poire Williams Joseph Cartron 49° | | | 11,20 € |
| Cognac Prestignac 40° | | | 5,50 € |
| Calvados Hetraie 40° | | | 5,50 € |

Vins

| | | | |
|--|--|--------|---------|
| ■ Vins blancs | | 37,5cl | 75cl |
| Chablis 2006 (Château la Chablisienne) | | 17 € | 32 € |
| Cheverny 2009 | | | 17,50 € |
| ■ Vins rouges | | 37,5cl | 75cl |
| Haut Medoc cru bourgeois 2007 (Château la Tonnelle) | | 15 € | 27 € |
| Madiran 2009 (Vendangé à la main) | | | 18 € |
| Côtes du Rhône 2009 (Les Fouquières) | | 9,50 € | 15 € |
| Saumur Champigny 2008 (Domaine du bourg neuf) | | 11 € | 18 € |
| Malbec "Camelon" 2009 (Vin argentin, agriculture biologique) | | | 23 € |
| Côtes de Bourg 2008 (Château du moulin vieux) | | 10 € | 17 € |
| Saint Emilion Grand cru 2006 (Château Franc la Rose) | | | 42 € |
| ■ Vins au pichet | | 25cl | 50cl |
| Vin de pays rouge, rosé, blanc | | 4,50 € | 7,80 € |
| ■ Vins au verre | | | 12cl |
| Vin de pays rouge, rosé, blanc | | | 3 € |
| ■ Vins du moment | | 12cl | 75cl |
| A consulter sur les tables | | 3,50 € | 18 € |
| ■ Vins rosé | | 37,5cl | 75cl |
| Côtes de Provence 2009 (Château du Rouet) | | 11 € | 17 € |

