

## Semaine du 15 au 21 juin 2020

**lundi** Fermeture hebdomadaire

**mardi** Hachis parmentier 2444  
Gratin de poisson, pommes de terre 2403 1384  
Assiette froide 2450 1319

**mercredi** Cousous 2434 1312  
Carbonade flamande 2409 1364  
Lasagnes 2443 1301

**jeudi** Entrée chaude : Crêpe au jambon 1301  
Quiche niçoise au thon 1069 6305  
Duo de lieu et saumon sauce aux herbes 2405 6104  
6001/6003/6002

**vendredi** Entrée froide : Avocat océane 1328  
Entrée chaude : Vol au vent, Bouchée ris de veau 6001,6002  
Langue de bœuf sauce tomate 2411 2488

**samedi et dimanche**  
Consultez le **Menu Fête des Pères**  
Réservations recommandées pour le mercredi 17 juin

16 rue du musée 59270 BAILLEUL 03 28 49 27 69  
Horaires d'ouverture : 8h-13h/14h-19h (fermé le lundi)  
[www.maison-terrier.fr](http://www.maison-terrier.fr)

**Livraisons à domicile**

# Menu fête des Pères

Le 21 juin 2020

### Apéritifs

1519 Planche découverte de charcuteries maison (400g) 15,00 €  
Assortiment de saucissons, rillettes, pâtés, saucisson sec, sauce sèche, filet mignon fumé.  
1532 Mini-quiches 24 pièces 19,80 €  
1500 L'ardoise de jambon Ibérique (160g) 24,90 €

### Entrées froides

Carpaccio de bœuf maturé (150g) 12,00 €  
Assiette de foie gras maison, confit de figues 16,80 €  
Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth 10,80 €  
Tomate aux crevettes grises 7,90 €  
Le demi homard bleu Manhattan 25,00 €  
Coquille de saumon 6,90 €

### Entrées chaudes

Cassolette de ris de veau aux morilles, fleuron feuilleté 12,50 €  
Coquille St Jacques au Whisky, sur lit de fondue de carottes 7,90 €  
Vol au Vent, Crêpe jambon, Bouchée ris de veau... 4,90 / 4,50 / 6,50 €

### Plats principaux

Onglet aux échalotes à la Bordelaise 11,00 €  
Petits pois, haricots verts, carottes. Gratin dauphinois  
Jambon braisé sauce Champagne 9,90 €  
Tomate provençale, fagô de haricots verts, pomme de terre viennoise  
2431 Pigeon désossé farci aux champignons et ris de veau 17,90 €  
Poire aux aïelles, pommes fondantes, marmite de légumes

### Grillades du viandard

9005/6705 **Côtes à l'os maturées de 1 à 6 mois** 47,00 à 95,00/kg  
Frisona et Pirenaica Galega, Angus, Charolaise, Limousine, Aubrac, Simmental, ....  
1117 **La brochette viandard** aux 5 races maturées 59,00/kg  
7752/7751/7750 **Porc Ibérique : Secreto, Presa et Pluma** 30,00 à 39,00/kg  
9282 **Bœuf BIO : race Angus** (Tous les morceaux possibles) 40,00 à 50,00/kg  
9100 **Wagyu** (Japon) : Le faux filet de 250g environ 75,00 €