



# N O S   E N T R E E S

L'Œuf bio mollet, crème de petits pois / chorizo 12€

La terrine de rouget à la catalane 10€

Le feuilleté de Saint-Jacques & Émietté de crabe 15€

Le foie gras mi-cuit chutney de mangue 17€

Le saumon fumé par nos soins et ses toasts 14€

La terrine de foie de volaille 7.50€

La ficelle picarde 8.50€



# CÔTÉ MER

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

La lotte au Curry / Coco & Risotto aux asperges 25€

Le pavé de saumon aux tomates cerises confites 16€

Le poulpe grillé aux oignons rouges & poivrons 24€

Le Fish and Chips, sauce tartare 16€

Les Noix de Saint-Jacques à la provençale 25€

# CÔTÉ TERRE

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Le magret de canard & sauce truffe 23€

La Ballottine de volaille farcie à la ricotta, basilic & parmesan 16€

Le Filet de Bœuf aux Morilles 26€

Le Carré de veau mariné 24€

L'entrecôte 250 g Race Normande & sauce au choix 23 €

Le tartare de bœuf et ses condiments 15 €

Burger des Marronniers 16€

Steak Haché, Maroilles, Poitrine fumée, Oignons confits, bearnaise sauce

Rognons de Veau Entier, sauce au choix 19€

Sauté de rognons de Veau aux champignons 19€

**Les accompagnements :**

**Frites / Petits Légumes Printemps - Été / Pommes de terre Grenaille**

**Les sauces : Poivre / Béarnaise**



# N O S C O U S C O U S

Couscous poulet : poulet, merguez, boulette, légumes 15€

Couscous mouton : mouton, merguez, boulette, légumes 16€

Couscous complet : toutes les viandes, légumes 17€

# C Ô T É B R A S S E R I E

Double Ficelle Picarde de la région, frites ou salade 16€

Moules à la Marinière 15€

Moules au Maroilles 16€

Grande salade de poissons fumés 20€

Grande salade de chèvre chaud 18€

# P O U R N O S J U N I O R S : ) J U S Q U ' A 1 2 A N S

Petit Pavé de Saumon & Frites

ou

Steak haché frais & Frites

ou

Petit Couscous Poulet

Pour le dessert : 2 boules de glace

Pour les boissons : jus d'orange

**10 euros**

prix TTC - taxes et service compris



# LES MENUS

EN BON CADEAU ÉGALEMENT :)

## Menu à 23€

Terrine de foie de volaille (maison)

-

Ballottine de volaille farcie ricotta / basilic & parmesan, Frites

-

Crème Citron Meringuée

## Menu à 29€

Ficelle picarde

Ou

Terrine de Rouget à la Catalane

-

Pavé de saumon aux tomates confites,

Risotto

ou

Pavé de rumsteck sauce au choix,

Frites

-

Tartelette chocolat & glace café

ou

Tiramisu aux Fraises

## Menu à 37€

Feuilleté de Saint-Jacques, Emietté de crabe

ou

Foie-Gras Mi-cuit (supp 3€)

ou

Notre saumon Fumé & toasts

-

La Lotte au curry / risotto d'asperges & coco

ou

Filet de boeuf aux morilles,

Accompagnement au choix

ou

Carré de Veau Fermer Mariné,

Accompagnement au choix

-

Dessert au choix à la carte



## N O S D E S S E R T S

Le Café gourmand (trois desserts) 8€

Le Tiramisu à la Fraise 7€

La Pavlova aux Fruits Rouges 7€

La tartelette au chocolat et sa glace café 7.50€

Gratin de Fruits Frais 8€

Crème Citron Meringuée 6.50€

Profiteroles (trois choux) 8€

## N O S G L A C E S

Antillaise : 2 boules Rhum Raisin, Rhum & Sauce Chocolat 7.50€

Iceberg : 2 boules menthe, 1 boule chocolat, chocolat chaud & peppermint 7.50€

Colonel : 2 boules citron et 4cl de vodka 7.50€

Royal Poire : 2 boules poire et 4cl d'alcool de poire 7.50€

Chocolat ou Café Liégeois 7.50€

Dame Blanche 7.50€

Coupe de Glace 2 boules ou 3 boules 3.50€ / 5€

**Agrémentez votre glace de chantilly maison et / ou de chocolat chaud maison : +50cts**

**Parfums : caramel beurre salé, café, menthe, chocolat, vanille, poire, cassis, citron, malaga, framboise.**

prix TTC - taxes et service compris