

# La Symphonie des Saisons

## Apéritif

<b>Assiette à partager</b> .....	<b>9.90 €</b>
<i>Jambon de pays, rosette, chorizo, toast au foie gras, toast au saumon fumé, fromage</i>	
<b>Plate to share</b> /Country ham, rosette, foie gras toast,chorizo, smoked salmon toast, cheese	

## Salades

	<b>Entrée/starters</b>	<b>Plat</b>
<b>Salade de La Symphonie des saisons</b>	<b>9.90 €</b>	<b>14.90 €</b>
<i>Foie gras, gésier, crevette, saumon fumé, salade, crudité</i>		
<b>Salad of The Symphony of the Seasons</b> Foie gras, gizzard, shrimp, smoked salmon, salad		
<b>Salade végétarienne</b> .....	<b>7.90 €</b>	<b>12.90 €</b>
<i>Salade, tomate, concombre, carotte râpées, haricots verts, champignon, œuf mollet</i>		
<b>Vegetarian Salad</b> salad, tomato, cucumber, grated carrot, green beans, mushroom, egg		
<b>Salade César</b> .....	<b>7.90 €</b>	<b>13.90 €</b>
<i>Mélange de salades, poulet, parmesan, croutons, tomate, concombre</i>		
<b>Caesar Salad</b> Mix of salads, chicken, parmesan, croutons,cocumber, tomato		
<b>Salade ch'ti</b> .....	<b>8.90 €</b>	<b>14.90 €</b>
<i>Toast aux Maroilles, salade, tomate, crudité</i>		
<b>Salad ch'ti</b> Toast with Maroilles, salad, tomato		
<b>Salade aux chèvres chaud au miel de la ruche</b> .....	<b>8.90 €</b>	<b>12.90 €</b>
<i>Toast au chevre, miel, salade, crudité</i>		
<b>Warm goat salad with honey from the hive</b> Toast with goat, honey, salad		

## Soupe






<b>Velouté du moment</b> .....	<b>5.90 €</b>
<i>Soup of the day</i>	
<b>Crème Dubarry et sa pépite de foie gras poêlé</b> .....	<b>8.90€</b>
<i>Cauliflower cream and foie gras</i>	

## Tartares / Carpaccios





	<b>Entrée/starters</b>	<b>Plat</b>
<b>Saumon fumé « maison », crème à l'aneth</b> .....	<b>9.90 €</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Smoked salmon "homemade", dyle cream</i>		
<b>Ceviche de Dorade mariné au citron vert, papaye, fines herbes sur son croquant</b> .....	<b>15.90 €</b>	
<i>Sea bream marinated in lime, papaya, herbs on its crunch</i>		
<b>Tartare de bœuf à la tomate confites</b> .....	<b>14.90 €</b>	
<i>Bœuf, tomate confites, huile d'olives, câpres, échalotes</i>		
<i>Beef Tartar with Candied Tomato, Olive Oil, Capers, Shallots</i>		
<b>Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non</b> .....	<b>13.90 €</b>	
<i>Oignons, câpres, cornichon, mayonnaise</i>		
<i>Traditional or prepared beef tartare (onion, pickles, capers, mayonnaise)</i>		

# La Symphonie des Saisons

## Entrées

	Entrée/starters	Plat
 <b>Potjevleesch "terrines en gelée de lapin, veau, Poulet et lard"</b> .....7.90 € Potjevleesch "terrines in rabbit jelly, veal, bacon and chicken"		13.90€
 <b>Ficelle Picarde</b> ..... 7.90 € Crepe ham mushrooms		13.90 €
 <b>Welsh au Maroilles</b> ..... 8.90 € <i>Pain trempé dans de la bière, jambon et fromage</i> Bread dipped in beer, cheese and ham		14.90€
 <b>Foie gras à la Lucullus et sa brioche maison</b> .....13.90€ Foie gras à la Lucullus and its homemade		
<b>Escargots de Bouzy aux champignons en cocotte luté</b> .....12.90€ Bouzy snails with mushrooms in a casserole		
 <b>Samoussa à la julienne hivernal et aux épices douces</b> .....6.90 € Samoussa with winter julienne and sweet spices 6.90		
<b>Brochette de noix de Saint Jacques sur un risotto beurre blanc</b> .....14.90 € Scallop skewer on a white butter risotto		
<b>Entrée du moment</b> .....7.90 € Starters of the day		

## Viandes

 <b>Carbonnade flamande</b> ..... 14.90 € <i>Beef kitchen in beer and bread spices</i>		
 <b>Hochepot « pot au feu de la région »</b> .....13.90 € Fire pot from the region		
<b>Faux Filet « Charolais » grillé sauce bearnaise</b> .....16.90€ Fake Fillet grilled bearnaise sauce		
<b>Steak haché de bœuf 180 gr</b> ..... 11.90 € Steak ground beef 180g		
<b>Souris d'agneau confite a basse température</b> ..... 19.90 € Candied lamb mouse at low		
<b>Parmentier de canard de canard « Rossini »</b> ..... 15.90 € Duck parmentier "Rossini"		
<b>Pluma de porc laqué « Char Siu »</b> .....16.90€ "Char Siu" lacquered pork pluma		
<b>Croustillant de pintade à la duxelles, et son jus a la coriandre</b> ..... 16.90 € Crispy guinea fowl with duxelles, and its juice has coriander		
<b>Le plat du moment</b> ..... 12.90 € Plate of the day		
 <b>Assiette de légumes du moment</b> ..... .9.90 € Vegetables of the day		
 <b>Wok de légumes au tofu</b> ..... 10.90 € Vegetable wok with tofu		

# La Symphonie des Saisons

## Les pains

**Club sandwich au saumon fumé, crème à l'aneth ..... 12.90 €**

Club smoked salmon sandwich, dyle cream

**Club sandwich traditionnel ..... 11.90€**

Jambon, salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, pommes frites

Ham, salad, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise, French fries

**Burger végétan « steak soja, choux rouges marinés sauce yahourt végétal »..... 12.90 €**

Vegan burger "steak soja, red cabbage marinated vegetable yoghurt sauce"



**Burger "le Montmartre" ..... 12.90 €**

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

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

## Poissons



**Waterzoi de poisson « c'est un plat mijoté à base de poissons du moment ».....15.90€**

Fish waterzoi "it's a slow-cooked dish made fish of the moment

**Tournedos de saumon grillé sauce bearnaise ..... 14.90 €**

Grilled salmon tournedos with bearnaise sauce

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

Cod back and crayfish butter

**Poisson du moment.....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 / pate maison /  
légumes du jour**

**Glace / dessert du jour**

# La Symphonie des Saisons

## Fromages

**Assiette de fromages de nos régions ..... 6.90 €**  
*Cheese plate from our regions*

## Desserts

**Crème caramel .....5.90€**  
*Caramel cream*



**Riz au lait de coco, chutney exotique ..... 5.90 €**  
*Coconut milk rice, exotic chutney*



**Tarte fine aux pommes traditionnel ..... 6.90 €**  
*Traditional apple pie*

**Soufflé chaud Pabana « passion et banane » ..... 6.90 €**  
*hot soufflé "passion and banana"*

**Rocher revisité façon foret noire ..... 6.90 €**  
*Rock revisited black forest way*



**Paris -Flandre « choux et crème speculos » ..... 6.90 €**  
*Paris-Flanders "cauliflower and cream speculos"*

**Cake citron et ses agrumes marinés aux épices..... 6.90 €**  
*Lemon cake and citrus pickled with spices*



**Meringue poire belle hélène.....6.90 €**  
*Meringue pear beautiful helene*

**Le café gourmand ..... 6.90 €**  
*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, passion  
*Ice Cream ; vanilla, chocolate, pistachio, coffee*

*Sorbets: Strawberry, raspberry, lemon, passion*

\* « décongelé »

# La Symphonie des Saisons

## Menu du terroir

Entrée plat : 22,90€ - Entrée plat dessert : 27,90€ - plat dessert : 19,90€



**Potjevleesch "terrine en gelée de lapin, veau, Poulet et lard**

Potjevleesch "terrine in rabbit jelly, veal, bacon and chicken

**Ou**

**Ficelle Picarde**

ham mushrooms crepe

**Ou**

**Welsh au Maroilles**

Bread dipped in beer, cheese and ham

**Ou**

**L'entrée du moment**

Starters of the day



**Waterzoi de poisson « c'est un plat mijoté à base de poissons du moment »**

Fish waterzoi "it's a slow-cooked dish made fish from of the moment

**Ou**

**L'ardoise du moment**

Plate of the day

**Ou**

**Hochepot « pot au feu de la région »**

Fire pot from the region

**Ou**

**Carbonnade flamande**

Beef kitchen in beer and bread epice



**Dessert du moment**

Dessert of the moment

**Tarte fine aux pommes traditionnel**

Traditional apple pie

**Paris -Flandre « choux et crème speculos »**

Paris-Flanders "cauliflower and cream speculos

**Meringue poire belle hélène**

Meringue pear beautiful helene

# *La Symphonie des Saisons*

## **Menu La symphonie des Saisons ( Coffret )**

*Entrée plat : 26,90€ - Entrée plat dessert : 31,90€ - plat dessert : 21.90€*



### **L'entrée du moment**

Starters of the day

### **Velouté du moment**

Soup of the day

### **Foie gras à la Lucullus et sa brioche maison**

Foie gras à la Lucullus and its homemade

### **Escargots de Bouzy aux champignons en cocotte lutée**

Bouzy snails with mushrooms in a casserole

### **Brochette de noix de Saint Jacques sur un risotto beurre blanc**

Scallop skewer on a white butter risotto



### **Faux Filet « Charolais » grillé sauce bearnaise**

Fake Fillet grilled bearnaise sauce

### **Souris d'agneau confite a basse température**

Candied lamb mouse at low Temperature

### **Croustillant de pintade à la duxelles, et son jus a la coriandre**

Crispy guinea fowl with duxelles, and its juice has coriander

### **Dos de cabillaud et son beurre d'écrevisses**

Cod back and crayfish butter

### **L'ardoise du moment**

Plate of the day



### **Tarte fine aux pommes traditionnel**

Traditional apple pie

### **Soufflé chaud Pabana « passion et banane »**

hot soufflé "passion and banana"

### **Rocher revisité façon foret noire**

Rock revisited black forest way

### **Cake citron et ses agrumes marinés aux épices**

Lemon cake and citrus pickled with spices

### **Dessert du moment**

Dessert of the moment

# La Symphonie des Saisons

## Menu découverte/ Soirée étape

Entée plat : 18,90€ - Entrée plat dessert : 24€ - plat dessert : 17,90€



### Salade César

Caesar Salad

### Salade ch'ti

Ch'ti salad

### Salade aux chèvres chaud au miel de la ruche

Warm goat salad with honey from the hive

### Saumon fumé « maison », crème à l'aneth

Smoked salmon "homemade", dyle cream

### Velouté du moment

Soup of the day

### Entrée du moment

Starter of the day



### Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non

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

### Burger "le Montmartre"

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

### Steak haché de bœuf 180 gr

Steack ground beef 180g

### Parmentier de canard de canard

duck parmentier "Rossini"

### Tournedos de saumon grillé sauce bearnaise

salmon tournedos with bearnaise sauce

### L'ardoise du moment

Plate of the day



### Crème caramel

Caramel cream

### Riz au lait de coco, chutney exotique

Coconut milk rice, exotic chutney

### Coupe de glace maison

Ice cream

### Dessert du moment

Dessert of the day