Carte

Entrées

La terrine de lapin et salicornes	12,50 €
Le quart de camembert pané et sa salade à la vinaigrette de betteraves rouges	11,00 €
La quiche au maroilles et salade au lard fumé	11,00 €
Soupe de poissons, croûtons, rouille et emmental rapé	12,50 €
Le Blinis de pommes de terre au saumon fumé et crème au caviar de hareng	15,50 €
Le croustillant d’escargots aux poireaux et crème d’ail	15,50 €
L’assiette de saumon fumé et ses toasts	17,50 €
Le marbré de foie gras mi cuit maison aux abricots moelleux et ses toasts briochés	18,50 €
Entrée du moment	11,00 €

Les Maxi Burgers

Le maxi burger classique *(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, cheddar, salade, sauce burger, steak 150g, frites)*	16,00 €
Le maxi burger ch’ti *(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, maroilles, salade, lardons, sauce burger, steak 150g, frites)*	17,00 €

Les recettes Bistrot

Le welsh jambon frites	15,00 €
Le welsh complet frites	16,00 €
Les véritables ficelles picardes maison, frites, salade	13,50 €

Les Viandes

**Nos plats sont servis avec des frites, mais nous vous proposons également de les accompagner d'une salade verte, de tagliatelles, de légumes du moment, d'un gratin dauphinois ou de risotto. Supplément garniture à 3€.*

Emincé de Poulet gratiné aux oignons et crème de Cheddar	15,50 €
La brochette de bœuf, sauce échalote (env.150g)	17,00 €
La pièce du boucher et foie gras poêlé (180g à 200g)	20,50 €
La souris d'agneau à la bière et spéculoos (env.450g)	25,00 €

Les Poissons

L'aile de raie pochée beurre nantais, pommes de terre grenailles	16,50 €
Dos de lieu noir aux endives braisées, riz façon paëlla et crème de chorizo	17,00 €
Brochette de noix de Saint Jacques, sauce coraline et risotto	25,00 €

Les Plats Végétariens

Lasagnes aux légumes *Supplément chèvre à 2€.*	11,00 €

Les Salades

La salade de chèvre chaud *(Salade, chèvre chaud sur toast, tomates, miel, pommes, fleur de thym)*	15,50 €
La salade ch'ti *(Salade, lardons, œufs durs, tomates, pomme de terre grenailles, toasts au maroilles)*	15,50 €

Les Moules Frites

Moules marinières	15,50 €
Moules crème, crème de chorizo, curry, maroilles	17,50 €

Les Fromages

Le toast de maroilles sur salade d'endives	7,50 €
L'assiette de fromages du terroir *(Fort d'Ambleteuse, Sablé de Wissant, Maroilles)*	10,50 €

Desserts

Le gâteau de pain perdu aux pommes tatin, sauce caramel au beurre salé	7,50 €
Le mi-cuit au chocolat et sorbet framboise	7,50 €
Le nougat glacé maison au coulis de fruits rouges	8,50 €
Les profiteroles au chocolat chaud et chantilly (2 choux)	8,50 €
Le café/thé Gourmand (3 mini desserts selon l'inspiration du Chef)	8,50 €
Le Dessert du Moment *Voir Ardoise*	7,50 €

Glaces

La glace 2 boules chantilly maison (1€ de supplément pour une troisième boule) *Nos parfums : fraise, framboise, cassis, pomme, ananas, citron vert, chocolat, café, vanille, coco, Caramel beurre salé, menthe-chocolat, passion, chocolat blanc, citron, rhum raisin, pistache*	5,00 €
La dame blanche (vanille, sauce chocolat, chantilly maison)	7,50 €
Le café liégeois (vanille et café, sauce café, chantilly maison)	7,50 €
Le chocolat liégeois (vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly maison)	7,50 €
La coupe exotique (coco, passion, ananas, morceaux de fruits, coulis exotique, chantilly maison)	8,50 €
Le colonel (glace citron vert, vodka)	8,50 €
La coupe iceberg (Glace menthe choco, Get 27, chantilly maison)	8,50 €