

La Symphonie des Saisons

Apéritif

Assiette à partager 9.90 €

Jambon de pays, rosette, chorizo, toast au foie gras, toast au saumon fumé, fromage

Plate to share /Country ham, rosette, foie gras toast,chorizo, smoked salmon toast, cheese

Salades

	Entrée/starters	Plat
Salade de » La Symphonie des saisons »	9.90 €	14.90 €

Foie gras, gésiers, crevettes, saumon fumé, salade, crudités

Salad of The Symphony of the Seasons Foie gras, gizzard, shrimp, smoked salmon, salad

Salade végétarienne.....	7.90 €	12.90 €
---------------------------------	---------------	----------------

Salade, tomate, concombre, carotte râpées, haricots verts, champignon, œuf mollet

Vegetarian Salad salad, tomato, cucumber, grated carrot, green beans, mushroom, egg

Salade César.....	7.90 €	13.90 €
--------------------------	---------------	----------------

Mélange de salades, poulet snacké, parmesan, croutons, tomate, concombre

Caesar Salad Mix of salads, chicken, parmesan, croutons, cucumber, tomato

Salade de chèvres chaud au miel de la ruche	8.90 €	13.90 €
--	---------------	----------------

Toast au chevre, miel, salade, crudité

Warm goat salad with honey from the hive Toast with goat, honey, salad

Entrées

Velouté du moment	5.90 €
--------------------------------	---------------

Soup of the day

Millefeuilles de légumes confits, chèvre frais aux herbes et jambon des Ardennes.....	9.90€
--	--------------

Mille-feuille of candied vegetables, fresh goat chesse with herbs and Ardennes ham

Tarte au Maroilles.....	9.90 €
--------------------------------	---------------

Maroilles cheese pie

Terrine de foie gras de canard maison traditionnel, chutney de tomates au vinaigre balsamique	13.90€
--	---------------

Traditional homemade duck foie gras terrine,tomato chutney with balsamic vinegar

Aumônière de saumon fumé maison, tartare de saumon et d'avocat au lait de coco et billes de pamplemousses.....	12.90€
---	---------------

Aumoniere smoked salmon chaplain,coconut milk and avocado tartare with grapefruit balls

Gambas en nage d'épices, risotto au parmesan curry et pommes , tuile de parmesan	12.90€
---	---------------

Spicy swimming prawns, parmesan curry and apple risotto

Entrée Végane sur demande, n'hésitez pas !!	6.90 €
--	---------------

Végan entry on request, do not hesitate

Entrée du moment "de l'ardoise".....	7.90 €
---	---------------

Starters of the day



La Symphonie des Saisons

Viandes

Burger "le Montmartre" 12.90 €

Steak haché 180gr, roquette, reblochon, compotée d' oignons sauce douce aux 4 épices

Steack minced 180gr, arugula, reblochon, onion compote with sweet 4 spices

Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non.....14.90 €

Traditional or prepared beef tartare (onion, pickles, capers, mayonnaise)

Filet de bœuf d'origine Français sauce Choron19.90€

Original french beef fillet with Choron sauce

Carré d'agneau à la Française jus au basilic et à l'huile d'olive.....22.90 €

French-style rack of lamb with basil and olive oil juice

Filet de cannette rôti au miel et à la lavande du jardin, sauce aux épices Douces

.....16.90 €

Roasted duckling fillet with garden lavender and honey,sweet spice sauce

Le plat de l'ardoise..... 12.90 €

Plate of the day



Plat Végan sur demande, n'hésitez pas !!.....10.90€

Végan plat on request, do not hesitate

Poissons

Pavé de sandre rôti à la badiane.....14.90 €

Roasted pikeperch with star anise

Filet d'esturgeon sauce vierge.....19.90€

Sturgeon fillet with virgin sauce

Dos de cabillaud et son beurre d'écrevisses..... 18.90 €

Cod back and crayfish butter

Poisson de l'ardoise.....12.90€

Fish of the day

Accompagnements : frites, salade, légumes du jour et pâtes fraiche maison

Accompaniments: French fries, salad, vegetables of the day and homemade pasta

Menu enfant 8€

Steak haché / jambon / plat du jour

**Garniture au choix frites / pâtes maison /
légumes du jour**

Glace / dessert du jour

Prix nets

La Symphonie des Saisons

Fromages 7.90€

Assiette de fromages Brie de Meaux farci aux noix, Brillât Savarin, Comté)
cheese plated with Brie de Meaux, Brillat Savarin, Comté

Croustade de Saint Marcellin et salade mesclun
Saint Marcellin crisp and mesclun salad

Reblochon rôti à l'ail et aux fines herbes, servi avec petits toasts et salade
Roasted reblochon with garlic and herbs, served with small toast and salad

Desserts

Crème brûlée au zeste d'orange et chocolat.....6.90€
Burned cream with orange zest and chocolate

Panacotta au thé Matcha et son confit de fruits rouges.....6.90 €
Panacotta Matcha tea and red fruit confit

Merveilleux glacé chocolat Spéculos.....7.90 €
Wonderful Iced Chocolate Speculos

Biscuit muesli aux fruits et sorbet basilic.....7.90 €
Fruit muesli biscuit and basil sorbet

Soufflé chaud Framboise romarin.....7.90 €
Hot soufflé Raspberry rosemary

**Biscuit à la pistache et ses fraises de la ferme Manscourt
(selon disponibilité de la ferme)**.....7.90 €
Pistachio biscuit and strawberries from Manscourt Farm

Dessert de l'ardoise..... 5.90 €
Dessert of the moment

Dessert Végane sur demande, n'hésitez pas !!6.90 €
Végan dessert on request, do not hesitate

Coupe de glace maison 6.90 €
Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café Sorbets : Fraise, framboise, citron, passion
Ice Cream ; vanilla, chocolate, pistachio, coffee Sorbets: Strawberry, raspberry, lemon, passion

Menu « L'ardoise » du lundi au vendredi

Uniquement le midi

Entrée + plat 16.90 €

Plat+ dessert 15.90 €

Entrée + plat + dessert 21.90€

Prix nets

La Symphonie des Saisons

Menu La symphonie des Saisons (Coffret)

Entrée plat :29,90€ - Entrée plat dessert :36,90€ - plat dessert :26.90€



Entrée de l'ardoise

Starters of the day

Terrine de foie gras de canard maison traditionnel, chutney de tomates au vinaigre balsamique

Traditional homemade duck foie gras terrine, tomato chutney with balsamic vinegar

Aumônière de saumon fumé maison, tartare de saumon et d'avocat au lait de coco et billes de pamplemousses

Aumoniere smoked salmon chaplain, coconut milk and avocado tartare with grapefruit balls

Gambas en nage d'épices, risotto au parmesan curry et pommes, tuile de parmesan

Spicy swimming prawns, parmesan curry and apple risotto



Filet de bœuf d'origine Français sauce Choron

Original french beef fillet with Choron sauce

Carré d'agneau à la Française jus au basilic et a l'huile d'olive

French-style rack of lamb with basil and olive oil juice

Filet d'esturgeon sauce vierge

Sturgeon fillet with virgin sauce

Plat de l'ardoise

Plate of the day



Merveilleux glacé chocolat Spéculos

Wonderful Iced Chocolate Speculos

Soufflé chaud Framboise romarin

Hot soufflé Raspberry rosemary

..

Biscuit à la pistache et ses fraises de la ferme Manscourt (selon disponibilité de la ferme)

Pistachio biscuit and strawberries from Manscourt Farm

Dessert de l'ardoise

Dessert of the moment

La Symphonie des Saisons

Menu découverte/ Soirée étape

Entée plat : 23,90€ - Entrée plat dessert : 28.90€ - plat dessert :20,90€



Millefeuilles de légumes confits, chèvre frais aux herbes et jambon des Ardennes

Mille-feuille of candied vegetables, fresh goat cheese with herbs and Ardennes ham

Salade au choix dans la carte

Salad of your choice on the menu

Tarte au Maroilles

Maroilles cheese pie

Entrée de l'ardoise

Starter of the day



Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non

Traditional or prepared beef tartare (onion, pickles, capers, mayonnaise)

Burger "le Montmartre"

Steak minced 180gr, arugula, reblochon, onion compote with sweet 4 spices

Filet de cannette rôti au miel et à la lavande du jardin, sauce aux épices douces

Roasted duckling fillet with garden lavender and honey, sweet spice sauce

Pavé de sandre rôti à la badiane

Roasted pikeperch with star anise

Plat de l'ardoise

Plate of the day



Crème brûlée au zeste d'orange et chocolat

Burned cream with orange zest and chocolate

Panacotta thé Matcha et son confit de fruits rouges

Panacotta Matcha tea and red fruit confit

Biscuit muesli aux fruits et sorbet basilic

Fruit muesli biscuit and basil sorbet

Dessert de l'ardoise

Dessert of the day