



Carte



Nos Entrées

Terrine de campagne maison et sa compote d'oignons.....

Avocat au crabe (crabe + surimi)

Cocktail de crevettes Royales.....

Calamars à la Romaine

Chèvre chaud sur toasts.....

Salade de chèvre chaud.....

Salade de camemberts frits

Salade Périgourdine (magrets de canard, gésiers de canard confits)

Calamars à la Romaine et crevettes panées, accras de morue,

Sauce cocktail.....

Escargots à la Bourguignonne de la ferme hélicicole

De Radinghem - pur beurre

Le Gambrinus vous souhaite un bon appétit

Menu Gambrinus

(spécial Gambrinus)

Terrine de campagne maison et sa compote d'oignons

Potjoleesch du Gambrinus + lard

Tarte à la bière + glace vanille

ou

Dessert maison au choix

Menu Dégustation

Cocktail de crevettes Royales

Onglet à l'échalote (200grs env)

Coupe meringuée ou dessert maison au choix

Menu Saveurs

Salade Périgourdine (magret de canard fumé, gésiers de canard confits)

Tournedos de magret canard (150grs env), sauce poivre, flambé au Cognac

Café ou Thé gourmand

(viandes d'origine française ou européenne)

Nous ne modifions pas la composition des menus,

Merci de votre compréhension

Nos Viandes

Steak tartare : (180gr, env) non préparé
(Œuf, échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise, ketchup, Tabasco worcester sauce)

Escalope de dinde : (200gr, env) sauce crème fraîche

Escalope de dinde : (200gr, env) sauce au poivre et à la crème

Faux-filet : (200gr, env) sauce poivre, Roquefort

Escalope de veau : (200gr, env) sauce crème fraîche ou Roquefort

Pavé de rumsteck grillé : (200gr, env) sauce poivre, Roquefort

Ou Sauce Maroilles.....

Onglet à l'échalote et à la crème : (200gr, env)

Brochette de bœuf : (200gr, env) sauce poivre, Roquefort ou Maroilles

Tournedos de magret de canard : (150gr, env) sauce poivre ou flambé au Cognac.

Tournedos de bœuf dans le filet : (200gr, env), sauce poivre, flambé au Cognac ou

champignons frais et crème

(Viandes d'origine française ou européenne)

Nos Spécialités

Terrine de campagne et sa compote d'oignons, Frites

Potjoleesch, Frites

*Assiette Gambrinus : Potjoleesch, terrine de campagne, poitrine de porc froide,
Frites.....*

Nos Plancha Barbecue

Poitrine grillée nature ou Sauce moutarde

*Andouillette de Troyes traditionnelle (140gr env),
Sauce moutarde*

Travers de porc nature

Mixed grill : Poitrine de porc (100 gr env),
Travers de porc (150 gr env), Brochette de bœuf (100 gr env)

Nos Desserts

En plus de nos desserts Maison, vous pouvez déguster..

Café liégeois : glace café, nappage café, Chantilly.....

Chocolat liégeois: glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly.....

Brésilienne : glace caramel, nappage caramel, Chantilly

Antillaise : glace Rhum-raisin, nappage caramel, chantilly

Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud, chantilly.....

Salsa : glace café et rhum-raisin, nappage café, chantilly.....

Tiramisu : glace tiramisu, nappage café, chantilly.....

Nougatine : glace nougat, nappage fraise ou caramel, chantilly

Niagara : glace menthe et chocolat, chocolat chaud, chantilly.....

Meringuée : glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly.....

Banana split : glace vanille, fraise et chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly.....

Banane grillée au chocolat.....

Profiteroles au chocolat chaud

Colonel : sorbet citron, vodka.....

Williamine : sorbet poire, alcool de poire.....

Apple-ice : sorbet pomme, calvados.

Irish Coffee : whisky chaud, café, chantilly.....