



**NOS  
OFFRES  
COMMERCIALES**



# NOTRE CARTE

**Composez vous-même  
votre menu...**

# NOS ENTREES

Assiette de charcuteries.....	6.90€
Cassolette de fruits de mer .....	6.90€
Tomates mozzarella (avril-septembre).....	6.90€
Moules au roquefort .....	6.90€
Tartine au maroilles .....	6.90€
Salade aux gésiers .....	6.90€
Feuilleté de fruits de mer .....	7.90€
Ficelle picarde.....	6.90€
Salade gourmande.....	8.90€
<i>(Salade, tomates, noix, gésiers, magret fumé, foie gras, toasts et vinaigrette)</i>	
Salade au chèvre et lard .....	7.90€
Melon et jambon de pays (avril à sept) .....	8.90€
Terrine de saumon à l'oseille .....	8.90€
Foie gras et son confit d'oignons .....	11.90€
Escargots de bourgogne au beurre d'ail .....	9.90€
Bouchée à la reine .....	9.90€
Poêlée de St Jacques au Noilly-Prat.....	10.90€
Médaille de langoustes en terrine d'écrevisses .....	9.90€
Opéra de saumon fumé.....	9.90€
Salade Folle .....	11.90€
<i>(Salade, tomates, pignons de pins, gésiers, magret fumé, foie gras, langoustines toasts et vinaigrette)</i>	
Poêlée de ris de veau aux morilles .....	12.90€
Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices perdu .....	12.90€
Rouget rôti aux amandes et petits légumes .....	11.90€

# NOS PLATS

Sauté de porc, moutarde à l'ancienne .....	9.90€
Carbonnade Flamande .....	9.90€
Dos de colin aux crevettes .....	9.90€
Andouillette grillée .....	9.90€
Sauté de dinde à l'estragon.....	9.90€
Bœuf bourguignon .....	9.90€
Langue de Bœuf sauce piquante.....	9.90€
Médaille de porc au maroilles .....	9.90€
Dos de cabillaud au beurre blanc.....	9.90€
Blanquette de veau à l'ancienne .....	11.90€
Suprême de volaille à la forestière .....	11.90€
Mignon de porc au maroilles.....	12.90€
Souris d'agneau rôtie au thym .....	16.90€
Dos de cabillaud au beurre blanc.....	13.90€
Hachis Parmentier de confit de canard.....	13.90€
Suprême de volaille sauce vallée d'Auge .....	13.90€
Caille farcie aux raisins, lard et champignons .....	14.90€
Mignon de veau aux morilles.....	15.90€
Suprême de pintade façon basquaise .....	14.90€
Dos de merlu sauce hollandaise .....	15.90€
Filet de bœuf poêlé .....	16.90€
Magret de canard rôti.....	15.90€
Onglet de veau aux girolles .....	16.90€
Pavé de biche aux morilles (15 sept au 15 février).....	16.90€
Dos de flétan sauce hollandaise .....	16.90€
Brochette de St jacques au lard et beurre blanc .....	17.90€
Filet mignon de porc picard au cidre .....	14.90€
Brochette de magret de canard aux pêches.....	15.90€
Dos de cabillaud rôti au lard et crème d'asperges.....	15.90€

Garniture au choix :

- Haricots verts
- Poêlée de légumes
- Riz
- Tomates provençale
- Polenta
- Pomme de terre au four
- Purée maison
- Purée de patate douce
- Salade verte
- Gratin de pommes de terre.
- Fagot d'asperges
- Fagot d'haricots verts
- Risotto

# NOS DESSERTS

Assiette de fromages .....	5.50€
Chèvre rôti au lard .....	6.50€
Camembert rôti (pour deux).....	7.50€

Gâteau d'anniversaire .....6,50€

Tarte .....	6.50€
Fromage blanc .....	6,50€
Crème brûlée.....	6,50€
Panna cotta .....	6,50€
Mousse au chocolat .....	6,50€
Tarte aux pommes .....	6,50€
Clafoutis aux poires .....	6,50€

Tarte au citron meringuée .....	6,50€
Gâteau aux 3 sorbets.....	6,50€
Ile flottante .....	6,50€
Crumble aux pommes .....	6,50€
Tartelette tatin .....	7.50€

Moelleux au chocolat .....	7.50€
Tartelette aux framboises (mai à sept) .....	7.50€
Tiramisu aux spéculoos .....	7.50€

Gourmandise de chocolat aux fruits rouges (avril-sept) .....	7.50€
Charlottine aux framboises .....	7.50€
Tartelette aux myrtilles .....	7.50€
Bavarois aux 3 chocolats .....	7.50€
Baba bouchon au rhum.....	7.50€
Assiette gourmande .....	8.50€
<i>(mini tatin, framboisier, entremet mangue passion)</i>	

