

Carte

Entrées

Terrine de lapin et salicornes	13,50 €
Quart de camembert pané et salade à la vinaigrette de betteraves rouges	11,00€
Tatin d'oignons caramélisés et camembert	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 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	16,00€
(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, cheddar, salade, sauce burger, steak 150g, frites)	
Le maxi burger ch'ti	17,00€
(Pain à la semoule de blé, tomates, oignons, maroilles, salade, lardons, sauce burger, steak 150g, frites)	

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

Moules marinières

Moules crème, crème de chorizo, curry, maroilles

(env: 900grs)

*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 $3 \in$.

Parmentier de confit de canard, salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	15,50 €
Brochette de boeuf, sauce échalote (Env. 200G)	17,00€
Emincé de poulet gratiné aux oignons et crème de cheddar	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	
Pavé de saumon et duo de courgettes et pommes de terre à la crème d'ail	16,50 €
Dos de lieu noir mariné et rôti au soja, poêlée de légumes à l'asiatique	17,00€
Filet de bar rôti , sauce crustacés et risotto	25,00€
Les Plats Végétariens	
Lasagnes aux légumes Supplément chèvre à 2€.	12,00€
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	

15,50 €

17,50 €

Les Fromages

Le toast de maroilles sur salade d'endives L'assiette de fromages du terroir (Fort d'Ambleteuse, Sablé de Wissant, Maroilles)	7,50 € 10,50 €
Desserts	
Gâteau de pain perdu aux abricots, crème anglaise et chantilly maison Tartelette feuilletée aux pommes, noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille	8,50 € 8,50 €
	8,50 €
Le nougat glacé maison au coulis de fruits rouges Les profiteroles au chocolat chaud et chantilly (2 choux)	8,50 €
Le café / thé Gourmand 3 mini desserts selon l'inspiration du Chef	9,50 €
Café / Thé douceur 2 mini desserts selon l'inspiration du Chef	5,00€
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	6,00€
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 €