

ACCORDS METS VINS

2 VERRES DE VIN (ENTRÉE - PLAT) 16€

MENUS

ROSES BLANCHES

Entrée, plat, dessert

39,90€

ROSALIE

(uniquement le midi, du jeudi au vendredi sauf jour férié)

Entrée, plat OU plat, dessert

29,90€

APÉRITIF

PLANCHE DE CHARCUTERIE

PLANCHE DE FROMAGES

PLANCHE MIXTE

	2P	4P	6P
13€	25€	36€	
13€	25€	36€	✓
13€	25€	36€	

ENTRÉES

L'OEUF CITRON & CAFÉ

ŒUF MIMOSA AU CITRON ET CAFÉ, LAITUE ROMAINE CROQUANTE, GELÉE DE CAFÉ ET CROUSTILLANT DE PAIN DE SEIGLE

11€ ✓ ⓘ

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€ ⓘ

NOIX DE VEAU

MOUSSELINE 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€ ⓘ

18€ ⓘ

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

ORIGINES

LA CARTE



Du 21 août au 25 septembre 2025

du jeudi au samedi (midi et soir) et le dimanche (midi)
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)

Nuggets de poulet, frites de patate douce ou Tagliatelles au saumon, parmesan ou gruyère
+ boisson diabolo ou sirop à l'eau
+ boule de glace au choix (vanille / nacciolata / nougat / violette) ou sorbet (framboise / fraise)

14€ ⓘ

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

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

8€ ✓

DESSERTS

SOUS LE SOLEIL DE SAINT-TROPEZ

PÂTE BRIOCHÉE SUCRÉE, CRÈME DIPLOMATE VANILLE, CONFIT DE FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES

9€ ⓘ

CLAFOUTIS DE MAMIE

CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON POËLÉS À LA VANILLE

9€ ⓘ

COUPE CRAQUANTE

COUPELLE GAUFRÉE CHOCOLAT, GLACE NACCIOLOATA, 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

CHAMPAGNE GOURMAND

9€

IRISH GOURMAND

14,50€

16,50€

PRÉSENCE POSSIBLE ALLERGÈNES

 ÉPICÉ

 VÉGÉTARIEN

 POSSIBILITÉ VÉGÉTARIEN

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

 PLATS DISPONIBLES DANS LES MENUS