

ACCORDS METS VINS

2 VERRES DE VIN (ENTRÉE - PLAT) 16€

MENUS

ROSES BLANCHES Entrée, plat, dessert	39,90€
ROSALIE <i>(uniquement le midi, du jeudi au vendredi sauf jour férié)</i> Entrée, plat OU plat, dessert	29,90€

APÉRITIF

	2P	4P	6P
PLANCHE DE CHARCUTERIE	13€	25€	36€
PLANCHE DE FROMAGES	13€	25€	36€ 
PLANCHE MIXTE	13€	25€	36€

ENTRÉES

 FOCACCIA GOURMANDE PASTRAMI ET LÉGUMES DU SOLEIL	14€ 
L'OEUF CITRON & CAFÉ ŒUF MIMOSA AU CITRON ET CAFÉ, LAITUE ROMAINE CROQUANTE, GELÉE DE CAFÉ ET CROUSTILLANT DE PAIN DE SEIGLE	11€  
DOUCEUR SUCRÉE SALÉE TARTARE DE MELON, CHANTILLY JAMBON FUMÉ, CHIPS DE SERRANO, ÉCLATS DE NOISETTE TORRÉFIÉS	12€  10€ 
 TOMATES D'ANTAN BURRATA FRAÎCHE, HUILE DE BASILIC, GLACE CITRON - BASILIC	13€  
 GRAVLAX DE TRUITE À L'ANETH TARTARE DE CONCOMBRE ET RADIS, SORBET CITRON - GINGEMBRE	14€  11€ 

PLATS

 TARTARE DE BŒUF AU PARFUM D'ITALIE BŒUF AU COUTEAU, PARMESAN, PESTO, TOMATES CONFITES, MESCLUN, FRITES DE PATATE DOUCE, MAYONNAISE PIMENT D'ESPELETTE	22€ 
POULPE GRILLÉ POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES, VINAIGRETTE CITRONNÉE AUX HERBES FRAÎCHES	26€ 
POKE BOWL CROQUANT QUINOA, AVOCAT, CONCOMBRE, RADIS, FÈVES, CAROTTE	19€  
 NOIX DE VEAU MOUSSELIN DE PETIT POIS, POMMES DE TERRE FONDANTES, CRUMBLE NOISETTE, JUS DE VEAU CORSÉ	24€ 
 TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX GAMBAS GAMBAS MARINÉES AU GINGEMBRE ET AU CITRON, BISQUE LÉGÈRE	22€ 

LA CARTE



Du 18 juillet au 14 septembre 2025
du jeudi au samedi (midi et soir) et le dimanche (midi)

MENUS ENFANTS

MENU DÉCOUVERTE (enfant de -16 ans)  Entrée, plat, dessert en demi portion	19,90€ 
MENU PTIT QUINQUIN (enfant de -12 ans)	14€ 
Nuggets de poulet, tagliatelles fraîches et sauce tomate <u>ou</u> Tagliatelles au saumon, parmesan ou gruyère + boisson diabolo <u>ou</u> sirop à l'eau + boule de glace au choix (vanille / nacciolata / nougat / violette) ou sorbet (framboise / fraise)	

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	8€ 
COMTÉ 18 MOIS D'AFFINAGE, BRIE DE MEAUX FERMIER, GALET BOISÉ, CARRÉ DU VINAGE	

DESSERTS

 SOUS LE SOLEIL DE SAINT-TROPEZ PÂTE BRIOCHÉE SUCRÉE, CRÈME DIPLOMATE VANILLE, CONFIT DE FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES	9€ 
 CLAFOUTIS DE MAMIE CLAFOUTIS AUX CERISES & CERISES POÊLÉES À LA VANILLE	9€ 
SALADE DE FRUITS FRUITS FRAIS DE SAISON, SIROP VANILLÉ, GRANOLA MAISON	8€ 
FRÂICHEUR D'ÉTÉ GLACE VANILLE, SORBET FRAISE, CHANTILLY VANILLE, FRAISES FRAÎCHES, COULIS DE FRAISE, CRUMBLE AMANDE	9€ 
COMME UN BONBON GLACE VIOLETTE, GLACE VANILLE, SORBET FRAMBOISE, CHANTILLY VANILLE, TUILE CROUSTILLANTE	8€ 
 COUPE CRAQUANTE COUPELLE GAUFRÉE CHOCOLAT, GLACE NACCIOLATA, GLACE NOUGAT, GLACE VANILLE, CRUMBLE NOISETTE	9€ 
PAUSE GOURMANDE (BOISSONS AU CHOIX) 	
MOELLEUX AUX ABRICOTS ET AMANDES / MINI BOULE DE GLACE / CRUNCHY PÉCAN / CLAFOUTIS CERISE	
CAFÉ GOURMAND	9€
CHAMPAGNE GOURMAND	14,50€
IRISH GOURMAND	16,50€

 PRÉSENCE POSSIBLE ALLERGÈNES

 ÉPICÉ  VÉGÉTARIEN  POSSIBILITÉ VÉGÉTARIEN

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

 PLATS DISPONIBLES DANS LES MENUS

CHARCUTERIE DOMAINE ABOTIA - FROMAGES DE LA FERME DU
VINAGE (RONCQ) ET DE LA FROMAGERIE HAESAERT (CAMBRAI)
- VIANDES ORIGINE FRANCE - OEUFS DE LA FERME LEVEQUE
(ANNEUX) - GLACES FERME DU LOUVION (TAISNIÈRES SUR
HON) - FRAISES DU TRONQUOY (MONTIGNY)

ORIGINES