



# Carte

## Entrées

La terrine de lapin et salicornes	10,50 €
Le quart de camembert pané et sa salade à la vinaigrette de betteraves rouges	9,00 €
La quiche au maroilles et salade au lard fumé	9,00 €
Soupe de poissons, croûtons, rouille et emmental rapé	11,00 €
Le Blinis de pommes de terre au saumon fumé et crème au caviar de hareng	13,50 €
Le croustillant d'escargots aux poireaux et crème d'ail	13,50 €
L'assiette de saumon fumé et ses toasts	16,50 €
Le marbré de foie gras mi cuit maison aux abricots moelleux et ses toasts briochés	16,50 €
Entrée du moment	9,00 €

## Les Maxi Burgers

Le maxi burger classique <i>(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, cheddar, salade, sauce burger, steak 150g, frites)</i>	14,50 €
Le maxi burger normand <i>(Pain à la semoule de blé, camembert, pomme, tomates, oignons, lardons, émincés de poulet, sauce burger, frites)</i>	14,50 €
Le maxi burger ch'ti <i>(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, maroilles, salade, lardons, sauce burger, steak 150g, frites)</i>	16,00 €

## Les recettes Bistrot

Le welsh jambon frites	13,00 €
Le welsh complet frites	14,00 €
Le tartare de bœuf (préparé ou non préparé), frites <i>180g : 15,50€ // 300g : 19,50€</i>	15,50 €
Les véritables ficelles picardes maison, frites, salade	12,50 €

## 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€.*

Le Tajine de Lapin façon carbonnade	14,50 €
La brochette de bœuf, sauce échalote (env.150g)	16,00 €
La pièce du boucher et foie gras poêlé (180g à 200g)	18,50 €
La souris d'agneau à la bière et spéculoos (env.450g)	22,00 €

## Les Poissons

L'aile de raie pochée beurre nantais, pommes de terre grenailles	15,50 €
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	22,00 €

## Les Plats Végétariens

Lasagnes aux légumes	11,00 €
----------------------	---------

*Supplément chèvre à 2€.*

## Les Salades

La salade de chèvre chaud	13,50 €
<i>(Salade, chèvre chaud sur toast, tomates, miel, pommes, fleur de thym)</i>	
La salade César	14,50 €
<i>(Salade, œufs durs, sauce blanche, aiguillettes de poulet panées, tomates, croutons, copeaux de parmesan)</i>	
La salade ch'ti	13,50 €
<i>(Salade, lardons, œufs durs, tomates, pomme de terre grenailles, toasts au maroilles)</i>	

## Les Moules Frites

Moules marinières	13,50 €
Moules crème, crème de chorizo, curry, maroilles	15,50 €

## Les Fromages

Le toast de maroilles sur salade d'endives	7,50 €
L'assiette de fromages du terroir	10,50 €

*(Fort d'Ambleuse, Sablé de Wissant, Maroilles)*

## 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 €
Parfait glacé au grand marnier	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	7,50 €
<i>Voir Ardoise</i>	

## Glaces

La glace 2 boules chantilly maison (1€ de supplément pour une troisième boule)	5,00 €
<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 €