



CARTE

Composez vous-même votre bol avec des légumes préparés, de la viande ou pas, du fromage ; le tout issu des producteurs du pays de Saint-Omer.

<u>Au choix :</u>	Grand bol	12,00€	Formule enfant	9,60€
	Petit bol	8,00€	(Petit bol- boisson-esquimau glacé des « Givrés du Cornet »)	
	Bol de soupe avec croûtons :	5,00€	Bol Apéro :	4,00€

DESSERTS



Crêpes by TY BREIZH

(Sucre - chocolat – caramel beurre salé)	4,00€
Supplément chantilly	0,50€
Fromage blanc	3,00€
Café ou thé gourmand	6,50€
Dessert du jour	4,50€
Glace artisanale des « Givrés du Cornet »	2,00€/boule
Supplément chantilly	0,50€
Gaufre liégeoise Bourdon servie avec	
Coupe boule de glace, sauce chocolat	4,50€
Dessert glacé des « Givrés du Cornet».....	5,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale St Amand plate ou gazeuse

50cl	2,00€
1L	3,50€
Sirop à l'eau 25cl.....	2,00€
Diabolo 25cl	3,20€
Bubble Tea.....	4,00€

Le Kombucha est une boisson sans alcool*, naturellement et finement pétillante. Peu calorique et réputée pour ses bienfaits, elle est le fruit d'une love story millénaire entre de « bonnes » bactéries et des levures vivant en symbiose dans une infusion de thé.

Le kéfir de fruits est une boisson rafraîchissante. Issue d'un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant : Résultat d'un travail bien coordonné entre levures et bactéries, lui offrant ses caractéristiques uniques et des vertus tant appréciées...

BOISSONS ALCOOLISEES

Bière pression

Premium de Saint-Omer (5,5%)	
(25cl).....	3,00€
(33cl)	4,00€
(50cl).....	6,00€
La Goudale Grand cru (7,9%)	
(25cl)	3,50€
(33cl)	4,50€
(50cl).....	6,50€
Picon Bière	4,50€
Panaché/Monaco.....	3,50€

Bière bouteille

Abbaye de Clairmarais (33cl)	
Double (6%).....	4,50€
Triple (8,5%).....	5,00€

Vin

Rouge Côte de Blaye « Château la Bretonnière » 2018 (13,5°)	
Verre (12 cl)	3,50€
Bouteille (75 cl)	16,00€
Blanc Chardonnay « Les plants nobles » 2018 (12°)	
Verre (12 cl)	3,50€
Bouteille (75 cl)	16,00€
Rosé Villa Club (11,5°)	
Verre (12 cl)	3,50€
Bouteille (75 cl)	16,00€
Kir vin blanc (12cl)	3,80€
« La Potion du Marais » 10° *	
Verre (12cl).....	4,00€

*Élaborée localement, la Potion du Marais est une boisson apéritive à base de vin blanc aux saveurs locales sureau et genièvre.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.



CHARTE D'ENGAGEMENT LOCAVORE

Limiter le gaspillage alimentaire en participant à l'action "Too Good To Go" et en proposant une carte raisonnée



Proposer une cuisine régulièrement renouvelée



Respecter la saisonnalité

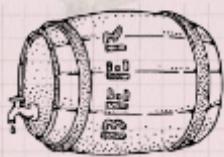


Limiter et valoriser tous nos déchets en les triant.



S'approvisionner le plus direct possible et éviter les intermédiaires.

NOUS SOMMES FIERS DE VOUS
PRÉSENTER NOS PRODUCTEURS LOCAUX



Bière:

Brasserie Goudale

ARQUES

Brasserie Abbaye de

CLAIRMARAI

Potion du Marais :

Le Chaudron Helfic

HELFAUT



Fromages/Oeufs:

Ferme du Milou

St MARTIN LEZ TATINGHEM

Ferme des Cailleuys

SURQUES

Truite:

Pisciculture d'

ANZIN SAINT AUBIN

Viande:

Chez Marco

LONGUENESSE



Glaces:

Les givrés du cornet

SAINT-OMER

Crêpes:

TY BREIZH

SAINT-OMER

Pâtisseries:

Brunch & gâteaux by Jo

HELFAUT



Soupes

Natur'Pomm

NORTKERQUE

Les soupes de

Claire

SERQUES

Légumes

La ferme Bédague

TILQUES

Les ateliers du Lobel

SAINT-OMER

Entreprise adaptée favorisant
l'insertion de personnes
en situation de handicap

Jus:

Natur'Pomm

NORTKERQUE

Limonade:

Brasserie Goudale

ARQUES

Kombucha:

Brasserie du pays flamand

BLARINGHEM

I'Indispensable WAMBRECHIES

Kéfir:

Kéfir & Co GUARBECQUE

Huile:

Fleur de Colza

MENTQUE NORBECOURT

Vinaigre de bière:

Brasserie du Funquet

ESCOEUILLES

Pain:

Boulangeries Delecroix

& Delalleau

SAINT-OMER

MENU



Compose your own bowl with prepared vegetables, meat or not, cheese, all from producers in the Saint-Omer region.

Too choose: Large bowl	12,00€	Child formula	9,60€
Small bowl	8,00€	(Small bowl – soft drink – ice cream)	
Bowl of soup with croutons.....	5,00€	Appetizer bowl	4,00€

DESSERTS

Pancakes by TY BREIZH	
(sugar - chocolate - salted butter caramel)	4,00€
whipped cream supplement.....	0,50€
Cottage cheese	3,00€
Coffee or Tea Gourmet	6,50€
Dessert of the day.....	4,50€
Artisanal ice-cream.....	2,00€/scoop
Whipped cream supplement	0,50€
Bourdon Cork Waffle served with a scoop of ice cream and chocolate sauce.....	4,50€
Iced dessert.....	5,50€

SOFT DRINKS

Still or sparkling water	
50cl.....	2,00€
1L	3,50€
Water syrup	2,00€
Lemonade syrup	3,20€
Bubble Tea.....	4,00€

HOT DRINKS

Espresso	1,60€
Espresso cream	1,70€
Double espresso	3,00€
Double espresso cream.....	3,10€
Long coffee.....	2,40€
Long coffee with cream.....	2,50€
Cappuccino	3,20€
Viennese coffee.....	3,30€
Tea.....	3,00€
Hot chocolate	3,00€
Viennese chocolate	3,50€

Kombucha is a naturally fermented, tangy and finely sparkling non-alcoholic drink. Low in calories and renowned for its benefits, it is the result of a thousand year-old love story between "good" bacteria and yeasts living in symbiosis in an infusion of tea.*

*Fruit kefir is a refreshing beverage. Resulting from a natural fermentation process, it is naturally fizzy:
The outcome of a well-coordinated interaction between yeasts and bacteria, giving it its unique characteristics and much appreciated virtues...*

ALCOHOLIC DRINKS

Draft Beer	
Saint-Omer Premium (5,5%)	
(25cl).....	3,00€
(33cl)	4,00€
(50cl).....	6,00€
La Goudale Grand cru (7,9%)	
(25cl)	3,50€
(33cl)	4,50€
(50cl).....	6,50€
Picon Beer.....	4,50€
Shandy/Shandy with syrup.....	3,50€
Beer bottle	
Abbaye de Clairmarais (8,5%)	
Double (6%).....	4,50€
Triple (8,5%).....	5,00€

Wine

Red wine

Côte de Blaye « Château la Bretonnière » 2018 (13,5°)	
Glass (12 cl)	3,50€
Bottle (75 cl)	16,00€

White wine

Chardonnay « Les plants nobles » 2018 (12°)	
Glass (12 cl)	3,50€
Bottle (75 cl)	16,00€

Rosé

Villa Club (11,5°)	
Glass (12 cl)	3,50€
Bottle (75 cl)	16,00€

Kir white wine (12cl)	3,80€
-----------------------------	-------

« La Potion du Marais » 10°*

Glass(12 cl).....	4,00€
-------------------	-------

*Produced locally, the Potion du Marais is an aperitif drink based on white wine with local flavours elderberry and juniper.

Information on allergens in the dishes is available upon request.

WE ARE PROUD TO INTRODUCE YOU
TO OUR LOCAL PRODUCERS.



LOCAVORE COMMITMENT CHARTER

Limit food waste by participating in the "Too Good To Go" action and proposing a reasoned menu.



Too Good To Go

Offer a cuisine regularly renewed.



Respect the seasons.



Limit and recycle all our waste by sorting it.



Source as directly as possible and avoid intermediaries.



Beers

Brasserie Goudale

ARQUES

Brasserie Abbaye de

CLAIRMARAI

Potion du Marais :

Le Chaudron Helfic

HELFAUT



Ice creams:

Les givrés du cornet

SAINT-OMER

Pancakes:

TY BREIZH

SAINT-OMER

Pastries:

Brunch & gâteaux by Jo

HELFAUT



Kaas en eieren

Ferme du Milou

St MARTIN LEZ TATINGHEM

Ferme des Cailleuxys

Troots

Pisciculture d'

ANZIN SAINT AUBIN

Meat:

Chez Marco

LONGUENESSE



Soups:

Natur'Pomm

NORTKERQUE

Les soupes de

Claire

SERQUES

Vegetables

La ferme Bédague

TIQUES

Les ateliers du Lobel

SAINT-OMER

Adapted company promoting the integration of people disabled

Juices:

Natur'Pomm

NORTKERQUE



Limonade:

Brasserie Goudale

ARQUES

Kombucha:

Brasserie du pays flamand

BLARINGHEM

l'Indispensable WAMBRECHIES

Kéfir:

Kéfir & Co

GUARBECKOE

Oil:

Fleur de Colza

MENTOUE NORBECOURT

Beer Vinegar:

Brasserie du Funquet

ESCOEUILLES

Bread:

Boulangeries Delecroix

& Delalleau

SAINT-OMER



KAART

Stel uw eigen kommetje samen met bereide groenten, al dan niet vlees, kaas, allemaal afkomstig van producenten uit de streek van Saint-Omer.

Keuze:	Grote kom	12,00€	Kindermenu	9,60€
	Klein kommetje	8,00€	(Klein kommetje – drankje – ijs)	
	Kom soep met croutons...	5,00€	Aperitiefschaal.....	4,00€

DESSERTS

Pancakes by TY BREIZH (suiker – chocolade – caramel met gezouten boter)	4,00€
Slagroom	0,50€
Kwark	3,00€
Koffie of thee met kleine dessertjes.....	6,50€
Dessert van de dag	4,50€
Ambachtelijk ijs	2,00€/bolletje
Slagroom.....	0,50€
wafel "Bourdon", ijs schep, chocoladesaus.....	4,50€
Ijsdessert.....	5,50€

DRANKJES ALCOHOLVRIJ

Mineraalwater St Amand plat of bruiswater 50cl.....	2,00€
1L	3,50€
Water met limonadesiroop	2,00€
Limonade met limonadesiroop	3,20€
Bubble Tea.....	4,00€

Kombucha is een alcoholvrije*, natuurlijk gefermenteerde, pittige en fijn bruisende drank. Het is ontstaan uit een duizend jaar oude liefdesgeschiedenis tussen "gezonde" bacteriën en gisten die in symbiose leven in thee.

De fruitkefir is een verfrissend drankje. Het ontstaat door een natuurlijk fermentatieproces en heeft van nature een sprankelende smaak: Dit is het resultaat van een goed gecoördineerde samenwerking tussen gisten en bacteriën, die het zijn unieke eigenschappen en zeer gewaardeerde voordelen geven...

ALCOHOLIC DRINKS

Bier van de tap

Saint-Omer Premium (5,5%)

(25cl).....	3,00€
(33cl)	4,00€
(50cl).....	6,00€
La Goudale Grand cru (7,9%)	
(25cl)	3,50€
(33cl)	4,50€
(50cl).....	6,50€
Picon Bier.....	4,50€
Shandy/ Monaco Bier	3,50€

Flessenbier

Abbaye de Clairmarais (8,5%)(33cl)

Double (6%).....	4,50€
Triple (8,5%).....	5,00€

Wijn

Rood wijn

Côte de Blaye « Château la Bretonnière » 2018 (13,5°)

Glas (12 cl)

3,50€

Fles (75 cl)

16,00€

Witte wijn Chardonnay « Les plants nobles » 2018 (12°)

Glas (12 cl)

3,50€

Fles (75 cl)

16,00€

Rosé Villa Club (11,5°)

Glas (12 cl)

3,50€

Fles (75 cl)

16,00€

Kir witte wijn (12cl)

3,80€

« La Potion du Marais » 10°

Glas (12 cl).....

4,00€

De Potion du Marais is een aperitiefdrank op basis van witte wijn met lokale smaken vlierbes en jeneverbes.

Informatie over allergenen in de gerechten is op aanvraag beschikbaar.

WE ZIJN ER TROTS OP U TE MOGEN VOORSTELLEN
AAN ONZE LOKALE PRODUCENTEN.



LOCAVOOR HANDVEST

Beperk voedselverspilling
door deel te nemen aan
de actie 'Too Good To Go'
en een met redenen
omklede kaart voor te
stellen.



Bied een
keuken
regelmatig
vernieuwd.



Respecteer
seizoens-
gebondenheid



Beperk en
recycle al ons
afval door het te
sorteren.



Lokale bronnen en
tussenpersonen
vermijden.



Bieren

Brasserie Goudale

ARQUES

Brasserie Abbaye de

CLAIRMARAI

Potion du Marais :

Le Chaudron Helfic

HELFAUT



Ijs:

Les givrés du cornet

SAINT-OMER

Pannenkoeken:

TY BREIZH

SAINT-OMER

Gebakjes:

Brunch & gâteaux by Jo

HELFAUT



Soepen

Natur'Pomm

NORTKERQUE

Les soupes de

Claire

SERQUES

Groenten

La ferme Bédague
TILOUES

Les ateliers du Lobel
SAINT-OMER

Aangepast werkbedrijf dat de
integratie van mensen met een
handicap bevordert

Sappen:

Natur'Pomm

NORTKERQUE

Limonade:

Brasserie Goudale

ARQUES

Kombucha:

Brasserie du pays flamand

BLARINGHEM

l'Indispensable WAMBRECHIES

Kéfir:

Kéfir & Co

GUARBECQUE



Olie:

Fleur de Colza

MENTQUE NORBECKOURT

Bierazijn:

Brasserie du Funquet

ESCOUEILLES

Brood:

Boulangeries Delecroix

& Delalleau

SAINT-OMER



Kaas en eieren

Ferme du Milou

St MARTIN LEZ TATINGHEM

Ferme des Cailleuys

Troots

Pisciculture d'

ANZIN SAINT AUBIN

Meat:

Chez Marco

LONGUENESSE