

ENTREE

Ficelle picarde (crêpe, duxelle de champignons et jambon).....	6,80
Ficelle au saumon (crêpe, duxelle de champignons et saumon).....	6,80
Assiette de truite fumée aux 5 baies et ses toasts	6,50
Croustillants de Gambas et julienne de légumes	7,00
Cassolette de Saint Jacques à la crème, relevée aux 5 baies	7,00
Tartare de saumon frais mariné au citron vert.....	7,00
Foie gras maison au Jurançon et son chutney.....	13,50
Escalope de foie gras poêlée sauce griottes	13,50
Salade de gésiers au vinaigre de framboise	6,00
Flamiche aux poireaux et sa salade (spécialité picarde).....	5,50
Cuisses de grenouilles à l'ail et persil x 6.....	7,00
Cuisses de grenouilles à l'ail et persil x 12.....	13,50
Escargots à l'ail et persil x 6	7,00
Escargots à l'ail et persil x 12	13,50

PLAT

L'incontournable Agneau de 7h et gratin dauphinois.....	15,00
Confit de Canard et pommes grenailles.....	13,00
Magret de canard en aigre douce, poivronnade et riz cannelle.....	15,90
Entrecôte et gratin dauphinois (sauce poivre ou roquefort suppl. 1€).....	17,50
Bavette aux échalotes et gratin dauphinois.....	14,50
Parmentier de boudin noir.....	12,90
Chili con carne du chef	12,90
Le goulash de porc et ses tagliatelles	13,50
Tartare de bœuf du Chef préparé et ses pommes grenaille.....	14,00
Tartiflette Savoyarde.....	12,90
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne et sa purée.....	15,50
Andouillette sauce Chaource et ses grenailles des sables.....	13,90

POISSON

Pavé de saumon et méli-mélo de tagliatelles.....	13,50
Steak de thon sauce retour des Indes, purée de patate douce	15,50
Effiloché de Raie sur son lit de poireaux et sauce Hollandaise	14,50
Dorade à la Dakaroise et purée de patate douce (sans arête)	15,50
Poêlée de Saint Jacques et son risotto.....	18,00

PLAT VEGETARIEN

Gratin de légumes au boulgour..... (carottes, poireaux, champignons et salade verte)	13,00
Le célèbre petit fermier..... (fromage de chèvre chaud, toasts aillés et salade verte)	10,00

SALADE

Tarte chaude et son assortiment de crudités..... (Tarte au maroille)	13,00
Salade Italienne	14,00
(salade verte, courgettes, poivrons, artichauts, tomates confites, fêta et fromage)	
Salade Périgourdine.....	19,00
(Salade verte, gésier, magret de canard fumé, foie gras maison et toasts)	

DESSERT

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	5,50
Crème brûlée maison.....	6,00
Moelleux au chocolat et sa glace vanille.....	7,50
Crumble aux fruits rouges.....	6,50
Délice au chocolat noisette et sa crème anglaise.....	7,50
Profiteroles et son chocolat chaud.....	7,00
Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes)....	6,50
Café ou thé gourmand	7,50
Coupe glacée 2 boules.....	3,50
Coupe glacée 3 boules..... (Café, chocolat, vanille, fraise, citron, cassis, coco)	4,50

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

**Suite à la recrudescence de chèques impayés, nous vous informons
que nous n'acceptons plus ce mode de règlement
SAUF Associations, Entreprises et Collectivités**

LES VINS

VINS ROUGES

Bordeaux Graves « Kressman »	75cl	17,00
Bordeaux Puisseguin ; Saint-Emilon AOC	75cl	26,00
Moulin à vent « Bouchard & fils »	75cl	26,00
Brouilly « Bouchard & fils »	75cl	24,00
	Demi 37,50 cl	13,00
Saumur Champigny AOC « Les Treilles »	75cl	19,50
	Demi 37,5cl	11,50
Saint Nicolas de Bourgueil AOC	75cl	19,50
	Demi 37,5 cl	11,50
Crozes-Hermitage AOC « Maison Guyot.....	75cl	26,00
	Demi 37,5 cl	14,00
Saint-Joseph AOC « Maison Guyot ».....	75cl	30,00
	Demi 37,5 cl	17,00
Cote de provence « Domaine de la Croix » St Tropez	75cl	19,50
	Cru classé 50cl	13,50

VINS BLANCS

Bordeaux Graves « Kressman »	75cl	17,00
Chardonnay « Le Sudiste »	75cl	17,00
Chablis « William Fevre »	75cl	29,00
Loupiac Grande Réserve « Kressman ».....	75cl	21,50

VINS ROSES

Chinon AOC « Raffault ».....	75cl	19,00
Côte de Provence « Domaine de la Croix » ST TROPEZ	75cl	19,50
	Cru classé 50cl	13,50

VINS EN PICHET

	25cl	50cl
Cote du Rhone rouge	4,00	8,00
Blanc Sauvignon	4,00	8,00
Rosé vin de Loire	4,00	8,00
Blanc Edelzwicker	6,50	13,00

VINS AU VERRE

ROUGES

Cote du Rhone	2,50
Graves	3,50
Puisseguin St Emilion	5,00
Brouilly	5,50
Moulin à vent	5,50
St Nicolas de Bourgueil	4,50
Saumur Champigny	4,50
Crozes Hermitage	5,50

BLANCS

Sauvignon	2,50
Graves	3,50
Chardonnay	3,50
Edelzwicker	3,50
Chablis	6,00
Loupiac	5,00

VINS ROSES

Vin de Loire	2,50
--------------------	------

APERITIFS

BIERES PRESSION

Pelforth	25cl.....	2,50	50cl.....	4,80
Affligen	25cl.....	3,00	50cl.....	5,80
Affligen fruits rouges	25cl.....	3,30	50cl.....	6,50
Picon bière	25cl.....	3,50	50cl.....	6,80

BIERES BOUTEILLES

Heineken	25cl.....	3,50
Desperados	33cl.....	4,50
Pelforth	33cl.....	4,50
Smirnoff ice	27cl.....	4,50

CHAMPAGNES

Kir Royal	12cl.....	6,50
Champagne l'hoste... la coupe	12cl.....	6,00
Mumm Cordon rouge brut.....	la bouteille	80
Moet et Chandon brut Imperial.....	la bouteille	100

ALCOOLS

Pastis, Ricard	2cl.....	2,50
Martini rouge ou blanc	4cl.....	2,50
Kir mûre, cassis, pêche	12cl.....	2,80
Americano maison	6cl.....	6,50
Porto	5cl.....	3,50

WHISKY

William Lawson	4cl.....	5,50
Lagavulin 16 ans	4cl.....	9,00
Cardhu 12 ans	4cl.....	9,00

COCKTAIL

Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	12cl.....	6,50
Caipirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	12cl.....	6,50
Ti-punch (rhum Bologne de Guadeloupe)	4cl.....	4,00
Planteur maison	12CL.....	5,00

SODAS

Coca, Coca light, Perrier	33cl.....	3,00
Orangina, Fanta, Ice-tea, Schewppes, Schewppes agrumes, Vittel	25cl.....	2,80
Jus de fruits (orange, fraise, ananas, tomate, goyave, mangue, pamplemousse, banane)	25cl.....	3,00

NOUVEAUTE

Mojito classique.....	6,50
Mojito Champagne.....	8,50
Mojito Red Bull.....	8,50
Mojito Rosato rose.....	6,50
Whisky Japonais	9,00
« Nikka »	

PLAT DU JOUR (midi uniquement) 10 €

FORMULES (midi uniquement)

Entrée + plat du jour	}	13 €
Plat du jour+ dessert			
Entrée + plat du jour + dessert		16 €

MENU A 25€ (midi et soir)

Ficelle picarde (la véritable)
Croustillant de gambas
6 escargots

Agneau de 7h
Dorade à la Dakaroise
Rognon de veau à la moutarde

Délice au chocolat et noisettes, crème
anglaise et coulis d'orange amer
Crumble aux fruits rouges
Dame blanche

MENU ENFANT (midi et soir) 11 €

Steak ou jambon
avec pâtes ou pommes de terre grenailles
Glace (2 boules)
+ 1 soda au choix