

La Symphonie des Saisons

APÉRITIF

Planche de Charcuteries/ Charcuteries board	15.90€
Sélection de charcuteries et de condiments	
Planche Mixte/ Mixed board	18.90€
Sélection de charcuterie, de fromages et de condiments	
Aperitif gourmand/ (smoked salmon, duck, cheese and different types of ham)	25.90€
Saumons fumé, magret canard, sélection de charcuterie, de fromages, condiments et baguette	

SALADES

	Entrée	Plat
Salade ch'ti ch'ti salad	11.90 €	16.90 €
Salade, endive, tomate, ratte du Touquet et ses toasts aux maroilles		
Salad, endive, tomato, Ratte du Touquet and toast with maroilles		
Salade César Caesar salad	11.90 €	16.90€
Salade du sud-ouest South west salad	12.90€	18.90€
Salade, tomate, poivron, magret de canard fumé, foie gras et ses gésiers		
Salad, tomato, pepper, smoked duck breast, foie gras and its gizzards		
Salade Végétarienne.....	10.90 €	15.90€
Salade, endives, œuf mollet, tomates, concombres, poivrons, échalotes fines et herbes germes		
Salad, endive, soft egg, tomatoes, shallots and germ herbs, cucumbers and peppers		
Salade Vegan Vegan salad	10.90€	15.90€
Salade, endive, tomates, concombres, poivrons, échalottes, fine herbes et tofu fumé		
Salad, endive, tomatoes , cucumbers, peppers, herbes and smoked tofu		



ENTRÉES

Velouté de l'ardoise	9.90 €
Velvet of the moment	
Entrée de l'ardoise.....	10.90€
Starter of the moment	
Os à moëlle en deux cuissons (au bouillon et rôti au thym frais) et ses taosts.....	12.90 €
Bone pith in two cooking (broth and roasted with fresh thyme) and taosts	
Welsh au Maroilles.....	13.90€
bread with beer ham and maroille au gratin	
Tartare de Saumon à l'avocat.....	13.90€
Salmon tartare with avocado	
Saucisse de Morteau en brioche, sauce porto.....	13.90€
Morteau sausage in brioche, port sauce	
Cassolette de Saint Jacques gratinée et ses petits légumes.....	21.90€
Cassolette de Saint Jacques au gratin and its small vegetables	
Joues de lotte caramélisées sur une crème de carottes noires au cumin	20.90€
Monkfish cheeks caramelized on a cream of black carrots with cumin	
Foie gras de canard mariné au ratafia de champagne, compotée de raisin.....	24.90 €
Duck foie gras marinated in champagne ratafia, grape compote	

La Symphonie des Saisons

POISSONS

Filet de Bar sauce Champagne.....	19.90 €
<i>Fillet of Sea Bass with Champagne sauce</i>	
Filet d'Omble Chevalier	25.90 €
<i>Artic char fillet</i>	
Filet de rouget sauce vierge	18.90€
<i>Red mullet fillet with tomato and olives sauce</i>	

VIANDES

Club Sandwich traditionnel avec frites et salade	14.90€
<i>Sandwich Club</i>	
Le plat de l'ardoise.....	15.90 €
<i>The dish of slate</i>	
Tian de légumes et son sorbet à la tomate.....	16.90€
<i>Vegetable tian and its tomato sorbet</i>	
Carpaccio de Boeuf Origine France.....	17.90€
<i>Beef Carpaccio Origin France</i>	
Burger au poulet mariné, guacamole, tomate ,salade, oignons rouge et ketchup maison.	18.90 €
<i>Marinated chicken burger, guacamole, tomato, salad, red onions and homemade ketchup</i>	
Faux Filet origine race à viande 200gr.....	18.90 €
<i>False Fillet origin meat breed 200gr</i>	
Cuisse de lapin Français à la Flamande (cuit à la bière BNR Soissons, moutarde et pain d'épice).....	19.90 €
<i>French rabbit leg à la Flamande (cooked with BNR Soissons beer, mustard and gingerbread</i>	
Pavé de cerf origine U.E	29.90 €
<i>Deer pavé origin U.E.</i>	
T Bone de Veau 250gr origine France poêlé aux aromates.....	29.90€
<i>T Veal Bone 250gr origin France pan-fried with aromatics</i>	

Accompagnements : frites, salade, légumes du jour ou pomme de terre au four

Sauces Maison : Poivre, Maroilles, échalotes, Forestière

Side dishes: fries, salad, vegetables of the day, Baked potato

Home made sauces : Pepper, Maroilles, shallots, Mushrooms

Menu avec proposition du jour / Slate menu

Entrée et plat du jour / Starters and plate :22.90€

Plat et dessert du jour / plate and dessert :20.90€

Entrée plat et dessert du jour/ Starters, plate and dessert 28.90€

La Symphonie des Saisons

DESSERTS / FROMAGES

Assiette de 3 fromages9.90€

Cheese plate

Dessert de l'ardoise8.90 €

Dessert of the Day

Boule rocher aux noix de pécan sur un brownies.....10.90€

Pecan rock ball on a brownies

Royal Mont Blanc macaron, mousse et crème aux marrons.....10.90 €

Royal Mont Blanc macaron, mousse and chestnut cream

 Mit cuit Végan et son sorbet Mojito.....9.90 €

Mit cuit Vegan and its Mojito sorbet

Buchette framboise nougat.....10.90 €

Raspberry nougat buchette

Crème brulée maison.....8.90 €

Homemade burnt cream

Fondant au chocolat et sa glace au café.....8.90€

Chocolate fondant and coffee ice cream

Tarte fine aux pommes et son sorbet.....8.90€

Thin apple pie and sorbet..

MENU ENFANT 14.90€

[Child Menu](#)

Steak haché / jambon / plat du jour

Minced beef / ham / course of the day

Garniture au choix : frites / légumes du jour

Side orders : fries / vegetables

Glace / dessert du jour

Ice cream / dessert of the day

La Symphonie des Saisons

MENU LA SYMPHONIE DES SAISONS

Entrée plate : **43,90€** - Entrée plat dessert : **52,90€** - plat dessert : **35,90€**

Cassolette de Saint Jacques gratinée et ses petits légumes
Cassolette de Saint Jacques au gratin and its small vegetables

Joues de lotte caramélisées sur une crème de carottes noires au cumin
Monkfish cheeks caramelized on a cream of black carrots with cumin

Foie gras de canard mariné au ratafia de champagne, compotée de raisin (+3€)
Duck foie gras marinated in champagne ratafia, grape compote.



Pavé de cerf origine U.E
Deer pavé origin U.E

T Bone de Veau 250gr origine France poêlé aux aromates
T Veal Bone 250gr origin France pan-fried with aromatics

Filet de Bar sauce Champagne
Fillet of Sea Bass with Champagne sauce



Boule rocher aux noix de pécan sur un brownies
Pecan rock ball on a brownies

Royal Mont Blanc macaron, mousse et crème aux marrons
Royal Mont Blanc macaron, mousse and chestnut cream

Buchette framboise nougat
Raspberry nougat buchette

La Symphonie des Saisons

MENU GOURMET (COFFRET)

Entrée plat : **29,90€** - Entrée plat dessert : **36,90€** - plat dessert : **26,90€**

Welsh au Maroilles

bread with beer ham and maroille au gratin

Tartare de Saumon à l'avocat

Salmon tartare with avocado

Saucisse de Morteau en brioche, sauce porto

Morteau sausage in brioche, port sauce

Entrée de l'ardoise

Starter of the Slate



Burger au poulet mariné, guacamole, tomate, salade, oignons rouge et ketchup maison

Marinated chicken burger, guacamole, tomato, salad, red onions and homemade ketchup

Faux Filet origine race à viande 200gr

False Fillet origin meat breed 200gr

Cuisse de lapin Français à la Flamande (cuit à la bière BNR Soissons, moutarde et pain d'épice)

French rabbit leg à la Flamande (cooked with BNR Soissons beer, mustard and gingerbread)

Filet de rouget sauce vierge

Red mullet fillet with tomato and olives sauce

Plat de l'ardoise

The slate of the moment



Crème brûlée Maison

Home made burnt cream

Fondant au chocolat et sa glace au café

Chocolate fondant and coffee ice cream

Tarte fine aux pommes et son sorbet

Thin Apple pie and sorbet

Dessert de l'ardoise

Dessert of the Day