



Carte

Entrées

Terrine d'aile de raie, sauce gribiche aux salicornes	13,50 €
Quart de camembert pané et salade à la vinaigrette de betteraves rouges	11,00 €
Quiche aux lardons et champignons, salade verte et beignet au cheddar.	11,00 €
Soupe de poissons, accompagnée de croûtons, rouille et emmental râpé	12,50 €
Tartare aux deux saumons, crème fouettée à la ciboulette	16,50 €
Croustillant d'escargots aux poireaux et crème d'ail	15,50 €
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	18,50 €
Marbré de foie gras mi-cuit maison aux pruneaux à l'armagnac	18,50 €
Entrée du moment	11,00 €

Origine des viandes

. Viande boeuf origine France. . Souris d'Agneau origine Royaume-Uni. . Poulet origine France. . Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

Les Maxi Burgers

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

Origine des Viandes

. Viande boeuf origine France. . Souris d'Agneau origine Royaume-Uni. . Poulet origine France. . Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

Les recettes Bistrot

Le welsh jambon frites	15,00 €
Le welsh complet frites	16,50 €
Les véritables ficelles picardes maison, frites, salade	14,00 €

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€.*

Parmentier de confit de canard, salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	15,50 €
Brochette de boeuf, sauce échalote (Env. 200G)	17,00 €
Travers de porc façon carbonnade flamande	14,50 €
Pièce du boucher et foie gras poêlé (Env.180g à 200g)	20,50 €

Origine des Viandes

. Viande boeuf origine France. . Souris d'Agneau origine Royaume-Uni. . Poulet origine France. . Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

Les Poissons

Cassolette de poissons à la crème d'ail <i>(saumon, cabillaud et lieu noir)</i>	16,50 €
Dos de cabillaud viennoise de parmesan, linguines et velouté de butternut.	17,00 €
Noix de st jacques rôties, risotto et sauce crustacés	25,00 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	14,00 €

Les Plats Végétariens

Lasagnes aux légumes <i>Supplément chèvre à 2€.</i>	13,00 €
--	---------

Les Salades

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

Les Moules Frites

Moules marinières <i>(env: 900grs)</i>	16,50 €
Moules crème, crème de chorizo, curry, maroilles	18,50 €

Les Fromages

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

Desserts

Gâteau de pain perdu, crème d'amandes et poires	8,50 €
Crème brûlée à la vanille bourbon caramélisée à la vergeoise	8,50 €
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	9,50 €
<i>3 mini desserts selon l'inspiration du Chef</i>	
Café / Thé douceur	5,00 €
<i>2 mini desserts selon l'inspiration du Chef</i>	
Le Dessert du Moment	7,50 €
<i>Voir Ardoise</i>	

Glaces

La glace 2 boules chantilly maison (1€ de supplément pour une troisième boule)	6,00 €
<i>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</i>	
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 €