


Apéritif

Assiette à partager (prix par pers.) 6.90 €
Jambon de pays, rosette, chorizo, toast au foie gras, toast au saumon fumé, fromages
Country ham, rosette, chorizo, foie gras toast, smoked salmon toast, cheese

Salades

	<u>Entrée</u>	<u>plat</u>
Salade des Hauts de France / Salad of the Hauts de France	9.90 €	14.90 €
<i>Poulet, avocat, bacon, tomate, œuf dur, croutons et Maroilles</i> <i>Chicken, avocado, bacon, tomato, boiled egg, croutons and Maroilles</i>		
 Salade végétarienne / Vegetarian salad	7.90 €	12.90 €
<i>Salade, tomate, concombre, carottes râpées, haricots verts, champignons, œuf mollet</i> <i>Salad, tomato, cucumber, grated carrots, green bean, mushrooms, poched egg</i>		
Salade du Sud-Ouest / South West salad	9.90 €	14.90 €
<i>Pommes de terre, haricots verts, tomate, foie gras, jambon de Bayonne, magret de canard fumé</i> <i>Potato, green bean tomato, foie gras, Bayonne ham, smoked duck breast</i>		
Salade océane / seafood salad	9.90 €	14.90 €
<i>Saumon, crevette, surimi, noix de saint jacques, crudité</i> <i>Salmon, shrimp, surimi, scallops and vegetable</i>		
Salade de chèvre chaud au miel et au thym frais	8.90 €	12.90 €
<i>Warm goat cheese salad with honey and fresh thyme</i>		

Carpaccios

	<u>Entrée</u>	<u>plat</u>
Carpaccio de bœuf au pistou et sa roquette	8.90 €	16.90 €
<i>Beef carpaccio with pesto and its Rôquette salad</i>		
Saumon fumé maison, blinis, crème à l'aneth et mesclun	9.90 €	16.00 €
<i>Homemade smoked salmon, blinis, dill cream and mesclun salad</i>		

Soupe

Velouté de tomate et sa crème mozzarella	7.90 €
<i>Cream of tomato soup and mozzarella cream</i>	
Soupe du moment	5.90 €
<i>Soup of the day</i>	
 Crème de carottes froide à l'orange et au cumin et ses toasts à l'ail	6.90 €
<i>Carrots cream with orange, cumin and garlic toasts</i>	

Tartares

Tartare de bœuf à la tomate confite	14.90 €
<i>Bœuf, tomate confite, huile d'olives, câpres, échalotes</i> <i>Beef Tartar with Candied Tomato, Olive Oil, Capers, Shallots</i>	
Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non	13.90 €
<i>Oignons, câpres, cornichons, mayonnaise</i> <i>Traditional or prepared beef tartare (onion, pickles, capers, mayonnaise)</i>	
Tartare de saumon aux agrumes	15.90 €
<i>Salmon tartare with citrus</i>	

Base de pain

Club Sandwich « Ile de France » 12.90 €

*Poulet, salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, pommes frites et mesclun
Chicken, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, french fries and mesclun*

Club sandwich traditionnel..... 11.90 €

*Jambon, salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, pommes frites et mesclun
Ham, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, french fries and mesclun*

Burger « Ile de France » 19.90 €

*Steak haché 180gr, foie gras, magret de canard fumé, tomate, oignon,
salade, sauce cocktail
Ground beef steak 180g, foie gras, smoked duck breast, tomato, onion, salad, cocktail sauce*



Burger Végan et sa galette de pomme de terre..... 11.90 €

Végan Burger with potato pancake

Cheeseburger..... 12.90 €

*Steak haché 180gr, fromage, tomate, oignon, salade, sauce cocktail
Ground beef steak 180g, tomato, onion, salad, cocktail sauce*

Spécialités des hauts de France

	<u>Entrée</u>	<u>plat</u>
Ficelle picarde.....	6.90 €	12.90 €

Crepe with ham, mushrooms, cheese

Welsh.....	8.90 €	13.90 €
-------------------	---------------	----------------

Bread soaked in beer with cheese and ham

Tarte aux maroilles / Maroilles tart.....	7.90 €	
--	---------------	--

Carbonnade flamande.....	14.90 €	
---------------------------------	----------------	--

Carbonnade Flamande

Sole meunière / Sole meunière.....	24.90 €	
---	----------------	--

Plats Végans



Assiette de légumes du moment 9.90 €

Vegetables of the day



Spaghettis façon Thai 10.90 €

*Carottes, champignons, citron, cacahuètes
Carrots, mushrooms, lemon and peanuts.*

Entrées

Millefeuille de foie gras à la mangue et son chutney 14.90 €

Foie gras with mango and chutney

Gambas flambées sur un nid de salade et d'agrumes..... 13.90 €

Gambas on the salad and citrus

Samoussas de légumes à l'indienne et son mesclun..... 6.90 €

Vegetables "samoussas" indian way with mixed leaves salad

Sauté de calamar à l'italienne 10.90 €

Italian squid

Entrée du moment..... 7.90 €

Starter of the day

Viandes

Entrecôte grillé et son beurre façon maître d'hôtel..... 16.90 €

Grilled Entrecote and its Butler's Butter

Steak haché de bœuf 180 gr 11.90 €

Ground beef steak 180 gr

Poire de bœuf sauce maroilles 14.90 €

Pear of beef with maroilles sauce

Carré d'agneau en croute d'herbes 19.90 €

Rack of lamb in herbs crust

Onglet de veau sauce échalotte..... 16.90 €

Veal steak shallot sauce

Magret de canard sauce au poivre vert 15.90 €

Duck breast with green pepper sauce

Le plat du moment 12.90 €

Dish of the day

Poissons

Filet d'esturgeon et son fumet crémé au thym frais..... 15.90 €

Sturgeon fillet and its creamy with fresh thyme

Noix de saint jacques sauce Bercy 22.90 €

Scallops with Bercy sauce

Poisson du moment..... 12.90 €

Fish of the day

Menu enfant 8€

Steak Haché ou jambon avec frites ou pâtes

Glace

Prix nets



Fromages

Chariot de fromages de nos régions 7.90 €
Cheese trolley from our regions

Desserts

Mousse au chocolat 4.90 €
Chocolate mousse

Gaufre glace carambar compoté de fruits rouges 5.90 €
Carambar ice cream waffle with red fruits

Tartelette pistache fraise fraiche 6.90 €
Fresh strawberry pistachio tartlet

Milk Shake à votre goût (voir nos parfums de glace) 5.90 €
Milk Shake to your liking (ice scent)

Poire belle Hélène « Végan » 6.90 €
Chocolat noir au lait de coco ou soja, Biscuits cookies et sorbet pomme verte
Coco milk or soy milk black chocolate, cookies and green apple sherbert

Crème brûlée 5.90 €
Crème brûlée

Tiramisu 7.90 €
Tiramisu

Religieuse tout chocolat 5.90€
Religieuse chocolat

Assiette de fruits de saison et sa palette de sorbets 6.90 €
Season Fruits with sherberts

Le café gourmand 6.90 €
The gourmet coffee

Dessert du moment 5.90 €
Dessert of the moment

Coupe de glace maison 5.90 €
Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café
Sorbets : Fraise, framboise, citron, pomme verte
Ice Cream