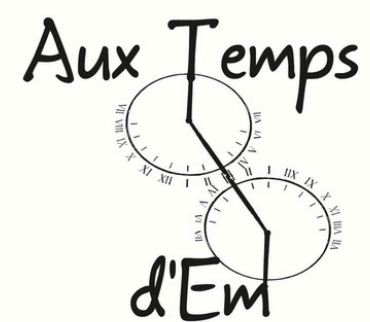




Aux Temps d'Em est récompensé par le label "Maître restaurateur" depuis juillet 2024.

Cela garantit une cuisine-maison à base de produits locaux.

Nous sommes heureux de vous accueillir au fil de la journée (7H30-22H00) dans un esprit estaminet avec des jeux anciens et des plats typiques,

Entrées

Terrine du Chef	9€
Os à Moëlle	10€
Oeuf Mayo and Co	5€
Velouté	7€
(potimarron-marron ou champignons)	
6 escargots de Campagne-les-Hesdin	10€
Croquettes de Crevettes	14€

Plats

Pavé de Rumsteak, Frites	22€
sauce poivre, maroilles et moutarde à l'ancienne	
Burger du Chef	17€
Veggie Burger	17€
Boudin noir, écrasé de pommes de terre, pommes rôties	18€
Nage de Saint Jacques et Saumon, crème de poireaux, Riz	24€
Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne, patates douces *	19€
* Disponible en portion enfant	

Tendance Estaminet

Welsh ou Chti Welsh, Frites (*)	17€
Welsh ou Chti Welsh Complet, Frites	18€
Carbonade Flamande (*)	18€
Camembert rôti au miel, charcuterie et pain baguette	16€
Flamiche de Montreuil	17€

Le temps de fondre

(min 2 personnes, soirs uniquement)

Fondue Bourguignonne	25€/pers
Fondue Normande	27€/pers
Raclette traditionnelle	28€/pers

Fromages

Assiette de 3 fromages locaux de chez Caséus	9 €
--	-----

Desserts

Tarte Tatin,	
boule de glace Vanille	8€
Mousse au chocolat noir et morceaux de chocolat blanc	8€
Cheesecake Caramel	
beurre salé	9€
Baba au Rhum, glace Rhum Raisin	9€
Café Gourmand	9€
Thé, chocolat, cappuccino gourmand	11€
Glaces artisanale de la Maison Antolin (voir carte des glaces)	

Menu enfants

Je sais pas !

Choisis la version mini d'un plat de grand ! (sélection parmi les plats *)

J'ai pas faim !

Pocket Burger Steak, Frites

+ 1 boisson

+ 1 boule de glace

ou 1 fromage blanc

12€