

# LA CARTE



## ACCORDS METS VINS

2 VERRES DE VIN (ENTRÉE - PLAT) 16€

Du 27 novembre 2025 au jeudi 29 janvier 2026

## MENUS

**ROSES BLANCHES**  
Entrée, plat, dessert 44,90€

**ROSALIE** 34,90€  
(uniquement le midi, du jeudi au vendredi sauf jour férié)  
Entrée, plat OU plat, dessert

## APÉRITIF

au choix (charcuterie, fromages ou mixte)

2P | 4P | 6P  
15€ | 28€ | 39€

## ENTRÉES

### OEUF GOURMAND

LARDONS CROUSTILLANTS, CHAMPIGNONS, PAIN DE CAMPAGNE, RÉDUCTION BOURGUIGNONNE

15€  
13€

### À LA PÊCHE AUX MOULES

CROQUETTES DE MOULES, CÉLERI ET POMMES EN JULIENNE

14€

### SAMOUSSA D'HIVER

POTIMARRON, CHÂTAIGNES, COMTÉ FONDANT, SALADE DE CHOUX

13€

### FOIE GRAS

ÉCHALOTES CONFITES FAÇON TATIN, BRIOCHETTE GOURMANDE

19€

### TRIO DE SAINT-JACQUES

CARPACCIO FRUITÉ, NOIX SNACKÉES, CROQUE-MONSIEUR CHORIZO SAINT-JACQUES

18€

## PLATS

### CABILLAUD EN ÉCRIN DE CHOU VERT

COMPOTÉE DE CHOUX ROUGE, CHIPS DE PANAI, ÉMULSION CHAMPAGNE

27€

### SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

PURÉE ONCTUEUSE DE CÉLERI RAVE, LÉGUMES RÔTIS, JUS AU VIN JAUNE ET MORILLE

26€

### BAR RÔTI

MOUSSELINE DE CAROTTE À L'ORANGE, VELOURS DE CRESSON, ÉCLATS DE CAROTTES

26€

### RISOTTO DES BOIS

CRÉMEUX À LA TRUFFE, ÉCUME DE PARMESAN

26€

### FILET DE BŒUF

DOUCEURS DE POMME DE TERRE, NAVETS GLACÉS AU MIEL, JUS CORSÉ AU PORTO

31€

## MENUS ENFANTS

**MENU DÉCOUVERTE** (enfant de -16 ans) 22,90€  
Entrée, plat, dessert en demi portion

**MENU PTIT QUINQUIN** (enfant de -12 ans) 16€  
Ficelle picarde et salade ou Fish & Chips purée de pomme de terre  
+ boisson diabolique ou sirop à l'eau  
+ boule de glace au choix (demander les parfums)

## FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES** 10€  
COMTÉ 18 MOIS D'AFFINAGE, BRIE DE MEAUX FERMIER, GALET BOISÉ, CARRÉ DU VINAGE

## DESSERTS

**NUAGE CHOCOLATÉ** 11€  
ESPUMA DE CHOCOLAT CHAUD, BISCUIT PAIN D'ÉPICE, STREUSEL NOISETTE, GLACE VANILLE

**DOUCEUR DES ÎLES** 11€  
DÔMES DE PANNA COTTA COCO, SABLÉ COCO, CRÈME MONTÉE CITRON, GEL CITRON VERT, ZESTES DE CITRON VERT

**FAÇON MONT BLANC** 11€  
MERINGUE, COMPOTÉE D'ORANGE AMER, CRÈME DE MARRON

**UN AIR D'ITALIE** 11€  
PÂTE À RAVIOLE 4 ÉPICES, COMPOTÉ DE POIRE VANILLÉE, PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT

**CAPPUCCINO** 12€  
CRÉMEUX VANILLE, CRÉMEUX CAPPUCCINO, DACQUOISE NOISETTE CROUSTILLANTE

**PAUSE GOURMANDE (BOISSONS AU CHOIX)**  
ASSORTIMENT SUCRÉ SELON L'INSPIRATION DU CHEF

**CAFÉ GOURMAND** 11€  
**CHAMPAGNE GOURMAND** 16,50€  
**IRISH GOURMAND** 18,50€

PRÉSENCE POSSIBLE ALLERGÈNES

ÉPICÉ VÉGÉTARIEN POSSIBILITÉ VÉGÉTARIEN

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

PLATS DISPONIBLES DANS LES MENUS

## ORIGINES

CHARCUTERIE DOMAINE ABOTIA - FROMAGES DE LA FERME DU VINAGE (RONCQ) ET DE LA FROMAGERIE HAESAERT (CAMBRAI) - VIANDES ORIGINE FRANCE - LÉGUMES DU TRONQUOY (MONTIGNY-EN-CAMBRÉSIS) - TRUFFES DES TERROIRS TRUFFICOLES LC TRUFFES (NOYAREY) - OEUFS DE LA FERME LEVEQUE (ANNEUX) - GLACES DE LA FERME DU LOUVION (TAISNIÈRES SUR HON)



# LISTE DES ALLERGÈNES

*Carte du 21 novembre 2025 au 29 janvier 2026*

## ENTRÉES

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| OEUF GOURMAND         | 1/3/7/9/10              |
| À LA PÊCHE AUX MOULES | 1/2/3/4/9/13/14         |
| SAMOUSSA D'HIVER      | 1/3/7/8/9/10            |
| FOIE GRAS             | /                       |
| TRIO DE SAINT-JACQUES | 1/2/3/4/5/8/9/<br>10/14 |

## DESSERTS

|                  |           |
|------------------|-----------|
| NUAGE CHOCOLATÉ  | 1/3/7/8   |
| DOUCEUR DES ÎLES | 1/3/7/8   |
| FAÇON MONT BLANC | 3/7/8     |
| UN AIR D'ITALIE  | 1/3/7/8   |
| CAPPUCCINO       | 1/3/7/8   |
| PAUSE GOURMANDE  | 1/3/5/7/8 |

## PLATS

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| CABILLAUD EN ÉCRIN DE CHOU VERT | 1/2/3/5/7/9/14  |
| SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE       | 1/3/6/7/9/10/11 |
| BAR RÔTI                        | 1/2/3/5/9/13    |
| RISOTTO DES BOIS                | 1/2/5/9         |
| FILET DE BOEUF                  | 1/5/9/12/13     |

## MENU PTIT QUINQUIN

|  |              |
|--|--------------|
| FICELLE PICARDE + SALADE               | 1/3/7/9/10   |
| FISH & CHIPS + PURÉE DE POMME DE TERRE | 1/3/4/7/9/10 |

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, ORGE, SEIGLE, AVOINE, ÉPEAUTRE)
2. CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
3. OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUF
4. POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON
5. ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE
6. SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
7. LAIT ET PRODUIT À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)
8. FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN)
9. CÉLERI ET PRODUIT À BASE DE CÉLERI
10. MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
11. GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
12. ANHYDRIDE SULFUREUX (DIOXYDE DE SOUFFRE E220)
13. LUPIN
14. MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES