

ACCORDS METS VINS

2 VERRES DE VIN (ENTRÉE - PLAT) 16€

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

ROSES BLANCHES

Entrée, plat, dessert

39,90€

ROSALIE

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

29,90€

Entrée, plat OU plat, dessert

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€

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

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 POÊLÉS À LA VANILLE

9€

COUPE CRAQUANTE

COUPELLE GAUFREE 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

9€

CAFÉ GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND

IRISH GOURMAND

9€

14,50€

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 (RONCO) 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