Tél. 03 21 15 19 11 / 06 80 25 93 96 / 06 37 80 18 13



Prix nets TTC à enlever sur place

Présentation sur plat jetable comprise.

Si vous désirez une présentation plat porcelaine, une caution de 40€ par plat sera demandée.

Entrées Froides

Foie gras Maison 50gr et son chutney de figues, toast	14€
Tatin de foie gras aux poires et pain d'épices	13,20€
Salade d'avocat au crabe & crevettes	6,80€
Salade de pêche au thon	5€
½ Ananas au crabe (surimi) et crevettes grises	9€
Saumon fumé, avocat et son pain perdu	13,50€
Médaillon de saumon frais, petits légumes, sauce cocktail	7,30€
½ Langouste en Belle Vue (fraiche, pour deux personne)	25€

Entrées Chaudes

Briochette d'escargot et sa crème ciboulette par 10	11,50€
Crumble de St Jacques à la mimolette et fondue de poireaux	14,40€
Cœur de Lieu sur lit de poireaux	6€
Dos de Cabillaud lardé, risotto aux asperges vertes	9€
Boudin blanc au Maroilles	9€

Tél. 03 21 15 19 11 / 06 80 25 93 96 / 06 37 80 18 13



Plats Cuisinés

Deux légumes compris avec nos plats - Au choix du chef étudié suivant la saison

Suprême de poularde fermière rôti à la fleur de thym	11,30€
Dinde fermière label rouge mitonnée à l'ancienne	13,50€
Suprême de pintadeau farci sauce morilles	12,50€
Magret de Canard aux fruits rouges	14,30€
Cœur de filet de Bœuf (blanc/Bleu) Marchand de Vin	15,90€
Jambon à l'os sauce Porto ou Champagne	9,80€
Dos de Saumon en croûte, épinards aillés	10,50€

Pommes-de-terre : campagnarde, chaumière, écrasé de pomme de terre à la crème, pommes-de-terre Sarladaises.

Pomme Darphin, gratin Dauphinois,

½ tomate provençale, fagot de haricots verts, endives braisées, carottes Vichy.

Pour les enfants 11 €

Ficelle Picarde (sans champignons)

Escalope de volaille cordon bleu, pommes duchesse et petits-pois carottes

Tél. 03 21 15 19 11 / 06 80 25 93 96 / 06 37 80 18 13



Mos menus

Merry à 23€ - 1 entrée froide, 1 entrée chaude et le plat - 2 légumes compris -

Médaillon de saumon frais, petits légumes, sauce cocktail Ou...Salade d'avocat au crabe

Boudin blanc au Maroilles Ou...Cœur de Lieu sur fondue de poireaux

Suprême de Volaille à la fleur de thym Ou...Jambon à l'os, sauce champagne

Menu à 33€ - 1 entrée froide, 1 entrée chaude et le plat - 2 légumes compris -

Saumon fumé, quenelle d'avocat et son pain perdu Ou...Salade des Landes (jeunes pousses, foie gras, asperges et magret fumé)

Dos de Cabillaud lardé, Risotto aux asperges vertes Ou...Briochette d'escargot, crème d'ail

Cœur de faux filet, sauce Sarladaise & ½ pomme aux airelles Ou...Magret rosé, aux fruits rouges

Merry à 39,50€ - 3 légumes compris

Tatin de foie gras aux poires et pain d'épice

Crumble de St Jacques à la mimolette et poireaux

Cœur de filet de bœuf (blanc/bleu) Rossini

Tél. 03 21 15 19 11 / 06 80 25 93 96 / 06 37 80 18 13



Canapés - Verrines maison

- Présentés sur plateaux jetables - Verrines avec couverts jetables compris

##