



N O S E N T R E E S

Saint Jacques à la plancha / crème d'endives &
champignons - 14€

Œuf cocotte bio, crème champignons et pousse
d'épinards / baguettine au chorizo ibérique - 12€

Blanc de poireau grillé / Haddock - 12€

Cuisse de grenouilles en persillade - 14€

Assiette de foie gras mi cuit, chutent de figes / brioche
- 17€

Escargots de Bourgogne par 6 ou 12 - 7€ ou 13€

Terrine de foie de volaille - 7€

Saumon fumé par nos soins, coulis de mangue - 14€

Ficelle Picarde Gratinée - 8€



CÔTÉ MER

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Poulpe Grillé de Roche Breton - 23€

Risotto de Saint Jacques aux agrumes - 25€

Linguine au coeur de Saumon & Epinards - 19€

Cotriade de la Mer (Assortiment de Poissons selon Arrivage) -23€

Pavé de Saumon aux épices Tandori & écrasé de Pommes de Terre - 15€

CÔTÉ TERRE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Carbonade flamande (Spécialité de la Région) - 16€

Carré de veau mariné - 22€

Entrecôte Race Normande 250gr, sauce au choix - 22€

Cœur de Ris de Veau rôti au beurre, champignons / Poireaux - 30€

Filet de Boeuf / champignons de saison - 25€

Carré de veau fermier et cotriade avec écrasé de pomme de terre et
linguine - 17€

Burger des Marronniers- 16€

Steak Haché, Maroilles, Poitrine fumée, Oignons confits, bearnaise sauce

Rognons de Veau servi Entier, sauce au choix - 19€

Sauté de rognons de Veau aux champignons - 19€

Tartare de Boeuf et ses condiments - 15€

Tête de Veau, légumes & sauce gribiche - 16€

Les accompagnements : Frites / Petits Légumes / Écrasé de Pommes de Terre

Les sauces : Poivre / Béarnaise / Roquefort



N O S C O U S C O U S

Couscous poulet : poulet, merguez, boulette, légumes - 14€

Couscous mouton : mouton, merguez, boulette, légumes - 15€

Couscous complet : toutes les viandes, légumes - 17€

C Ô T É B R A S S E R I E

Double Ficelle Picarde de la région, frites ou salade - 16€

Moules à la Marinière - 15€

Moules au Maroilles - 16€

P O U R N O S J U N I O R S :) J U S Q U ' A 1 2 A N S

Petit Pavé de Saumon, Ecrasé de Pommes de Terre ou Frites

ou

Steack haché frais et frites maison

ou

Petit Couscous Poulet et légumes

Pour le dessert : mousse au chocolat maison ou 2 boules de glace

Pour les boissons : jus d'ananas, mangue ou orange au choix

10 euros

prix TTC - taxes et service compris



N O S D E S S E R T S

Crème brûlée à la vanille - 6.50€

Millefeuille à la vanille & Caramel Beurre Salé - 7,50€

Fondant au Chocolat, glace à la vanille - 7€

Tarte Tatin, glace vanille - 7,50€

Ile Flottante & Crème Anglaise Maison - 6.50€

Café Gourmand (3 desserts) - 8€

Tiramisu aux speculoos - 7€

Baba au Rhum, Fraises & Chantilly - 8€

Profiteroles (3 choux) - 7.50€

Mousse au chocolat - 6€

Poire William aux épices, sorbet poire / chocolat chaud - 8€

N O S G L A C E S

Antillaise : 2 boules Rhum Raisin, Rhum & Sauce Chocolat - 7.50€

Iceberg : 2 boules menthe, 1 boule chocolat, chocolat chaud & peppermint - 7.50€

Colonel : 2 boules citron et 4cl de vodka -7.50€

Royal Poire : 2 boules poire et 4cl d'alcool de poire - 7.50€

Chocolat ou Café Liégeois - 7.50€

Dame Blanche - 7.50€

Agrémentez votre glace de chantilly maison et / ou de chocolat chaud maison : +50cts

Coupe de Glace 2 boules ou 3 boules - 3.50€ / 5€



LES MENUS

EN BON CADEAU ÉGALEMENT :)

Menu à 22€

Terrine de foie de volaille (maison)

-

Carbonade flamande, Frites

-

Ile Flottante

Menu à 37€

Saint Jacques à la plancha, crème d'endives
& champignons

ou

Foie-Gras Mi-cuit (supp 3€)

ou

Notre saumon Gravlax,

Crèmeux avocat / Oeufs de saumon

-

Risotto de Saint Jacques aux Agrumes

ou

Filet de boeuf aux champignons,

Accompagnement au choix

ou

Carré de Veau Fermer Mariné,

Accompagnement au choix

-

Dessert au choix à la carte

Menu à 29€

Ficelle Picarde gratinée

ou

Œuf cocotte bio,

Crème champignons et pousse d'épinards

-

Cotriade de la mer,

Ecrasé de Pommes de Terre

ou

Suprême de Volaille Jaune,

Frites

-

Tiramisu aux Speculoos

ou

Tarte Tatin,

Glace Vanille