

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 faite 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 (12 pièces), sauce aigre douce | | 13,90 € |

Nos Bulles & Champagnes

| | <u>Le verre 12 cl</u> | <u>Bouteille 75 cl</u> |
|--|-----------------------|------------------------|
| 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 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 | 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 (orange, ananas, multi vitamines, tomate, pomme) | 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 (Menthe, Grenadine, citron, pêche, rose, violette.....) | | 0,20 € |

Notre Sélection De Cocktails

| Sans alcool  8.50€ | Avec alcool  10.90€ |
|---|--|
|  <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 (Ecosais)

- **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 fume*) 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

| <u>Pression</u> | <u>25cl</u> | <u>33cl</u> | <u>50cl</u> | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|-----------------------------|----------------|--------|
| 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 « <i>Escargots Fermiers de Râches</i> » | 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 AAAAA, <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, jus à l'ail persillé & purée de patate douce | 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, <i>mesclun & chutney's du moment</i> | 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 | 9,50 € |
| <i>(Glace vanille & chocolat, sorbet poire, poire confite, sauce chocolat & chantilly)</i> | |
| 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 espresso | | 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 « <i>Château de Laubade XO</i> » | 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