

Holiday Inn

**POUR VOUS
FAIRE PLAISIR**



ENTRÉES

Start as you mean to go on

- 

**CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS,
CRÈME D'OIGNONS CROUSTILLANTS**
Mushroom cappuccino, crispy onion cream

12.00€
- 

**PRESSÉ DE SARDINES AUX ALGUES,
CONDIMENTS AU CITRON**
Pressed sardines with seaweed and lemon condiments

14.00€
- 

**TARTE FINE D'ENDIVES AU MAGRET FUMÉ,
SALADE DE CARMINE ROUGE**
Thin endive tart with smoked duck breast and red Carmine lettuce

14.00€
- 

**MARAICHÈRE D'ESCARGOTS,
LÉGUMES-RACINES À LA CRÈME D'AIL**
Snails in a white wine sauce, root vegetables with garlic cream

14.00€
- 

**CROQUETTES AU FROMAGE FAÇON WELSH,
SALADE DE ROQUETTE, POMMÉS ET NOIX**
Cheese Welsh-style croquettes, rocket salad with apple and walnuts

14.00€
- 

**GAUFRE DE POMMES DE TERRE, ŒUF MOLLET,
CRÈME AU VIEUX-LILLE, PICKLES DE POIREAUX**
Potato waffle, poached egg, Vieux-Lille cheese cream and pickled leeks

13.00€

FORMULE DÉJEUNER ET DÎNER 32€

----- Du Lundi au Vendredi hors fériés -----
From Monday to Friday, not available on bank holiday

1 entrée + 1 plat au choix dans la carte

1 stater + 1 Main course of your choice

(all day dining exclu-All day dining excluded)

*avec un supplément de 5€ sur les plats marqués d'une étoile

*with a supplement of €5 on dishes marked with a star

FORMULE BURGER 29€

----- Du Lundi au Vendredi hors fériés -----
From Monday to Friday, not available on bank holiday

BURGER ORIGIN

+

CAFÉ GOURMAND

FORMULE RÉGIONALE À L'ARDOISE

35.00 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF

Starter, main course and dessert selected by the Chef

SALADES COMME UN PLAT

GRANDES SALADES REPAS

SALADS AS A DISH - LARGE MEAL SALADS

- 

GRANDE SALADE CÉSAR

20.00 €

(émincé de poulet grillé, anchois, oignons, croutons à l'ail, laitue et œuf dur)
Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies, onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boiled egg 
- 

GRANDE SALADE VEGAN, CHOUX ROUGE, BUTTERNUT, FÈVES, CHAMPIGNONS ET OIGNONS CROUSTILLANTS

18.00 €

Large vegan salad with red cabbage, butternut squash, broad beans, mushrooms and crispy onions  
- 

GRANDE SALADE FRAÎCHEUR DES 2CAPS

21.00 €

(saumon fumé,thon Albacore grillé,Crevettes, légumes grillés)
Salad with Smoked Salmon, grilled Albacore tuna, Shrimps, grilled vegetables, dressing 

ROOM SERVICE TO SUIT YOU

Vous pouvez commander au restaurant ou au bar, selon ce qui vous convient le mieux.

Vous pouvez venir le chercher gratuitement au bar. Sinon nous vous offrons toujours le service d'étage traditionnel, pour un prix de 5€ par plateau entre 12H et 22H.

Des collations sont disponibles 24h sur 24, 7 jours sur 7 au to go Café

ROOM SERVICE TO SUIT YOU

Want to eat-in? Just call and order whatever you'd like.

You can collect your order from our To Go Café or for a tray charge of 5€ we'll bring it to your room (available between 11am-11pm).

Just looking for a snack? They're available 24/7 from our To Go Café or via room service

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre du personnel avant le repas. Tous les aliments sont préparés dans un endroit où des allergènes sont présents.  Végétarien  Vegan  Les plats sont fabriqués à partir d'ingrédients ne contenant pas de gluten  24h Proposé 24 heures sur 24.

Les prix s'entendent TTC. Les séjour et repas gratuits pour les enfants signifient que les enfants de moins de 13 ans peuvent prendre le petit-déjeuner gratuitement. Le déjeuner et le dîner sont également offerts lorsque qu'ils sont choisis dans le menu enfants et que l'enfant est accompagné d'au moins un adulte qui mange au moins un plat principal. Cette offre s'applique à l'hôtel où séjourne la famille de l'enfant.

LES PLATS PRÉFÉRÉS DE LA MAISON

Your favourite dishes, from near and far

L'ensemble de nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre au four, Crème aux herbes.
All of our dishes are served with a baked apple with an herb cream.

 **HOCHEPOT DE JOUES DE BŒUF, LÉGUMES D'HIVER** 25.00€
Beef cheek hochepot with winter vegetables

 **ENTRECÔTE SNACKÉE 250 G, CRÈME DE POIVRE VERT** 28.00€
Seared ribeye steak 250g with green peppercorn cream

 **SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU JUS CORSÉ, FÈVES ET CHAMPIGNONS** 28.00€
Slow-cooked lamb shank with a rich jus, broad beans and mushrooms

 **WATERZOÏ DE SAUMON, SAUCE CRÉMEUSE ET POMMES DE TERRE GRENAILLE** 23.00€
Salmon waterzooi with a creamy sauce and baby potatoes

 **FILET D'AIGLEFIN, ÉCRASÉ DE PANAIS ET MARINIÈRE DE LÉGUMES** 24.00€
Haddock fillet with crushed parsnips and vegetables in a white wine sauce

 **FILET DE DAURADE ROYALE, RISOTTO DE BUTTERNUT, BEURRE BLANC AU CIDRE ET RAIFORT** 23.00€
Gilthead sea bream fillet with butternut squash risotto, cider beurre blanc and horseradish

BURGERS

 **BURGER ORIGIN SIGNATURE** 24 21,00 €
(Galettes de pomme de terre, haché de bœuf, salade laitue)
Maroilles, oignons rouge, pesto au basilic et tomates confites) sigle24

Origin Burger Signature, (potato rosti, minced beef steak, lettuce salad, red onions, slice of Maroilles cheese and candied tomatoes).

 **BURGER CLASSIQUE** 24 18.00 €
Classic Burger

 **BURGER À LA BETTERAVE ET HOUMOUS** 24 V 18.00 €
Beetroot and Hummus Burger

FROMAGE / CHEESE 10.00 €
Assiette de fromages de région, petites salades mélangées 24

Selection of regional cheeses with mixed green salad

LES GARNITURES

ON THE SIDE

Garniture supplémentaire 4€
€4.00 For extra charge

POMMES FRITES
PÂTES
LÉGUMES D'HIVER
RIZ BLANC
CHAMPIGNONS SAUTÉS

FRENCH FRIES
PASTA
WINTER VEGETABLES
WHITE RICE
SAUTÉED MUSHROOMS

DESSERTS

 **BABA AU RHUM, ANANAS CARAMELISÉS ET SORBET ANANAS** 10.00€
Rum baba with caramelised pineapple and sorbet

 **CHEESECAKE, COMPOTÉE DE POIRES À LA VANILLE** 10.00€
Cheesecake with vanilla pear compote

 **FONDANT MOELLEUX CHOCOLAT ET YUZU** 10.00€
Chocolate fondant with yuzu

 **TARTE AU SUCRE, CRÈME FRAICHE D'ISIGNY** 10.00€
French sugar tart with cream

 **CRUMBLE AUX POMMES, SORBET POMMES VERTES** 10.00€
Apple crumble with green apple sorbet

 **CAFÉ OU THÉ GOURMAND DES HAUTS DE FRANCE** 12.00€
(Tarte au sucre, crème brûlée à la chicorée, spéculoos et sa crème glacée vanille)
Coffee or tea with a selection of sweet treats from Les Hauts de France (French sugar tart, chicory crème brûlée, speculoos and vanilla ice cream)

Please inform a member of staff before dining if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present.  Vegetarian  Vegan  GF  D Dishes are produced utilising non-gluten containing ingredients are available 24 hours per day 24. A 10% discretionary service charge will be added to your bill. Prices include VAT. Kids stay and eat free means that children under the age of 13years can enjoy breakfast free of charge. Lunch and dinner are also free when chosen from the kids' menu and the child is accompanied by at least one adult eating at least one main course. This offer applies to the hotel in which the child's family is staying.

