

CROQUETTES SALEES ET SUCREES

Jeudi 21/07 midi et soir & Jeudi 04/08 soir

Croquettes Salées (par 4 : 5.50€ - par 6 : 8.30€ - par 8 : 11€ - par 10 : 13.50€)
Foie gras - Poulet Mozzarella - Saumon & fromage fines herbes - Chorizo oignons - Guacamole Chili - Feta - boudin Speculoos

Croquettes Sucrées (par 4 : 3.50€ - par 6 : 5€ - par 8 : 6.50€ - par 10 : 8€)
Nutella - Chocolat caramel noisette - chocolat noix de coco - pomme cannelle avec ou sans Calvados - poire cassonade - banane cassonade avec ou sans rhum - ananas cassonade

TACOS GUACA & CHILI

Samedi 23/07 soir - 14€ (adulte) - 7€ (enfant - version non épicée!)

Adulte : tacos & Guacamole - Chili

Enfant : Chili non épicé - Glace artisanale

TORTILLAS TUNISIENNE & salade

Dimanche 24/07 midi - 9€

Tajine tunisien à base de thon et de poulet

CREPES BRETONNES

Mardi 26/07 soir

A l'aise Breizh : Qu'elle soit salée ou sucrée, choisissez celle qui vous plaît !

MEZZE LIBANAIS

Mercredi 27/07 soir - 17€ (adulte) - 8€ (enfant)

Sish taouck (poulet mariné au citron et paprika, servie avec une émulsion à l'ail), **salade fatouch** (mesclun composé de diverses crudités et vinaigrette au jus de grenade), **houmous** (purée de pois chiche au sésame et citron) labné (fromage blanc au thym sauvage), **falafel** (croquette de pois chiche et fèves) **sauce tarator** (sésame citron)

FRIT'KOT

Vendredi 29/07 - Lundi 1er aout - Lundi 8 aout - vendredi 12/08

Frites	2€
Fricadelle	1,50€
Cervelas	1,50€
Sauces	0,50€

BBQ

Dimanche midi 31/07

« **ADULTE** » : Brochette de bœuf, saucisse et merguez, buffet de salades et une glace artisanale OU un tapas au choix **14€**

« **ENFANT** » : Saucisse, buffet de salades et une glace artisanale OU un tapas au choix **7€**

Nos fournisseurs sont principalement des producteurs artisans locaux ou des commerces implantés en Wallonie picarde.

Nous aimons leur faire confiance : Boulangerie GUERIN (Orca) - Boulangerie Philippe & Esmeralda (Kain) - BRICE Fruits (Tournai) - Boucherie GUERIN (Tournai) - Boucherie DESCAMPS - Boucherie Luc MAES (Pottes) - DELBAR (Tournai) - Glaces Atelier Saveurs - Lait Fairbel - Maison Rameau (Estaimpuis) - SIX fumaisons (Mouscron) - Colruyt (Antoing) - Delhaise - Remo frites (Mourcourt) - Café Leroy (Tournai) - Al Barak (Tournai) - Global net (Pecq)

BUFFET ASIATIQUE

Mardi 02/08 - 15€ (adulte) - 7€ (enfant)

Entrée - plat - dessert

Dans un cadre très chaleureux, nous vous invitons en voyage à venir déguster des plats classiques mais aussi des spécialités exotiques plus exotiques.

HAMBURGERS

Vendredi 05/08 - Dimanche 14/08

Classic : pain bagnat, 1 pur bœuf, ketchup, salade, tomates, oignons. **5€**

Giant Maison : pain bagnat, 2 purs bœuf, fromage, béarnaise maison, salade. **6€**

Canadien : Pain bagnat, 2 purs bœuf, fricassée de champignons et oignons rouges, brie en tranches **7€**

L'incontournable Burger Canard du « Bistrot des Traboules »

préparé par le Chef lui-même **8€ (que le vendredi 05/08)**

BRUNCH

Dimanche matin 07/08 08h00 - 20€

concocté par « L'Atemporel »
Focaccia poulet tandori, caviar d'aubergines, herbes fraîches et sauce au yaourt / Gaspacho de tomates et poivrons / Œuf cocotte aux pousses d'épinard / Viennoiseries / Assortiment de gâteaux / Café et thé

MARMITON

Dimanche matin 07/08 08h00 - 17€

Concocté par « L'Atemporel »

REPAS ITALIEN

Mardi soir 09/08 - 13€ (adulte) - 7€ (enfant)

Montez sur votre Vespa et faites un tour d'Italie! Penne accompagnées de leurs sauces quatre formaggi, Pesto, courgettes - lardons, saumon crème et une petite lasagne. Terminez avec un tiramisù aux deux saveurs pour vous rafraîchir au pied du Vésuve.

REPAS PALESTINIEN

Jeudi 11/08 - 10€

Partez à la découverte des saveurs chaudes des sables : Kabsa (riz épicé au poulet et oignons) Ouzi (mouton légumes et riz), Mandi (riz doux grillé, oignons émincés et poulet)

HUITRES & ASSIETTE NORDIQUE

Dimanche midi 16/08

Assiette de 6 huîtres 10€

Assiette de 12 huîtres 16€

Assiette nordique : saumon fumé, saumon vapeur à la moutarde, crevettes grises, filet de truite saumoné, crudités, citron, pain + beurre **15€**

Menu enfant : assiette de saumon fumé : **7€**

JAMBON BROCHE

Lundi 15/08 - 15€ (adulte) - 7€ (enfant)

Jambon rôti à la broche + Sauce aux herbes ou sauces curry à l'ancienne

Pommes de terre grenaille au gros sel, jeunes carottes au thym. Tomates et salade.

1 tapas ou une glace artisanale au choix



TOURNAI
les bains
DU 21 JUILLET AU 15 AOÛT 2016

SOFT - 1,80€

Eau plate - Eau pétillante Spa
Pepsi - Pepsi Max
7UP - Limo Miranda
Ice tea - Green - pêche
LOOZA orange - pomme-cerise - multifruits -
pamplemousse - fraise
Grenadine et menthe (pas de supplément)

BIERES

AU FÛT :

Maes	1,80€
Tournay	2,50€
Saison Cazeau	2,50€
Mort Subite	2,50€
Diôle	2,50€



A LA BOUTEILLE

Blanche BIO Brunehaut	2,50€
Maes 0,0%	1,80€
Maes Radler citron ou pamplemousse	1,80€

APERERO

Spritz	5€
Strongbow (cidre)	2,50€
Sangria blanche	5€
Mojito	5€
Pastis	2,50€
Zizi Coin Coin Citron	2,50€
Kievv Red ou violette	2,50€



Champagne

« Richard Fliniaux »

5€/verre et 30,00€/bouteille

Grain d'Amour rosé doux
2,50€/verre et 20,00€/bouteille

VINS VENDUS AU VERRE - 2,50€

Le Don Brial Blanc, Muscat sec



La Madrague, Rosé de Provence



Le Don Brial Rouge, vp Côtes catalanes



VINS VENDUS A LA BOUTEILLE

> BLANC

Sauvignon Blue (sec) 20€/bouteille

> ROSÉ

Ruban Rosé 20€/bouteille
Grain d'Amour (doux) 20€/bouteille



> ROUGE

Caihol Rouge 20€/bouteille

TAPAS... au gré des humeurs du jour !

Saucisson sec - Olives - Fromage - Chorizo 1,80€

CHIPS : sel, paprika, grills, chipito, bolognaise,
Bicky Crisp ou Ketchup 1,00€

Tomates-mozzarella façon Tournai-les-Bains 2,50

POTAGES

(uniquement le midi) 4€

Chaud ou froid, selon le temps ou vos envies !

Accompagnement : pain - beurre - gruyère ou parmesan
et croûtons.



SUCRERIE... au gré des humeurs du jour!

Glace artisanale* : Vanille de Madagascar, fraise,
framboise, caramel beurre salé, spéculoos,
snickers, pop-corn 2€

Sorbet artisanal* : citron 2€



Glaçon « Bio » : au sucre de jus de raisin :
citron, orange, fraise et cerise : 0,50€

Crêpe sucre de canne - cassonade blonde/brune -
pâte à tartiner (sans huile de palme) -
Caramel beurre salé 2€

Trio de macarons 2,50€
Lait chocolaté Fairbel 1,50€

Cafés Nespresso : Decafeinato Lungo - Espresso :
Dulsao do Brasil (force 5) - Ristretto (force 10) 2€

Thé à la menthe fraîche 2€
Rooibos grenade/bleuet 2€
Thé vert & blanc fruits de la Passion 2€

WRAPS (uniquement le midi) 5€

Wrap norvégien
Fromage frais ciboulette + saumon fumé + avocat
+ œuf dur + germes + salade iceberg

Wrap au poulet
Salade œufs + poulet grillé aux épices + salade
+ coriandre

Wrap au chèvre
Crème de chèvre + Chèvre pané + lardons + pomme
+ salade

Wrap italien
Mascarpone aux herbes italiennes + speck
+ tomates confites + parmesan + roquette

Rouleau d'été / Goi cuôn (végé)
Feuille de riz garnie aux herbes fraîches et légumes d'été
variés

TERRINES & GALANTINE 6€

(uniquement le midi)

Selon l'humeur du chef et accompagnée d'une petite
salade, tomates confites, pain et beurre.

MENU ENFANT 5€

Du lundi au vendredi midi uniquement,
au gré de la fantaisie du chef ! !

CROQUES À LA PLAGE

Croques salade 6€

Golfe de Riga : Mozzarella, saumon fumé,
échalotes, crème fraîche.

Golfe de St Malo : Bleu, poulet poire cuite, noix,
crème fraîche.

Golfe de Gascogne : Brie, jambon, amandes,
coulis de framboise, crème fraîche.

Golfe de Finlande : Gruyère, lardons, champi-
gnons, ail, persil, pistaches, crème fraîche.

Golfe de Porto : Chèvre, jambon fumé, pomme,
miel, crème fraîche.

Golfe de Gênes : Emmental, jambon fumé, pesto,
coulis de tomates, crème fraîche.

Golfe d'Arcadie : Fêta, poulet, olive, crème
fraîche.

Piscine Madame : Gouda, jambon, oeuf dans
l'ananas, crème fraîche.

Mère cht'i : Maroilles, lardons, pomme de Gene-
viève, crème fraîche.

Père Daerden : Camembert en bière Ty, jambon
d'Ardennes, sirop de Liège, eine Prune, crème
fraîche.

Tante Lulu : Fromage à raclette, Jambon fumé,
pdt, crème fraîche.

El Mayeur : Chaource, dindon, tomate fraîche,
fines herbes, crème fraîche.

Servis avec salade.

Croque nature (sans crudités !)
3€

