

Mes Entrées

Oeuf Bio Mollet / Crème Champignons & Chips de Jambon crue 12€

Foie-Gras maison / Chutney Figues & Oignons Rouges 18€

Saumon Gravelax Maison / Mini Tartelette Guacamole 15€

Tarte Fine de Saint-Jacques 16€

Fondue de Poireaux & Beurre blanc safranée

Terrine Maison de Foie de Volaille 7.50€

Ficelle Picarde Gratinée (Spécialité Régionale) 8.50€

Escargots de Bourgogne par 6 ou par 12 7.50€/14€

Côte Mer

Accompagnement au choix

*Choucroute de la Mer 26€
Cabillaud, Saumon, Gambas, Saint-Jacques & Crevettes Roses*

Risotto de Saint-Jacques / Girolles & Beurre Blanc 25€

Dos de Saumon & Sauce au Curry Breton 16€

Dos de Cabillaud / Jus d'herbes 23€

Côte Terre

Accompagnement au choix

Suprême de Volaille Jaune / Crème & Champignons 18€

Magret de Canard / Girolles & Pleurotes 23€

Filet de Boeuf & Sauce Truffe 26€

Entrecôte 250 grammes VBF, sauce au choix 23€

Carré de Veau Fermier Mariné 25€

Tête de Veau & Sauce Gribiche 16€

Ris de Veau croustillants / Pleurotes & Abricots Secs 33€

Rognon servi entier OU en sauté, sauce champignons 19.50€

Carbonade Flamande 18€

Tartare de Boeuf & Condiments 16€

Burger des Marronniers 18€

Steak haché, Maroille, Lard Fumé, Bearnaise, Tomates & Confit d'Oignons

Accompagnements : Frites Maison, Pommes de Terre Ecrasées ou Légumes de saison

Couscous

Aussi disponible à emporter.

Couscous Poulet 16€

Poulet, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments

Couscous Mouton 17€

Mouton, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments

Couscous Complet 18€

*Poulet, Mouton, Boulette, Merguez,
Bouillon de légumes & condiments*

Côté Brasserie

Double Ficelle Picarde (Spécialité Régionale), Frites ou Salade
16€

Pour les Enfants

(-12 ans)

Petit Couscous Poulet & Legumes
ou

Petit Pavé de Saumon & Frites Maison
ou

Steak Haché & Frites Maison

Glace deux boules au choix.

En boisson : Jus d'Orange ou Sirop à l'eau.

10€

Nos Menus

Disponible aussi en bons cadeaux !

Menu à 24 euros :

Terrine de Foie de Volaille

—

Carbonade Flamande & Frites Maison

—

Mousse au Chocolat

Menu à 29 euros :

Ficelle Picarde Gratinée

ou

Oeuf Bio Mollet / Crème Champignons
& Chips de Jambon crue

—

Dos de Saumon, Sauce curry Breton &

Risotto

ou

Suprême de Volaille Jaune, Crème
Champignons & Frites

—

Tarte Tatin & Glace Vanille

ou

Tiramisu au Speculoos

Menu à 38 euros :

Tarte Fine aux Saint-Jacques,
Fondue de Poireaux & Beurre Blanc safrané

ou

Foie-Gras Maison & Chutney
(+3 euros)

ou

Saumon Gravlax

& Tartelettes Guacamole

—

Risotto de Saint-Jacques, Girolles
& Beurre Blanc,

ou

Carré de Veau Mariné,
Accompagnement au choix

ou

Filet de Bœuf & sauce Truffe,
Accompagnement au choix

—

Dessert au choix à la carte

Mes Desserts

Millefeuille Vanille & Caramel Beurre salé 8.50€

Tiramisu au Speculoos 7€

Mousse au Chocolat 6.50€

Tarte Tatin & Glace Vanille 8€

Café Gourmand (3 douceurs) 8.50€

Profiteroles (3 choux) 8.50€

Crème Brulée à la Vanille 7€

Irish Coffee 8€

Mes Glaces

Antillaise : 2 boules Rhum Raisin, Rhum & Sauce Chocolat 8€

Iceberg : 2 boules menthe, 1 boule chocolat, chocolat chaud &

peppermint 8€

Colonel : 2 boules citron et 4cl de vodka 8€

Royal Poire : 2 boules poire et 4cl d'alcool de poire 8€

Chocolat ou Café Liégeois 8€

Dame Blanche 8€

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