

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 Midi et Soir du Lundi au Vendredi,
ainsi que 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 !

	<i>Pour 2</i>	<i>Pour 4</i>
Charcuteries & Fromages	14,90 €	19,90 €
Saumon Fumé, crème aux herbes	15,50 €	21,50 €
Crevettes Panko frits (<i>12 pièces</i>), sauce aigre douce		13,90 €

Nos Bulles & Champagnes

	<i>Le verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
Méthode Traditionnelle « Bouchard Ainé & Fils »	8,00 €	36,00 €
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	9,90 €	
Champagne Chassenay D'Arce Brut	11,00 €	65,00 €
Champagne Besserat De Bellefon Bleu Brut		80,00 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut		90,00 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut Rosé		90,00 €
Champagne Veuve Clicquot Réserve Brut		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 Sandeman 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	4 cl	7,00 €
Spritz Apérol	15 cl	9,90 €
Américano « Maison »	15 cl	10,90 €
Supplement 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	4,20 €
Villers St-Amand Plate ou Gazeuse	100 cl	6,50 €
San Pellegrino	100 cl	7,30 €
Perrier	33 cl	5,90 €
Supplément sirop (<i>Menthe, Grenadine, citron, pêche, rose, violette.....</i>)		0,20 €

Notre Sélection De Cocktails

Sans alcool	Avec alcool
 <p>Peace & Love Évasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus</p>	 <p>Pina Colada* Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco *Allergène: Protéines de lait</p>
 <p>Paradise Dream Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche</p>	 <p>Sex on the Beach Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon</p>
 <p>Caribbean Sun Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange</p>	 <p>Bikini Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron</p>
 <p>Jungle Green Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange</p>	 <p>Swimming Pool* Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada *Allergène: Protéines de lait</p>
 <p>Purple Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse</p>	 <p>Mojito** (10cl) Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron et citron vert</p>
 <p>Virgin Mojito (10cl) Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert</p>	 <p>Moscow Mule* Vodka française, parfums citron, gingembre et concombre *env. 15-17% de contenance en alcool</p>

Prix nets, service compris.
Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

*Le Domaine des Cigognes
C'est aussi Un Hôtel 3 étoiles
de 15 chambres*



Notre Sélection De Whiskies (4cl)

Scotch Whisky (Ecossais)

- **Blended (-12 ans)** Clan Campbell 40° (*Supplément Coca +1, 50 €*) 7,50 €
- **Blended (PREMIUM)**
 - Chivas 12 ans (*Fût de Cognac*) 40 ° 10,50 €
- **Single Malt (PREMIUM SPEYSIDE)**
 - Knockando 12 ans (*Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande*) 43° 9,90 €
 - Lagavulin 16 ans (*Fût de Chêne, Intense suave et fumé*) 43° 13,00 €

Irish Whiskey (Irlandais)

- Jameson Black Barrel (*Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois*) 40° 9,90 €

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° 10,50 €

Français

- Wambrechies 40° 11,00 €

Les Bières

Pression	25cl	33cl	50cl			
Angélus Dorée 5,2°	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	6,50 €
Bière du « Mois »	5,20 €	7,90 €	10,50 €	Duvel 8,5°	Bouteille 33cl	6,50 €
PVL Triple 8,5°	5,50 €	8,30 €	11,50 €	Pêche Mel'Bush 8,5°	Bouteille 33cl	6,50 €
Paix Dieu 10°	6,90 €	8,90 €	11,90 €	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 du moment	19,90 €
	Fricassée d'escargots Beurre à l'Ail, La Douzaine « Escargots Fermiers de Râches »	15,90 €
	Les 6 Huîtres Fine de Claire Marennes d'Oléron n°3	15,90 €
	Soupe à l'ail d'Arleux & Tartine au Maroilles gratinée	10,50 €
	Saumon Gravlax à la betterave & chantilly au citron vert	14,90 €
	Œuf poché à la florentine	11,90 €
	Salade mesclun, poire rôtie tiède, fromage au bleu & Noix	12,50 €

Les Plats

Côté Terre

	Plat du Jour Viande <i>Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)</i>	17,90 €
	Filet de Bœuf Poêlé (180g), <i>Réduction de vin, légumes rôtis & P. grenailles</i>	26,90 €
	Bavette de bœuf Angus (200g) grillée, <i>sauce poivre, frites & salade</i>	22,50 €
	Andouillette AAAA, <i>Sauce Moutarde à l'ancienne, Frites & Salade</i>	20,90 €
	Ch'ti Welch, <i>frites & Salade</i> 	19,50 €
	<i>Pain grillé, Bière Chimay Bleue, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway</i>	
	« LC Burger » (supplément : sauce maroilles 1€, steak boucher 3€) <i>Frites & Salade</i>	19,50 €
	<i>Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, cheddar, buns brioché de chez Catrisse</i>	
	La Sélection du Mois <i>Consultez l'Ardoise</i>	

Côté Mer

Plat du Jour Poisson <i>Consultez l'Ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)</i>	17,90 €
Feuilleté au saumon, <i>sauce beurre blanc, écrasé de p. de terre & haricots verts</i>	21,90 €
Noix de St Jacques poêlées, <i>jus à l'ail persillé & purée de patate douce</i>	26,50 €
Dos de Cabillaud, <i>Crème de poireaux & Tagliatelles</i>	21,90 €
Risotto curry crevettes & légumes de saison	20,90 €

Côté Végétal

Tagliatelles Pesto, <i>parmesan, roquette & tomates confites</i>	14,90 €
Risotto aux champignons forestiers	16,90 €
Curry de légumes & Risotto	14,90 €

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, haricots verts

Garniture Supplémentaire : 2,50 €

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

Sauce Supplémentaire : 1,00 €

Menu CH'TI 32,50€

(Sauf le Dimanche)

Flamiche Maroilles

~

Carbonnade Flamande,
Frites & Salade

~

Ch'tiramisu Spéculoos

)

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

Saumon Gravlax à la betterave

Fricassée d'Escargots Beurre à l'Ail par 12

~

Noix de St Jacques poêlées, jus à l'ail persillé & purée de patate douce

Suggestion du Moment (consultez l'ardoise)

Filet de Bœuf (180g) Poêlé, Réduction de vin, légumes rôtis & P. grenailles

~

Dessert au choix dans l'ensemble de la carte (Irish Gourmand +4€)

La Part de Gâteau Personnalisé*

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



Réunion
Séminaire
Spectacle
Team Building
Afterwork



Desserts & Fromages

Sélection du fromager, mesclun & chutney's du moment	8,50 €
Dessert du jour, <i>Consultez l'Ardoise (sauf Soir & Dimanche)</i>	6,90 €
Salade de Fruits Frais ou gratin de fruits	7,90 €
Fromage Blanc, <i>coulis de fruits rouges</i>	6,50 €
Moelleux au Chocolat noir, <i>glace vanille</i>	8,00 €
Merveilleux Chocolat blanc coco ♥ , <i>de chez Catrisse</i>	10,90 €
Profiterole vanille, <i>Chocolat chaud & chantilly</i>	9,50 €
Crème brûlée vanille	8,00 €
Panna Cotta <i>au miel du domaine & feuilleté amandes</i>	9,90 €
Manguier au basilic, <i>coulis exotique</i>	9,90 €
2 Boules de Glace « <i>Pedone Glacier artisanal</i> » <i>(Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Cassis, Citron, Spéculoos, Coco, Café...)</i>	7,90 €
Poire Belle-Hélène <i>(Glace vanille & chocolat, sorbet poire, poire confite, sauce chocolat & chantilly)</i>	9,50 €
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>	8,50 €
Colonel Glace Citron & Vodka	10,90 €
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	8,90 €
Irish Coffee Gourmand 4 pièces <i>(sup. 4€ si Menu Domaine)</i>	14,00 €
La Part de Gâteau Personnalisé <i>(sur Commande uniquement)</i>	9,50 €

Caféterie & Digestifs

Expresso		2,90 €
Décaféiné		3,10 €
Café crème		3,00 €
Thé et infusion « Richard »		3,20 €
Double expresso		4,40 €
Cappuccino /Chocolat Chaud		4,50 €
Irish Coffee (nécessite un temps de préparation)		12,90 €
Get 27 ou 31/ Bailey's	4 cl	8,90 €
Cœur de Bière « Klipfel »	4 cl	8,90 €
Calvados « Busnel » vieille réserve VSOP	4 cl	9,90 €
Cognac « Hennessy fine de cognac » VSOP	4 cl	9,90 €
Armagnac « Château de Laubade XO »	4 cl	9,90 €
Limoncello	4 cl	8,90 €
Houille « Carte noire » <i>(Flandre Artois fabrication régionale artisanale)</i>	4 cl	9,90 €
Vieille prune de Souillac	4 cl	9,90 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	9,90 €
Rhum XO « Eminente 7 ans » 42 °	4 cl	10,50 €
Belle poire ou Poire Williams	4 cl	9,90 €



Votre mariage au domaine...

Un lieu rare pour des moments uniques...



Découvrez notre brochure
26/27 via le QR-Code

Contactez-nous par mail pour plus
d'informations sur nos formules et nos
dates disponibles.

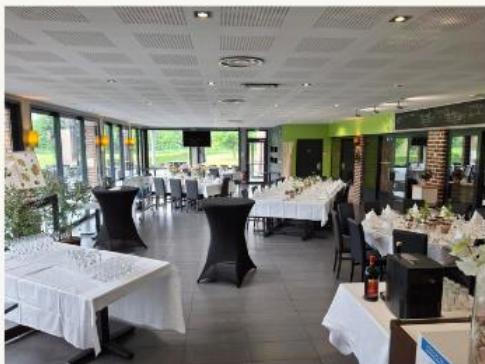


benoit@domainedescigognes.fr



Ou votre évènement familial au domaine...

Un lieu rare pour des moments uniques...



Découvrez notre brochure
25/26 via le QR-Code

Contactez-nous par mail pour plus
d'informations sur nos formules et nos
dates disponibles.



benoit@domainedescigognes.fr