

LE
Chef
& Moi

BAR - TAPAS - RESTAURANT

LA TABLE DU TAPAS

PRIX PAR TAPAS, À PARTAGER OU PAS...

(Tapas= assortiment de petits hors-d'oeuvre variés.)

- 7,5€ **Bœuf Hereford ou Angus**
Tartare de bœuf coupé au couteau & glace citron- basilic
Glace « Atelier Saveurs, Tournai »
Bœuf Angus/ coriandre / pesto rouge / parmesan / tomates confites
- 9€ **Terre & Mer**
Saumon frais en gravlax à l'orange/ aneth/ pickles de concombres/
magret de canard fumé maison de la ferme « Louis Legrand »
et son bouillon de thé « Rooibos » froid de la maison « Dammann Frères »
- 8,5€ **Fromages & Truffes**  3 PIÈCES
Croquettes de fromages maison et variation de truffes noires
Parmesan / emmental / purée de truffes / panko
- 12€ **Homard Breton**
Le homard bleu décliné en trois façons & crevettes grises
Tartare / bisque / croquettes
- 8,5€ **Di Bufala**  3 PIÈCES
La trilogie de Camembert « Di Bufala » frit
Ail fumé / truffe / pesto rouge
- 7,5€ **Calamars**
Anneaux de calamars frais frits maison
Mayonnaise citron vert et coco / panko / citron vert / huile de coco
- 10€ **François Evrard Lille 'collectionneur de viandes'**
L'os à la moelle de la maison Evrard / Mouillette de pain
« boulangerie Devos Tournai » / confiture ail & oignons brûlés



 VOUS ÊTES ALLERGIQUE À UN ALIMENT ? PARLEZ-NOUS-EN !

12€

Le trompe l'œil du chef 🏆 TAPAS SIGNATURE

Foie gras de canard « Louis Legrand » / cerise amarena / porto / chocolat

10€

Fromage de bufflonne

Mozzarella di bufflonne « Matteo's Mozzarella Anvers »
Association tomates, Mozzarella et fraises / quzu/ basilic /
vinaigre de fraises maison/ crumble d'abondance

11€

Jambon melon revisité

Œuf plein air à 63° « Zœuf best à Maulde » / huile de vanille du Chef /
Jambon Ibaïama de la maison Evrard / melon des charentes / fromage
corse « la Brousse » / asperges vertes à l'huile d'olive extra vierge
« Maison Pino Tournai » / Glace artisanale « Atelier Saveurs »
melon et patinette « gervin »



NOS PLANCHES

DE 2 À 4 PERSONNES

20€

La planche du chef 🍷 2 PERSONNES

Assortiment de fines charcuteries et sélection de fromages
(variant chaque semaine)

35€

La planche du chef 🍷 4 PERSONNES

Assortiment de fines charcuteries et sélection de fromages
(variant chaque semaine)

19€

La planche végétarienne de bufflonne

La tomate mozzarella « Matteo's Mozzarella » / fraises / quzu

25€

La planche de jambon ibaiama 'Evrard' Lille



 VOUS ÊTES ALLERGIQUE À UN ALIMENT ? PARLEZ-NOUS-EN !

NOS FRITURES

- 15€ Croquettes de fromages à la truffe  5 PIÈCES
Emmental / parmesan / citron / purée de truffes
- 19€ Homard bleu en 3 façons & crevettes grises  5 PIÈCES
Tartare / bisque / croquettes
- 13€ Chiken Dip's version bistrannique
Cocou de malines / panko / satay / mayonnaise à la cacahuète
- 10€ Les fameuses bitterballens
Sauce dijonnaise version mikado / Boule fourrée de viande et de fromages
- 5€ Cornet de frites
Frites coupées au couteau et cuites à la graisse de boeuf /
mayonnaise maison
- 6€ « Patatas » bravas
À la sauce tomate « Mutti » aux herbes



NOS PLATS

PLATS EN SUGGESTION CHAQUE SEMAINE

(voir tableau)

Tous nos tapas et plats sont servis avec du pain ainsi qu'avec deux beurres maison (goût variant selon l'humeur du chef, n'hésitez pas à demander).



 VOUS ÊTES ALLERGIQUE À UN ALIMENT ? PARLEZ-NOUS-EN !

NOS DESSERTS

- 10€ **La dame blanche du Chef & Moi**
Glace vanille meringuée « Atelier saveurs » / chocolat Barry « excellence » /
chantilly jivara / sponge cake
- 11€ **Le moelleux au chocolat au lait « Ghana »**
Cœur fondant au chocolat et sa crème anglaise
- 12€ **Le fameux dessert dédié à la ballerine russe Anna Pavlova**
Meringue / Pêche / verveine / sauce chocolat « TOUTFRUIT »
- 14€ **Le nouveau trompe l'œil du « Chef & Moi »**
 **EN TROMPE L'ŒIL**
Lait de bufflonne / vanille / fraises /
pistache / poudre d'argent
- 11€ **Le cheese- cake « bonbon » fraise Tagada**
 **EN TROMPE L'ŒIL**
Cheese cake au fromage frais et fraises acidulées /
macaron aux fraises Tagada

