NOS PROCHAINES DATES

BARBECUE

À LA MARELLE

LUNDI
9 JUIN
MIDI

AUTOUR DU COCHON...

CARRÉ DE COCHON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
BROCHETTE, BOUDIN BLANC DE NOTRE ATELIER,
SAUCISSE DE CAMPAGNE MAISON,
TRANCHE DE LARD MARINÉE,CRUDITÉS,
FRITES, SAUCES FROIDES ET CHAUDES.

CARTE RÉDUITE ÉGALEMENT DISPONIBLE



LUNDI
9 JUIN
MIDI

VENDREDI
4 JUILLET
MIDI & SOIR

INFO & RÉSERVATION 065 56 88 46

RUE DES TRIEUX 36 - 7040 BLAREGNIES

Les apéritifs

Le cidre Strongbow (33 cl) ..... 5,5 €
L'apéritif maison à la bière : l'Amer Labiau et blonde légère ..... 7 €
Le kir : corbières blanc, cassis Joannet ..... 7,5 €
La coupe de Ruffus ..... 10€
La coupe de Champagne ..... 13€
Le mojito à la Kriek Lindemans ..... 11€
Bubbly rosé (vin italien légèrement effervescent BIO) 3% alc. ..... 7,5€
Gin Lindemans, geuze ou kriek ..... 11€
Gin Bombay ..... 8 €
Gin Heerengin (belge) ..... 10 €
Gin Malfy Rosa (sicilien) ..... 10 €
Gin Diôle blanc ou rosé (belge) ..... 10 €
Americano ..... 9 €
Picon ..... 6,5 €
Picon maison ..... 9 €
Get 27 ..... 7,5 €
Bacardi blanc ..... 7 €
Sailor Jerry (rhum brun) ..... 7€
Batida ..... 7 €
Campari, Cynar, Amer Labiau ..... 7,5 €
Gancia, Pisang ..... 7 €
Guignolet artisanal Joannet ..... 7 €
Martini blanc ou rouge ..... 7 €
Pineau des Charentes ..... 7 €
Porto rouge, Rosso Antico Aperitivo ..... 7 €
Johnnie Walker red label ..... 8€
Lagavulin 16 ans Single Malt (vieux malt) ..... 12€
Ricard 4cc ..... 8 €
Suze ..... 7 €
Vodka ..... 8 €
Funny bitter ou Funny pisang ..... 4 €

Accompagnement jus d'orange ou vin blanc (10 cl) ..... 3 €

Accompagnement soft ..... Prix carte

Pour grignoter

Assiette de hâte levée en tranches ..... 5 €

Cervelas artisanal fumé, de la boucherie « D'un goût à l'autre » ..... 4,5€

Emmental (100g) ..... 4 €

Fromage trappiste du moment : Orval, Chimay, Rochefort ou Westmalle ..... 4 €

Mini saucisses ardennaises épicées (20 pièces) ..... 4 €

Mini croustillons au fromage (8 pièces) ..... 7 €

Sardines La belle-iloise servies dans leur boîte, avec pain et beurre ..... 16 €

Les entrées

Le saumon fumé, échalotes, persil et tartine grillée..... 24€
Boisson suggérée : la Goliath blonde, Brasserie des Légendes (33cl) ..... 4,4€

La terrine de campagne faite maison, confiture d'oignons et crudités ..... 14€
Boisson suggérée : le rosé du patron, en appellation Corbières (19,5€ la bouteille ou 5€ le verre)

Les plats

Les boulettes du Faitout, sauce tomate, frites ..... 21€
Les tomates bio pour notre sauce proviennent de l'artisan Paolo Petrilli
Boisson suggérée : Passe-Partout, Brasserie De Dochter Van de Korenaar (33cl)..... 5,3€

La bouchée à la reine du Faitout, frites..... 24€
Poule, boulettes, champignons, sauce veloutée, feuilleté maison
Boisson suggérée : Tournay Triple, Brasserie de Cazeau ..... 5,5 €

L'andouillette champenoise, moutarde, frites et salade..... 25,5€
Boisson suggérée : Saison Dupont Dry Hopping (33cl), Brasserie Dupont ..... 4,3 €

L'américain de boeuf (250g) « notre recette depuis 1991 »..... 21,5€
Haché à la commande, avec œuf dur, oignons, cornichons, salade et frites
Boisson suggérée : Double d'Enghien blonde, Brasserie de Silly ..... 3,9 €

L'américain de cheval (250g) de la boucherie Cocquyt ..... 23€
Oeuf dur, oignons et cornichons, salade et frites
Boisson suggérée : Moinette, Brasserie Dupont au fût (25cl ou 33cl) .....4 ou 5 €

Les chicons au gratin (d'octobre à mars) ..... 19€
Roulade de jambon à l'os farcie de chicons pleine terre, sauce béchamel et fromage pour gratiner
Boisson suggérée : Jambes en l'air, Brasserie de Namur (33cl) ..... 6€

L' escavèche faite maison à la Saint-Feuillien et aux légumes, frites..... 20,5€
Salade grecque, frites, sa&uce tartare.
Boisson suggérée : Saint-Feuillien Grand-Cru, Brasserie Saint-Feuillien (33cl)..... 5,6€

Le burger du jour ..... prix du jour

Le steak « à la belge de la Marelle » (250g) ..... 29,5€
Laitue à la mayonnaise, frites, jus de cuisson déglacé
Boisson suggérée : Bersalis Triple, Brasserie Gueuzerie Oud Beersel..... 6 €

La brochette d'agneau, sauce barbecue, salade grecque, frites..... 28,5€
Boisson suggérée : Clos Virolle, Bordeaux Supérieur (25€ la bouteille)

Pour les desserts, demandez notre carte !

Plats enfants

Boulette sauce tomate, frites ..... 10€

Burger, frites ..... 12€

Chese burger (cheddar), frites ..... 13€

Croustillons au fromage (2 pièces), frites ..... 10€

Jambon blanc à l'os, frites ..... 9,5€

Steak haché, frites ..... 10€

Barbecue "enfant" ..... 15 €

Sur le pouce

Le croque-monsieur classique (simple/double) ..... 6/11€
Emmental et jambon à l'os
Ajout d'un œuf sur le plat ..... 1,5€
Accompagnement de crudités de saison ..... 3,5€

Le croque-monsieur Hawaï (simple/double) ..... 7/12€
Emmental, jambon à l'os et ananas
Ajout d'un œuf sur le plat ..... 1,5€
Accompagnement de crudités de saison ..... 3,5€

Les croquettes aux crevettes grises (2 ou 3 pièces) (prix ajusté en raison de la pénurie de crevettes)
Crudités de saison ..... 20/25€

Les croquettes de langue de veau (2 ou 3 pièces) ..... 15/19€
Sauce tomate épicée, crudités

Les croquettes de volaille (2 ou 3 pièces) ..... 15/19€
Sauce tomate épicée, crudités

Les croustillons au fromage ..... 15€
Crudités de saison

La planche américain de bœuf (150g) ..... 16€

La planche sardines La belle-iloise servies dans leur boîte
Sans arêtes, à l'huile d'olive ..... 17€
Aux piments doux et à l'huile d'olive ..... 17€

La planche tartine terrine de campagne maison ..... 15€

La planche tartine hâte levée maison ..... 15€

La planche jambon d'Ardenne ..... 18€

La planche jambon blanc à l'os ..... 18€

La planche quatre fromages d'abbayes trappistes ..... 18€

Le toast cannibale (2 pièces), avec crudités ..... 15€

Le toast au Maroilles, sur une tartine rôtie au four, salade aux noix ..... 15€