

ACCORDS METS VINS

2 VERRES DE VIN (ENTRÉE - PLAT) 16€

LA CARTE



Du 25 septembre au jeudi 27 novembre 2025

MENUS

ROSES BLANCHES 39,90€
Entrée, plat, dessert

ROSALIE 29,90€
(uniquement le midi, du jeudi au vendredi sauf jour férié)
Entrée, plat OU plat, dessert

APÉRITIF

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

ENTRÉES

MON LAPIN 13€
TERRINE DE LAPIN, GELÉE FINE À LA BIÈRE AMBRÉE, CHUTNEY DE POIRE À LA CHICORÉE

VELOUTÉ D'AUTOMNE 11€
CRÈME DE POTIMARRON, ÉCLATS DE MARRON GRILLÉS, CHANTILLY PARFUMÉE AU THYM

ENTRE TERRE ET MER 14€
SALADE DE LENTILLES ETSAUMON FUMÉ, POMMES ACIDULÉES, CITRON CONFIT, RADIS DE SAISON

SOUS LES BOIS 12€
CHAMPIGNONS DE SAISON, OEUF MOLLET, HUILE DE NOISETTE, COPEAUX DE PARMESAN

LA SARDINE 13€
SARDINE FRAÎCHE CONFITE À L'HUILE D'OLIVE, MOUSSE LÉGÈRE DE TOPINAMBOUR, PAIN DE CAMPAGNE

PLATS

DOS DE LIEU JAUNE AUX HERBES 23€
DÉLICATESSE DE PANAI EN MOUSSELINE, POMMES CARAMÉLISÉES, ÉMULSION AU CIDRE

MAGRET DE CANARD 24€
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, EFFEUILLÉ DE POMME DE TERRE, JUS CORSÉ AU CASSIS

AILE DE RAIE 23€
RISOTTO CRÈMEUX AU POTIMARRON, JUS RÉDUIT AUX COQUES

JOUE DE BOEUF 24€
CONFITE À LA BIÈRE BRUNE, CÉLERI FONDANT, CAROTTE FANE ET RATTES DU TOUQUET

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE 22€
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, PARMESAN, GRAINE DE COURGE

MENUS ENFANTS

MENU DÉCOUVERTE (enfant de -16 ans) 19,90€
Entrée, plat, dessert en demi portion

MENU PTIT QUINQUIN (enfant de -12 ans) 14€
Croque-monsieur jambon emmental et salade ou Hachis Parmentier de boeuf et salade
+ boisson diabolo ou sirop à l'eau
+ boule de glace au choix (vanille / chocolat / pistache / fraise / violette / framboise / myrtille)

FROMAGES

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

DESSERTS

LA ROSE EN CHARLOTTE 9€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, COEUR DE COMPOTÉE DE POIRE, BISCUIT CUILLÈRE

COMME DEUX RONDS DE FLAN 9€
PÂTE SUCRÉE, FLAN VANILLÉ

PARIS BREST PÉCAN 10€
PÂTE À CHOUX AUX AMANDES HÂCHÉES, CROUSTILLANT PRALINÉ, DIPLOMATE AUX NOIX DE PÉCAN

A L'OMBRE D'UN FIGUIER 10€
PÂTE SUCRÉE, CRÈME D'AMANDE, COMPOTÉE DE FIGUE, CRÈME LÉGÈRE VANILLE, FIGUES FRAÎCHES

CARROT CAKE 8€
MOELLEUX À LA CAROTTE, CRÈME CHEESE, FRUITS SECS

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

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

ORIGINES

CHARCUTERIE DOMAINE ABOTIA - FROMAGES DE LA FERME DU VINAGE (RONCQ) ET DE LA FROMAGERIE HAESAERT (CAMBRAI) - VIANDES ORIGINE FRANCE - LENTILLES DE LA COOPÉRATIVE AGRICOLE (SAINT-HILAIRE LEZ CAMBRAI) - CIDRE ABBAYE DE VAUCELLES - LÉGUMES DE LA FERME D'ARNAUD (COUTICHES) - OEUFS DE LA FERME LEVEQUE (ANNEUX) - GLACES DE LA FERME DU LOUVION (TAISNIÈRES SUR HON)