

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

| | 2P | 4P | 6P |
|-----|-----|---|----|
| 13€ | 25€ | 36€ | |
| 13€ | 25€ | 36€  | |
| 13€ | 25€ | 36€ | |

PLANCHE DE FROMAGES

| | 2P | 4P | 6P |
|-----|-----|---|----|
| 13€ | 25€ | 36€ | |
| 13€ | 25€ | 36€  | |

PLANCHE MIXTE

| | 2P | 4P | 6P |
|-----|-----|-----|----|
| 13€ | 25€ | 36€ | |

ENTRÉES

MON LAPIN

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

13€ 

VELOUTÉ D'AUTOMNE

CRÈME DE POTIMARRON, ÉCLATS DE MARRON GRILLÉS, CHANTILLY PARFUMÉE AU THYM

11€ 

ENTRE TERRE ET MER

SALADE DE LENTILLES ET SAUMON FUMÉ, POMMES ACIDULÉES, CITRON CONFIT, RADIS DE SAISON

14€ 

SOUS LES BOIS

CHAMPIGNONS DE SAISON, OEUFS MOLLET, HUILE DE NOISETTE, COPEAUX DE PARMESAN

11€ 

LA SARDINE

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

12€ 

13€ 

PLATS

DOS DE LIEU JAUNE AUX HERBES

DÉLICATESSE DE PANAISS EN MOUSSELINÉE, POMMES CARAMÉLISÉES, ÉMULSION AU CIDRE

23€ 

MAGRET DE CANARD

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, EFFEUILLÉ DE POMME DE TERRE, JUS CORSÉ AU CASSIS

24€ 

AILE DE RAIE

RISOTTO CRÉMEUX AU POTIMARRON, JUS RÉDUIT AUX COQUES

23€ 

16€ 

JOUE DE BOEUF

CONFITE À LA BIÈRE BRUNE, CÉLERİ FONDANT, CAROTTE FANE ET RATTES DU TOUQUET

24€ 

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE

CRÈME AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, PARMESAN, GRAINE DE COURGE

22€ 

LA CARTE



Du 25 septembre au jeudi 27 novembre 2025

MENUS ENFANTS

MENU DÉCOUVERTE (enfant de -16 ans)

Entrée, plat, dessert en demi portion



19,90€ 

MENU PTIT QUINQUIN (enfant de -12 ans)

Croque-monsieur jambon emmental et salade  Hachis

Parmentier de boeuf et salade

+ boisson diabolo  sirop à l'eau

+ boule de glace au choix (vanille / chocolat / pistache / fraise / violette / framboise / myrtille)

14€ 

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 18 MOIS D'AFFINAGE, BRIE DE MEAUX

8€ 

FERMIER, GALET BOISÉ, CARRÉ DU VINAGE

DESSERTS

LA ROSE EN CHARLOTTE

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, COEUR DE COMPOTÉE DE POIRE, BISCUIT CUILLÈRE

9€ 

COMME DEUX RONDS DE FLAN

PÂTE SUCRÉE, FLAN VANILLÉ

9€ 

PARIS BREST PÉCAN

PÂTE À CHOUX AUX AMANDES HÂCHÉES, CROUSTILLANT PRALINÉ, DIPLOMATE AUX NOIX DE PÉCAN

10€ 

A L'OMBRE D'UN FIGUIER

PÂTE SUCRÉE, CRÈME D'AMANDE, COMPOTÉE DE FIGUE, CRÈME LÉGÈRE VANILLE, FIGUES FRAÎCHES

10€ 

CARROT CAKE

MOELLEUX À LA CAROTTTE, CRÈME CHEESE, FRUITS SECS

8€ 

PAUSE GOURMANDE (BOISSONS AU CHOIX)

ASSORTIMENT SUCRÉ SELON L'INSPIRATION DU CHEF

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

ORIGINES

CHARCUTERIE DOMAINÉ 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 (TAISNIES SUR HON)