



Carte

Entrées

Terrine au foie de canard et aux girolles, confit d'oignons au porto blanc	13,50 €
Quart de camembert pané et salade à la vinaigrette de betteraves rouges	11,00 €
Quiche au maroilles et salade au lard fumé	11,00 €
Soupe de poissons, accompagnée de croûtons, rouille et emmental râpé	12,50 €
Rillettes de saint-Jacques et saumon fumé, pain nordique	16,50 €
Croustillant d'escargots aux poireaux et crème d'ail	15,50 €
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	17,50 €
Marbré de foie gras mi-cuit maison aux abricots moelleux et ses toasts briochés	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 <i>(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, cheddar, salade, sauce burger, steak 150g, frites)</i>	16,00 €
Le maxi burger ch'ti <i>(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, maroilles, salade, lardons, sauce burger, steak 150g, frites)</i>	17,00 €

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 recettes Bistrot

Le welsh jambon frites	15,00 €
Le welsh complet frites	16,50 €
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€.*

Parmentier de confit de canard, salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	15,50 €
Brochette de boeuf, sauce échalote (Env. 200G)	17,00 €
Souris d'agneau façon tajine. (Env. 450g)	26,00 €
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

Aile de raie pochée, tagliatelles et crème de poireaux	16,50 €
Dos de lieu noir mariné et rôti au soja, poêlée de légumes à l'asiatique	17,00 €
Brochette de noix de Saint Jacques, sauce coraline et risotto	25,00 €

Les Plats Végétariens

Lasagnes aux légumes	12,00 €
----------------------	---------

Supplément chèvre à 2€.

Les Salades

La salade de chèvre chaud	15,50 €
---------------------------	---------

(Salade, chèvre chaud sur toast, tomates, miel, pommes, fleur de thym)

La salade ch'ti	15,50 €
-----------------	---------

(Salade, lardons, œufs durs, tomates, pomme de terre grenailles, toasts au maroilles)

Les Moules Frites

Moules marinières	15,50 €
-------------------	---------

(env: 900grs)

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 <i>(Fort d'Ambleteuse, Sablé de Wissant, Maroilles)</i>	10,50 €

Desserts

Gâteau de pain perdu aux bananes caramélisées, crème anglaise au rhum ambré et chantilly maison	8,50 €
Tartelette feuilletée aux pommes, noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille	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 <i>3 mini desserts selon l'inspiration du Chef</i>	8,50 €
Café / Thé douceur <i>2 mini desserts selon l'inspiration du Chef</i>	5,00 €
Le Dessert du Moment <i>Voir Ardoise</i>	7,50 €

Glaces

La glace 2 boules chantilly maison (1€ de supplément pour une troisième boule) <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>	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 €