



informel

restaurant

**Connaissez-vous le sens du mot « *informel* » ?
Qui n'est pas soumis à des règles strictes, officielles.**

L'informel est un restaurant familial qui vous propose des burgers maison revisités et une vitrine du jour de salades, de plats cuisinés en bocaux et de desserts servis sur place ou à emporter.

L'informel c'est aussi un service traiteur pour tous vos événements !
Demandez-nous la brochure traiteur du moment.

Nous nous inscrivons dans une démarche qualitative et responsable en sélectionnant nous-mêmes chacun des ingrédients qui entrent dans la composition de nos plats. Toutes nos préparations sont réalisées au jour le jour en cuisine.

APÉRITIFS

- * **Mocktail maison 30cl - 5,00 €** (sans alcool)
Jus de pommes Val de Cassel, sirop de citron vert, eau gazeuse, menthe
- * **Cocktail maison 30cl - 6,00 €**
Rhum blanc, jus de pommes Val de Cassel, sirop de citron vert, eau gazeuse, menthe
- * **Ricard 4cl - 5,00 €**
- * **JB 4cl - 5,00 €**
- * **Martini (rouge ou blanc) 4cl - 3,50 €**
- * **Kir (pêche, mûres ou cassis) 16cl - 3,50 €**
- * **Americano 12cl - 5,50 €**
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- * **Americano Negroni 12cl - 6,00 €**
Gin, Martini rouge et blanc, Campari
- * **Picon bière 25cl - 5,50 €**
- * **Picon vin blanc 20cl - 5,50 €**

BURGERS SUR MESURE

Composez vous-même votre burger :

Nous avons soigneusement choisi ou cuisiné chacun des ingrédients de votre burger. Nous sommes heureux de vous proposer les burgers que nous aurions nous-mêmes aimé retrouver dans un restaurant. Tous nos ingrédients sont sélectionnés sans aucune concession sur leur qualité, cuits et assemblés à la minute dans notre cuisine. Sur la base de notre pain artisanal, ajoutez autant d'ingrédients que vous désirez ! Nous vous proposons également de choisir une composition établie par nos soins avec nos Burgers Signature.

- * **Pain artisanal 2,00 €** - *De la boulangerie Drieux à Rosendaël.*
- * **Steak haché de bœuf 6,50 €** - *Race à viande, sélection de la Maison Carpentier à Coudekerque.*
- * **Effiloché de bœuf en carbonade flamande 7,20 €** - *Au moins 6 heures de mijotage sont nécessaires pour obtenir notre effiloché.*
- * **Croustillant de poulet frit 6,00 €** - *Volaille française des établissements Pollet à Morbecque.*
- * **Œuf sur le plat 2,00 €** - *Œuf bio des Flandres, établissements Lemirre à Lestrem.*
- * **Lard fumé artisanal 2,00 €** - *Porc des Hauts-Pays, salé et fumé par la Maison Carpentier à Coudekerque.*
- * **Saucisse de Morteau IGP 2,00 €** - *Quelques tranches juste snackées sur notre plancha.*
- * **Galette de pommes de terre 2,00 €** - *Une galette maison de pommes de terre râpées avec de l'Emmental.*
- * **Confit d'oignons 0,80 €** - *Une recette maison indispensable pour tous les burgers.*
- * **Lamelles de cornichons aigre-doux 0,50 €** - *Cornichons Hugo Reitzel.*
- * **Salade de saison 0,50 €** - *De la vraie salade lavée dans notre cuisine.*
- * **Bergues fermier 4,50 €** - *De la ferme du Chapitre à Bissezele.*
- * **Crème de Maroilles Fauquet 4,50 €** - *Le fromage emblématique des Hauts de France.*
- * **Cheddar Galloway 3,50 €** - *Qualité de fonte exceptionnelle.*
- * **Reblochon AOP 4,00 €** - *« In tartiflette we trust ».*
- * **Mayonnaise 0,60 €** - *De la mayonnaise, oui ! Mais maison.*
- * **Tartare 0,60 €** - *Notre sauce maison agrémentée d'oignons hachés, de câpres et de cornichons.*
- * **Poivre 0,60 €** - *Une base de sauce cocktail maison relevée au poivre mignonette et au piment doux.*
- * **Béarnaise 0,80 €** - *Même notre béarnaise est maison !*
- * **BBQ 0,80 €** - *Une sauce barbecue maison, légèrement relevée au piment doux et au paprika fumé.*
- * **Ketchup 0,50 €** - *Uniquement l'original ketchup Heinz.*

BURGERS SIGNATURE

- * **L'informel 17,60 €** - *Pain artisanal, steak haché de bœuf, fromage de Bergues, lard fumé, sauce béarnaise, confit d'oignons, salade et cornichons*
- * **Fatal 17,10 €** - *Pain artisanal, croustillant de poulet frit, crème de Maroilles, lard fumé, sauce béarnaise, confit d'oignons, salade et cornichons*
- * **Carbonade 16,10 €** - *Pain artisanal, effiloché de bœuf en carbonade, crème de Maroilles, mayonnaise, confit d'oignons, salade et cornichons*
- * **Remonte-pente 18,90 €** - *Pain artisanal, steak haché de bœuf, Reblochon, sauce poivre, saucisse de Morteau, galette de pommes de terre, confit d'oignons, salade et cornichons*
- * **Instinct Basique au bœuf 14,40 €** - *Pain artisanal, steak haché de bœuf, Cheddar, mayonnaise et ketchup, confit d'oignons, salade et cornichons*
- * **Instinct Basique au poulet 13,90 €** - *Pain artisanal, croustillant de poulet frit, Cheddar, mayonnaise et ketchup, confit d'oignons, salade et cornichons*
- * **Instinct Basique végétarien 11,90 €** - *Pain artisanal, œuf sur le plat, galette de pommes de terre, Cheddar, mayonnaise et ketchup, confit d'oignons, salade et cornichons*

ACCOMPAGNEMENTS

- * **Frites maison au gras de bœuf 3,00 €**
Une portion de frites vraiment maison. Nous épluchons, taillons les pommes de terre et cuisons nos frites dans la tradition au gras de bœuf.
- * **Salade maison 2,50 €**
Une salade assaisonnée avec notre vinaigrette balsamique maison, des carottes râpées et oignons frits.
- * **Frites et salade 3,50 €**
Pour les indécis, nous vous proposons de ne pas choisir entre les frites au gras de bœuf et notre salade maison !

ASSIETTES COMPLÈTES

- * **Assiette filet américain 13,50 €**
Tartare de bœuf préparé façon filet américain. Servie avec un ½ pain artisanal, nos frites au gras de bœuf et notre salade maison. Une spécialité belge revisitée de la plus noble des façons !
- * **Assiette Fish and Chips 14,90 €**
Goujonnettes de poisson frit, sauce tartare. Servie avec un ½ pain artisanal, nos frites au gras de bœuf et notre salade maison. Du filet de poisson pané maison et frit sur place à la minute.

SAUCES

pour vos frites !

- * **Crème de Maroilles - 2,00 €**
(le summum de la gourmandise)
- * **Ketchup Heinz - 0,50 €**
- * **Mayonnaise, tartare ou sauce au poivre - 0,60 €**
- * **Béarnaise ou BBQ - 0,80 €**

MENU ENFANT - 9,50 €

- * **Petit burger Instinct Basique au bœuf ou au poulet, servi avec des frites**
Petit pain artisanal, steak haché de bœuf ou croustillant de poulet frit, Cheddar, ketchup et mayonnaise, confit d'oignons, salade et cornichons
- * **2 boules de glace vanille Van Den Castele ou une petite mousse au Carambar**
- * **1 Livre de la collection « Lire c'est Partir » offert !**

SALADES COMPOSÉES

Toutes nos salades composées sont servies avec un ½ pain artisanal.

Salade informel 10,00 €

Mélange de fusilli Barilla et de salade de saison, carottes râpées, croûtons, oignons frits, Cheddar râpé, croustillant de poulet frit et vinaigrette César maison

Salade informel végétarienne 10,00 €

Mélange de fusilli Barilla et de salade de saison, carottes râpées, croûtons, oignons frits, Cheddar râpé, œuf dur bio et vinaigrette César maison

Salade italienne 10,00 €

Mélange de fusilli Barilla et de salade de saison, carottes râpées, croûtons, oignons frits, jambon de pays, copeaux de Grana Padano et vinaigrette balsamique maison

DESSERTS

* Dessert du jour – Voir vitrine

Dans la limite des stocks disponibles

* Shortbread Millionnaire 3,60 €

Sablé recouvert d'une couche moelleuse de caramel au lait puis de chocolat. Différents parfums disponibles en vitrine

* Café ou Thé gourmand 6,00 €

Expresso Meo ou Thé Damman servi avec 3 mini shortbread millionnaire, une mousse au Carambar et une boule de glace vanille Van Den Castele

* Ardoise gourmande 4,50 €

3 mini shortbread millionnaire, une mousse au Carambar et une boule de glace vanille Van Den Castele

* Mousse au Carambar 3,50 €

Notre spécialité, on ne la présente plus !

Irrésistible !

BOISSONS CHAUDES

* Espresso Meo 1,60 €

* Café Meo allongé 2,00 €

* Double espresso Meo 3,00 €

* Thé Damman 3,00 €

* Café viennois au Carambar
3,50 €