

Un lieu Rare
pour des moments
Uniques.



Domaine
des Cigognes

Pour la petite Histoire,

Ce domaine datant de 250 ans, fut construit par un Censier pour sa Maîtresse. Celle-ci le quitta, il fit donc placer au faîte de la cheminée un nid & 2 Cigognes.

"Elles reviennent toujours au nid prétend-on !". L'histoire ne dit pas si l'aimée est revenue...

Mais depuis, le Domaine a été rénové, décoré de vitraux et de lustres en Murano (Venise) tout en gardant l'architecture du Nord de la France. En 2009, de nouveaux travaux d'agrandissement et de modernisation sont lancés!

Capacité de l'établissement: 10 salons de réception + le Restaurant des Cigognes pouvant accueillir de 2 à 300 personnes

Hébergement : Hôtel 3*** avec 11 lofts, 2 chambres et 2 Suites.

**Votre Restaurant est ouvert le Midi et le soir du Lundi au Vendredi,
et le Dimanche midi.**

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euros.

*L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de notre restaurant
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*



Nos Planches Apéro, Ardoises à Partager, ou pas !

	Pour 2	Pour 4
Tapenade avec ses Croutons & Légumes Croquants ✓	7,90 €	11,90 €
Charcuteries, Fromages & ses Accompagnements	13,90 €	19,90 €
Saumon Fumé & ses Accompagnements	14,90 €	21,50 €

Nos Bulles & Champagnes

La Coupe de Méthode « Petites Bulles »	12 cl	7,00 €
La Coupe de Champagne Thomas Pavy	12 cl	9,90 €
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12 cl	9,90 €
« Chandon Garden Spritz »	15 cl	9,90 €

Nos Bouteilles de Champagne :

Champagne Thomas Pavy (<i>Propriétaire-récoltant</i>)	75 cl	59,00 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	75 cl	90,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut	75 cl	78,00 €
Champagne Veuve Clicquot Brut	75 cl	109,00 €

Les Apéritifs Traditionnels

Kir vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12 cl	4,90 €
Ricard	2 cl	4,50 €
Martini Blanc ou Rouge	5 cl	5,50 €
Campari/Porto Sanderman rouge ou blanc/Suze	5 cl	5,50 €
Picon bière ou vin blanc	25 cl	6,90 €
Gin 40° (Beefeater)	4 cl	7,00 €
Vodka 40° Pure / Rhum Bacardi	4 cl	7,00 €
Spritz Apérol	15 cl	8,90 €
Américano « Maison »	15 cl	9,90 €
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca...	12cl	1,50€

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl	4,90 €
Sprite / Fanta Orange	25 cl	4,90 €
Schweppes Tonic / Agrumes / Orangina / Fuze Tea	25 cl	4,50 €
Jus de Fruits (<i>orange, ananas, multi vitamines, tomate, pomme</i>)	25 cl	4,50 €
Vittel / Eau de Perrier	50 cl	5,20 €
Villers St-Amand Plate ou Gazeuse	100 cl	6,50 €
San Pellegrino	100 cl	6,90 €
Perrier	33 cl	5,50 €
Supplément sirop (<i>Menthe, Grenadine, citron, pêche, rose, violette.....</i>)		0,20 €

Notre Sélection De Whiskies (4cl)

Scotch Whisky (Ecosais)

- **Blended (-12 ans)** Clan Campbell 40° (*Supplément Coca +1, 50 €*) 6,50 €
- **Blended (PREMIUM)**
 - Chivas 12 ans (*Fût de Cognac*) 40° 9,50 €
- **Single Malt (PREMIUM SPEYSIDE)**
 - Knockando 12 ans (*Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande*) 43° 9,50 €
 - Cardhu 12 ans (*Fût de Chêne Américain, Affiné au Bourbon*) 40° 9,50 €
 - The Glenlivet 15 ans (*Fût de Chêne Français limousine*) 43° 12,00 €
 - Lagavulin 16 ans (*Fût de Chêne, Intense suave et fume*) 43° 13,00 €

Irish Whiskey (Irlandais)

- Jameson Black Barrel (*Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois*) 40° 9,00 €

Whiskey American (Tennessee)

- Jack Daniel's (*Filtrer au charbon de bois, notes de chêne*) 40° 9,50 €

Japonais

- Nikka Coffey Grain (*Grain de Maïs – Style suave*) 45° 10,00 €

Français

- Wambrechies 40° 11,00 €

Les Bières

<u>Pression</u>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>			
Cadette 5°	4,50 €	6,00 €	7,90 €	Heineken (sans alcool)	Bouteille 33cl	4,00 €
Corne 6°	4,90 €	5,90 €	9,50 €	Vedett (Blanche) 4,7°	Bouteille 33cl	6,00 €
Bière du « Mois »	5,00 €	6,90 €	9,90 €	Duvel 8,5°	Bouteille 33cl	6,00 €
PVL 8,5°	5,50 €	7,50 €	10,90 €	Pêche Mel'Bush 8,5°	Bouteille 33cl	5,20 €
Paix Dieu 10°	6,90 €	8,50 €	11,50 €	Liefmans (Rouge) 3,8°	Bouteille 25cl	5,50 €
				St Feuillien Grand Cru 9,5°	Bouteille 33cl	6,50 €
				Chimay Bleue 9°	Bouteille 33cl	6,50 €



Les Entrées



Foie Gras de Canard « Maison » & Chutney's ♥	19,90 €
Escargots Beurre à l'Ail, La Douzaine <i>Escargots Desrocher, Héliciculture de Wahagnies</i>	15,90 €
Œuf poché & Saumon fumé, <i>sauce beurre blanc</i>	13,90 €
Cassolette d'écrevisse gratinée à la crème de tomate	17,90 €
Les 6 Huîtres Fine de Claire Marennes d'Oléron n°3	15,90 €
Velouté du moment	12,90 €
La salade chèvre chaud, vinaigrette miel soja	13,50 €
<i>Feuille de chêne, toast rocamadour, lardon, oignon & p.de terre grenailles</i>	version plat 18,90 €

Les Plats

Côté Terre

Plat du Jour Viande <i>Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)</i>	17,90 €
Fromage des Clarines® chaud, <i>P.de terre grenailles, salade & jambon serrano</i>	18,50 €
Filet de Bœuf Poêlé (220g), <i>sauce poivre, gratin de P. de Terre & salade</i>	27,90 €
La Bavette de bœuf Angus (200g) grillée, <i>sauce échalote, frites & salade</i>	24,50 €
Andouillette d'Arras, sauce moutarde à l'ancienne, <i>frites & salade</i>	18,50 €
Le Ch'ti Welch, <i>frites & Salade</i> ♥	19,50 €
<i>Pain grillé, Bière Chimay Bleue, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway</i>	
Le « LC Burger » (supplément : sauce maroilles 1€, steak boucher 3€) <i>Frites & Salade</i>	18,90 €
<i>Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, cheddar, buns brioché de chez Catrissa</i>	
Souris d'agneau confite à la figue & <i>écrasé de P. de terre</i>	25,90 €
Lapin aux pruneaux & <i>gratin de P. de terre</i>	22,50 €

Côté Mer

Plat du Jour Poisson <i>Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)</i>	17,90 €
Dos de cabillaud, <i>crème de champignons & tagliatelles</i>	22,90 €
Noix de St Jacques poêlée, <i>sauce beurre blanc & jardinière de légumes</i>	27,50 €
Choucroute de la Mer, <i>St Jacques, crevettes, cabillaud & lieu fumé</i>	24,50 €

Côté Végétal

Tagliatelles Pesto, <i>parmesan, roquette & tomates confites</i>	15,90 €
Risotto aux champignons forestiers	18,90 €

Autres Garnitures : Risotto, tagliatelles, Gratin de Pommes de Terre, frites fraîches, écrasé de p.de terre, p.de terre grenailles, légumes du moment, salade de crudités.

Garniture Supplémentaire : 2,50 €

Sauces : Poivre vert, Beurre blanc, Mayonnaise, Maroilles, Échalote, Pesto, Moutarde à l'ancienne, figue.

Sauce Supplémentaire : 1,00 €

Menu Cigogne 39,50€

Salade chèvre chaud

Œuf poché & Saumon fumé

~

Bavette de bœuf Angus grillée

Dos de cabillaud

~

Salade de Fruits Frais

Moelleux Chocolat & glace vanille

*La Part de Gâteau Personnalisé**

(Supplément +3€.00/ pers. et sur réservation Uniquement)

Le Menu Enfant 12,90€

Steak du Boucher 150g

~

Fish & Chips

1 Glace & une Boisson

(Coca Cola, jus de fruits, Sirops...)

Menu Domaine 49,90€

Foie Gras de Canard Maison

Cassolette d'écrevisse gratinée à la crème de tomate

La Douzaine d'Escargots Beurre à l'Ail

~

Noix de St Jacques poêlée, sauce beurre blanc & jardinière de légumes

Souris d'agneau confite à la figue & écrasé de Pommes de Terre

Filet de Bœuf (180g) Poêlé, Sauce Poivre Vert & Gratin de Pommes de Terre

~

Merveilleux Chocolat Pistache de chez Catrissé

Café Gourmand

Coupe Dame Blanche ou Noire

*La Part de Gâteau Personnalisé**

(Supplément +3€/ pers. et sur réservation Uniquement)



Les Douceurs & Les Fromages

Assiette de Fromages Affinés	8,00 €
Dessert du jour, <i>Consultez l'Ardoise (sauf Soir & Dimanche)</i>	6,90 €
Salade de Fruits Frais	6,90 €
Fromage Blanc <i>coulis de fruits rouges</i>	6,50 €
Moelleux au Chocolat, <i>glace vanille</i>	7,90 €
Merveilleux Chocolat Pistache♥, <i>de chez Catrissa</i>	9,90 €
Profiteroles vanille <i>Chocolat chaud</i>	8,90 €
Crème brûlée vanille	9,00 €
Cheese cake spéculoos <i>coulis de fruits rouges</i>	8,50 €
2 Boules de Glace « <i>Pedone Glacier artisanal</i> » <i>(Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Cassis, Citron, Spéculoos, Coco, Café...)</i>	7,90 €
Coupe Dame Blanche ou Noire <i>(Glace Vanille ou Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly)</i>	9,50 €
Café Liégeois <i>(Glace Café, Sauce Café & Chantilly)</i>	9,50 €
Colonel Glace Citron & Vodka	9,80 €
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	8,90 €
Irish Coffee Gourmand 4 pièces	14,00 €
La Part de Gâteau Personnalisé (sur Commande uniquement)	9,50 €

Les Vins Blancs

<u>Vallée de la Loire :</u>	<u>Le verre 12 cl</u>	<u>50 cl (carafe)</u>	<u>75 cl</u>
Menetou-Salon « Clos du pressoir » AOC	5,90 €	21,90 €	33,50 €
Pouilly Fumé « Famille de la Farge » AOC	5,90 €	25,00 €	36,90 €
<u>Bourgogne :</u>			
Petit chablis « Maison Régnard » AOC	6,90 €	28,00 €	38,90 €
Montagny 1 ^{er} cru « Domaine de Montorge » AOP	6,90 €	28,00 €	40,00 €
<u>Sud- Ouest :</u>			
Uby n°4 – Côte de Gascogne	4,80 €	18,00 €	25,80 €
Viognier	5,80 €	23,50 €	34,50 €
<u>Alsace :</u>			
Gewurztraminer AOC	4,80 €	18,00 €	25,80 €
<u>Vallée du Rhône:</u>			
Grand Marrenon AOC	5,90 €	22,50 €	32,90 €
<u>Languedoc :</u>			
Côte de Gascogne – Chardonnay IGP	3,80 €	13,80 €	

Les Vins Rouges

Bordeaux :

	<u>Le verre 12 cl</u>	<u>50 cl (carafe)</u>	<u>75cl</u>
Haut Medoc « Château la Tonnelle » AOC	4,90 €	18,50 €	27,90 €
St-Estèphe « Héritage Le Boscq » AOC	6,90 €	27,00 €	40,00 €
St-Emilion Grand Cru « Bellerose » AOC	7,40 €	28,00 €	42,50 €
Saint-julien « Amiral de Beychevelle » AOC			68,00 €
Saint-julien « Aspirant de Beychevelle » AOC			55,00 €
Mac Carthy « Haut-Marbuzet » AOC			69,00 €

Beaujolais :

Brouilly « Domaine de Mondenet »			27,90 €
----------------------------------	--	--	---------

Vallée du Rhône :

Crozes-Hermitages « Les Palais » AOP	6,40 €	25,00 €	37,00 €
Saint-Joseph « Les Challeys »			39,00 €
Côte Rotie « Domaine Gisèle Vernay » AOC			69,00 €
ChâteauNeuf du Pape « Clos de l'Oratoire »			68,00 €

Vallée de la Loire :

Gamay de Touraine « frais »	3,90 €	14,80 €	
Menetou-Salon « frais » « clos du Pressoir » AOC	5,00 €	20,00 €	29,90 €

Bourgogne :

Mercurey « Le Bois de Lalier, Philippe le Hardi » AOP			42,00 €
Hautes Côtes de Beaune « Bouchard Aîné et Fils »	6,40 €	23,60 €	39,00 €

Languedoc :

St Chinian « Château de Ciffre »			26,90 €
----------------------------------	--	--	---------

Les Vins Rosés

	<u>Le verre 12 cl</u>	<u>50 cl (carafe)</u>	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
M de Minuty AOC – Côte de Provence			43,90 €	77,00 €
La Rouillère « Grande réserve » AOC			36,90 €	
Pétula AOP « Lubéron »	6,50 €	24,00 €	30,00 €	
Villa Vallombrosa – « Première cuvée »	6,70 €	27,50 €	39,00 €	63,00 €
Prunelle – Côte de Provence	4,90 €	21,00 €	29,00 €	
Bandol - « Fiel du Moulin » Provence	6,10 €	25,40 €	36,50 €	

La Cafétérie & Les Digestifs

Expresso		2,40 €
Décaféiné		2,50 €
Café crème		2,50 €
Thé et infusion « Richard »		2,70 €
Double expresso		3,80 €
Cappuccino /Chocolat Chaud		3,90 €
Irish Coffee (nécessite un temps de préparation)		12,00 €
Get 27 ou 31/ Bailey's	4 cl	8,50 €
Cœur de Bière « Klipfel »	4 cl	8,90 €
Calvados « Busnel » vieille réserve VSOP	4 cl	9,60 €
Cognac « Hennessy fine de cognac » VSOP	4 cl	9,60 €
Armagnac « Château de Laubade XO »	4 cl	9,60 €
Limoncello	4 cl	8,50 €
Houille « Carte noire » (<i>Flandre Artois fabrication régionale artisanale</i>)	4 cl	9,60 €
Vieille prune de Souillac	4 cl	9,60 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	9,60 €
Rhum XO « Habitation Clément » 42 °	4 cl	9,90 €
Belle poire ou Poire Williams	4 cl	9,60 €



Découvrez la richesse aromatique des cafés que nous avons sélectionnés pour vous...



Florio - Puissant & Onctueux 3.10€

Mariage de la douceur et de la force dans la pure tradition italienne. Attaque puissante suivie de rondeur et d'arômes grillés



Perle Noire - Riche & Harmonieux 3.10€

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse d'une grande finesse



Moka Noisette - Original & Savoureux 3.10€

Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise



Honduras Bio Equitable - Raffiné & Fruité 3.10€

Un cru inédit cultivé par une communauté de petits producteurs très impliquée dans le respect d'une agriculture durable. Ce café rond et ample offre des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec