

Carte

Entrées

Les 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé	11,00 €
La Soupe de poissons, accompagnée de croûtons, rouille & emmental râpé	12,50 €
L'assiette de crevettes roses, Mayonnaise maison	10,50 €
L’Oeuf mimosa, crumble & chips de jambon sec	9,00 €
L’Entrée du moment	10,90 €

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 Plats

Supp Garniture 3€ : Frites, Pomme de terre grenailles, Tagliatelles, Poêlée de légumes, Gratin dauphinois, Riz pilaf

La Brochette de boeuf (avec oignons & poivrons), sauce au choix	17,00 €
Le camembert rôti, pommes de terre grenaille, assortissement de charcuterie	15,00 €
Le Retour de pêche, rif pilaf & petits légumes, sauce du chef	17,00 €
Les Moules marinières frites (supplément de 1.50€ si crème, maroilles ou crème d’ail)	17,00 €
La Cassolette de poissons (saumon, cabillaud & lieu noir) à la crème d’ail	17,00 €
La Suggestion du moment	12,00 €

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 *(supp de 2€ pour le complet)*	15,00 €
Les véritables ficelles picardes maison, frites, salade	15,00 €
Le Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	14,00 €
Le Maxi burger CLASSIQUE ou DOUBLE *Pain, steak 150g, tomates, oignons, cheddar, salade, sauce burger & frites*	16,00 €
Le Maxi burger du MOMENT (Voir ardoise)	16,00 €
La Salade CHEVRE CHAUD *Salade, chèvre chaud sur toast, tomates, miel, pommes, fleur de thym*	16,00 €
Le Steack à cheval, frites sauce au choix	12,50 €
La Salade du MOMENT (Voir ardoise)	15,00 €

Sauce au choix Echalote, Poivre, Maroilles, Tartare En supplément à 1.50€

Fromage & Desserts

Le toast de maroilles sur salade d’endives	8,50 €
Gâteau de pain perdu, crème d'amandes et poires	8,50 €
Crème brûlée à la vanille bourbon caramélisée à la vergeoise	8,50 €
Le Ch’ti Tiramisu	8,50 €
Le nougat glacé maison au coulis de fruits rouges	8,50 €
Le café / thé Gourmand *3 mini desserts selon l'inspiration du Chef*	9,00 €
Café / Thé douceur *2 mini desserts selon l'inspiration du Chef*	5,50 €

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*	6,00 €
La dame blanche (vanille, sauce chocolat, chantilly maison)	8,50 €
Le café liégeois (vanille et café, sauce café, chantilly maison)	8,50 €
Le chocolat liégeois (vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly maison)	8,50 €
Le colonel (glace citron vert, vodka)	8,50 €