


# La Symphonie des Saisons


## Apéritif

<b>Planche de Charcuteries/</b> Charcuteries board .....	9.90 €
Sélection de charcuteries et de condiments	
<b>Planche de Mixte/</b> Mixed board .....	11.90 €
Sélection de charcuterie, de fromages et de condiments	
<b>Apéritif gourmand/</b> (smoked salmon, foie gras, cheese and different types of ham).....	14.90 €
Saumons fumé, foie gras, sélection de charcuterie, de fromages, condiments et baguette	

## Salades

	Entrée	Plat
<b>Salade de La Symphonie des saisons/</b> Salad of The Symphony of the Sea.....	9.90 €	14.90 €
Foie gras, gésiers, crevettes, saumon fumé, salade, crudités/ Foie gras, shrimps, smoked salmon, gizzard and raw vegetables		
 <b>Salade végétarienne ou Végane/</b> Vegetale salad.....	7.90 €	12.90 €
Salade, tomates, concombre, carotte râpées, haricots verts, champignons (œuf mollet pour la végétarienne)/ Salad, tomatoes, cucumber, grated carrots, French Bean and mushrooms (soft-boiled egg for the vegetarian)		
<b>Salade César/</b> Caesar Salad .....	7.90 €	13.90 €
Mélange de salades, poulet snacké, parmesan, croutons, tomates, concombres/ Salad mix, snacked chicken, parmesan, crouton, tomatoes and cucumber		
<b>Salade des Hauts de France</b> .....	8.90 €	13.90 €
Salade, endive, jambon cru, toast aux maroilles, tomates marinées et pommes de terre Salad, endive, raw ham, maroilles toast, marinated tomatoes and potatoes		

## Entrées

<b>Velouté du moment/soup of the day</b> .....	5.90 €
<b>Filet de Maquereau cuit à l'unilatéral sur sa fine ratatouille</b> .....	12.90€
Mackerel fillet on its fine ratatouille	
<b>Carpaccio de bœuf Charolais et son pistou</b> .....	9.90 €
Carpaccio of Charolais beef and its pesto	
<b>Terrine de foie gras de canard à la fraise locale</b> .....	14.90€
Strawberry and duck foie gras terrine	
<b>Saumon fumé maison</b> .....	9.90€
Homemade smoked salmon	
<b>Gambas flambées au marc de Champagne</b> .....	14.90€
Gambas flambeed with champagne marc	
 <b>Roulé de courgettes farcies au topinambour, carotte et quinoa</b> .....	10.90€
Zucchini roll stuffed with sunchoke, carrots and quinoa	
<b>Entrée du moment</b> .....	7.90 €
Starter of the day	



Produit végétal

# La Symphonie des Saisons

## Poissons

<b>Papillote d'esturgeon aux fines herbes et sa sauce vin blanc</b> .....	14.90 €
<i>Sturgeon papillote with fine herbs and white wine sauce</i>	
<b>Dos de cabillaud cuit en panier vapeur et ses petits légumes arrosés d'huile d'olive extra vierge et de fleur de sel</b> .....	19.90€
<i>Cod fillet cooked in a steamer basket and small vegetables drizzled with olive oil and fleur de sel</i>	
<b>Poisson de l'ardoise</b> .....	12.90€
<i>Fish of the day</i>	

## Viandes

### **Bœuf Charolais**

<b>Carpaccio de bœuf Charolais et son pistou</b> .....	15.90€
<i>Carpaccio of charolais beef and its pesto</i>	
<b>Tartare de bœuf Charolais 180 gr préparé ou non</b> .....	14.90 €
<i>Traditional prepared or not beef tartare 180gr</i>	
<b>Burger "du Dolloir"/ Burger with cheese (brie)</b> .....	15.90 €
<i>Bacon grillé, brie du Dolloir, Steak haché, salade, tomate, sauce au brie/ Grilled bacon, Brie, beef, raw vegetables and cheese sauce</i>	
<b>Piece du boucher 180 gr (araignée, poire ou merlan selon arrivage)</b> .....	15.90€
<i>Butcher's piece 180gr</i>	
<b>Faux Filet Charolaise 250 gr mûré 6 semaines</b> .....	29.90€
<i>Fillet Charolaise 250gr mûré for 6 weeks</i>	

### **Bœuf du terroir Du GRAND EST**

<b>Filet de bœuf d'origine du Grand-Est</b> .....	23.90€
<i>Tenderloin</i>	
<b>Entrecôte d'origine du Grand-Est</b> .....	19.90 €
<i>Entrecote from the Great-East</i>	
<b>Pot au feu de joue de bœuf et son escalope de foie gras poêlé</b> .....	19.90 €
<i>Beef cheek stew and pan-fried foie gras escalope</i>	

### **Viandes**

<b>Andouillette 5A (Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques)</b> .....	14.90 €
<b>Médallion de Veau pris dans le filet. Origine France</b> .....	20.90 €
<i>Veal medallion caught in the net origin france</i>	
<b>Filet de canette de Barbarie origine France</b> .....	18.90 €
<i>Filet duckling from France</i>	
<b>Le plat de l'ardoise</b> .....	12.90 €
<i>Plate of the day</i>	
<b>Galette de lentilles vertes Bio</b> (semoule de maïs, de blé, carottes, choux fleurs et aromates).....	10.90€
<i>Organic green lentil cake (corn semolina, wheat, carrots, cauliflower and herbs)</i>	

**Accompagnements : frites, salade, légumes du jour et pâtes fraîches maison**

*Side orders: fries, salad, vegetables of the day and fresh homemade pasta*

**Sauces Maison : Poivre, Maroilles, Béarnaise, Moutarde à l'ancienne de Reims**

*House Sauces: Pepper, Maroilles, Béarnaise, Old-style mustard from Reims*

# La Symphonie des Saisons

## Desserts / Fromages

<b>Assiette de fromages</b> (Brie du Dolloir, Brillât Savarin, Comté) <i>Cheese plate</i> .....	7.90€
<b>Cookie noix de Pécan glace mascarpone, compotée d'abricots</b> .....	7.90€
<i>Pecan nut cookie with mascarpone ice cream, apricot compote</i>	
<b>Finger framboise vanille</b> .....	7.90 €
<i>Raspberry vanilla finger</i>	
<b>Boudoir façon Fraisier</b> .....	6.90 €
<i>Strawberry boudoir</i>	
<b>Vichyssoise de Melon glace verveine</b> .....	7.90 €
<i>Melon vichyssoise with vervain ice cream</i>	
<b>Soufflé chaud citron vert</b> .....	7.90 €
<i>Lime soufflée</i>	
<b>Profiterole inversé</b> <i>Reverso profiterole</i>	
<b>« profiteroles à la glace chocolat et servies avec une crème anglaise »</b> .....	6.90 €
<b>Dessert de l'ardoise</b> .....	5.90 €
<i>Dessert of the day</i>	
<b>Coupe de glace maison</b> <i>Ice cream/sorbet homemade</i> .....	6.90 €
<i>Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café / Sorbets : Fraise, framboise, citron, passion</i>	
<i>Ice Cream : Vanilla, chocolate, pistachio, coffee / Sorbets : Strawberry, raspberry, lemon, passion</i>	

### Menu enfant 8€

[Child Menu](#)

**Steak haché / jambon / plat du jour**

*Minced beef / ham / course of the day*

**Garniture au choix : frites / pate maison / légumes du jour**

*Side orders : fries / homemade pasta / vegetables*

**Glace / dessert du jour**

*Ice cream / dessert of the day*

# La Symphonie des Saisons

## Menu La symphonie des Saisons (coffret)

Entrée plat : 30,90€ - Entrée plat dessert : 39,90€ - plat dessert : 27,90€

Entrée du moment

Stater of the day

Terrine de foie gras de canard à la fraise locale

Strawberry and duck foie gras terrine

Gambas flambées au marc de champagne

Gambas flambeed with champagne marc

Filet de Maquereau cuit à l'unilatéral sur sa fine ratatouille

Mackerel fillet on its fine ratatouille



Filet de bœuf d'origine Français et sa crème de champignons des bois

Tenderloin with its mushrooms cream

Médaille de Veau pris dans le filet. Origine France

Veal medallion caught in the net origin france

Dos de cabillaud cuit en panier vapeur et ses petits légumes  
arrosés d'huile d'olive extra vierge et de fleur de sel

Cod fillet cooked in a steamer basket and small vegetables drizzled with olive oil and fleur de sel

Plat du moment

Plate of the day



Cookie noix de Pécan glace mascarpone compotée d'abricots

Pecan nut cookie with mascarpone ice cream, apricot compote

Soufflé chaud citron vert

Lime soufflée

Vichyssoise de Melon glace verveine

Melon vichyssoise with vervain ice cream

Dessert du moment

Dessert of the day

# La Symphonie des Saisons

## Menu découverte

### (Soirée étape entrée plat ou plat dessert)

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

Saumon fumé maison

Homemade smoked salmon

Carpaccio de bœuf Charolais et son pistou

Charolais beef carpaccio and its pesto

Salade César

Caesar Salad

Roulé de courgette farci au topinambour carotte et quinoa, compotée de coing et de pommes

Zucchini roll stuffed with sunchoke, carrots and quinoa, quince and apple compote

Entrée de l'ardoise

Stater of the day



Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non

Traditional prepared or not beef tartare

Burger « du Dolloir »

Burger with Brie

Piece du boucher 180 gr (araignée, poire ou merlan selon arrivage)

Butcher's piece 180gr

Andouillette 5A (Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques)

Andouillette 5A

Papillote d'esturgeon aux fines herbes et sa sauce vin blanc

Sturgeon papillote with fine herbs and white wine sauce

L'ardoise du moment

Plate of the days



Boudoir façon Fraisier

Strawberry boudoir

Profiterole inversée

« Profiteroles a la glace chocolat et servies avec une crème anglaise »

Reverso profiterole

Coupe de glace maison

Glaces : Vanille, chocolat, pistache, café / Sorbets : Fraise, framboise, citron, passion

Ice cream : Vanilla, chocolate, pistachio, coffee / sorbet : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit

Dessert du moment

Dessert of the day