

Mon  
cousin  
belge



CARTE D'ÉTÉ  
2020

# Les salades

---

	En entrée	En plat
<b>Salade César</b> <i>(poulet, anchois, œuf dur, salade iceberg, sauce fromage belge)</i>	<b>8€</b>	<b>13€</b>
<b>Salade Dagobert</b> <i>(jambon, fromage belge marolles, sauce...)</i>	<b>7€50</b>	<b>12€</b>
<b>Avocat aux crevettes et sa sauce cocktail</b>	<b>9€</b>	<b>13€</b>
<b>Frisée aux lardons et œuf poché</b>	<b>7€50</b>	<b>12€</b>
<b>Salade de chèvre au pain d'épices et romarin</b>	<b>7€50</b>	<b>12€</b>

# Les entrées

---

<b>Duo de croquettes à la belge</b> <i>(croquette aux crevettes grises, croquette au fromage belge)</i>	<b>9€</b>
<b>Cassiolette de scampi Sambre &amp; Meuse</b>	<b>10€</b>
<b>La fameuse coquille ostendaise</b>	<b>9€</b>
<b>Terrine ardennaise faite Maison</b>	<b>8€50</b>

# Les plats

---

<b>Poisson du jour à la fantaisie du chef</b>	<b>15€</b>
<b>Fish and Chips sauce tartare</b>	<b>14€</b>
<b>Moules à la sauce du jour</b>	<b>14€50</b>
<b>Americain frites salade à la mode de Chainou</b> <i>(tartare de bœuf haché minute et préparé par nos soins)</i>	<b>14€50</b>
<b>Vol au vent de Volaille et son feuilleté</b>	<b>12€</b>
<b>Jambon grillé, espuma de Sirop de Liège moutardé</b>	<b>12€</b>
<b>Le burger de bœuf à la bruxelloise</b>	<b>14€</b>
<b>Le Beefsteak du copain Boucher du cousin belge</b> <i>Pièce de bœuf, frites fraîches, salade, sauce au choix</i> <b>Sauces :</b> Poivre vert crème, Archiduc (champignons crème), <i>La petite sauce de la cousine</i>	<b>18€</b>
<b>Lasagne aux légumes de saison</b>	<b>11€</b>

# Pour les ketjes (enfants)

Prix d'ami... **8€**

---

Hamburger *ou* Pâtes au pesto  
*ou* Nuggets de poulet

\*\*\*

Mousse au chocolat  
*ou* 2 Boules de glace au choix

## Formule express («volle gaz» en belge !)

---

**Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert 15€**  
**Menu Complet 19€**

\*\*\* **Entrée** \*\*\*

Terrine ardennaise

*ou*

Salade du jour

*ou*

Fondue au fromage

\*\*\* **Plat** \*\*\*

Jambon grillé, espuma de sirop de Liège moutardé

*ou*

Vol-au-vent de poule et son feuilleté

*ou*

Plat du Jour

\*\*\* **Dessert** \*\*\*

Mousse au chocolat belge faite maison

*ou*

Glace du jour

## Les desserts

---

Dame blanche et son chocolat chaud	6€
Coupe brésilienne et caramel maison	6€
Café liégeois crème de Baileys	7€
Coupe aux fruits rouges (en saison)	8€
Liégeoise de fruits	6€
Mousse au chocolat belge faite maison	5€
Tarte fine faite maison aux pommes et glace vanille	7€

## Les planches belges

---

<b>Planche ardennaise</b> <i>Jambon, saucisson, fromage et pâté belges</i>	<b>13€</b>
<b>Planche Eddy le cannibale</b> <i>Toast, tartare de bœuf relevé, crudités</i>	<b>12€</b>
<b>Planche de fromages belges</b>	<b>13€</b>

# Les vins

		37,5cl	50cl	75cl
BLANCS	Domaine Tariquet - Côtes de Gascogne (2019)	<b>12€</b>		<b>19€</b>
	Domaine Rethore Chardonnay - IGP Val de Loire (2019)			<b>21€</b>
	Lieubeau « Voyage extraordinaire » BIO - Muscadet (2018)			<b>24€</b>
	Domaine de Rome - Sancerre (2018)	<b>22€</b>	<b>33€</b>	
	Château de Maligny - Petit Chablis (2018)	<b>21€</b>	<b>35€</b>	
ROSÉS	Dune Gris de Gris - IGP Sable de Camargue (2019)		<b>18€</b>	<b>23€</b>
	Mas de Pampelonne - IGP Méditerranée (2019)			<b>24€</b>
	Château Mas de Cadenet « Echappée Belle » BIO Côtes de Provence (2018)	<b>17€</b>	<b>26€</b>	
ROUGES	Domaine Réthore Pinot Noir - IGP Val De Loire (2019)			<b>20€</b>
	Château Les Bascauts - Côtes de Bourg (2015)	<b>15€</b>		<b>22€</b>
	Vignoble de la Jarnoterie « L'élégante » St Nicolas de Bourgueil (2018)	<b>16€</b>		<b>24€</b>
	Château Durand Laplagne - Puisseguin Saint-Emilion (2016)			<b>25€</b>
	Château Pennautier - Cabardes (2013)		<b>26€</b>	
	Domaine Grangeneuve « Vieilles Vignes » Grignan Les Adhémar (2016)	<b>25€</b>	<b>33€</b>	
BULLES	La Caneva del Biasio - Prosecco Treviso Extra Dry	Coupe (12cl) : <b>4€50</b>		Bouteille : <b>22€</b>
	Pol Robert Thomas - Crémant de Loire	Coupe (12cl) : <b>4€90</b>		Bouteille : <b>25€</b>
	François Seconde - Champagne Grand Cru	Coupe (12cl) : <b>8€90</b>		Bouteille : <b>53€</b>
AU VERRE/ AUPICHET	Vin au verre: 12cl (Blanc, Rosé, Rouge)	<b>2€90</b>		
	Vin au pichet: Blanc, Rosé, Rouge	<b>¼ : 4€90</b>		<b>½ : 9€50</b>

Du lundi au vendredi de 12h à 14h jusqu'à 14h30 le samedi et dimanche.  
Du dimanche au jeudi : de 19h à 22h. Vendredi et samedi : 19h30 à 22h30.



CASINO | BOULOGNE-SUR-MER  
**GOLDENPALACE**

PLACE DE LA RÉPUBLIQUE  
62200 BOULOGNE-SUR-MER  
Tél. : 03 59 61 27 92