

Menu

Hors d'œuvre et plat ou plat et dessert 20€

Hors d'œuvre et plat et dessert 25€



Une entrée, un plat ou un dessert
en suggestion ? Consultez-nous...

Les hors d'œuvres . 8 €

Gratinée de haddock et de chou-fleur au curry brut

Baba Ghanouj de courgettes au chèvre frais, pignons et zaatar

Encornets fondants à l'encre, aubergine, tomate et coriandre – suppl. 2€

Entrée ou crostini du jour

Les plats . 15 €

Poitrine de cochon braisée, pressé de pommes de terre aux herbes

Tartare de bœuf Aubrac au couteau, frites maison et salade verte

Saumon mi-cuit caramélisé au miel d'acacia, crème de riz au citron vert – suppl. 3€

Tartare de daurade royale à la Tahitienne, carottes et soja

Le plat du jour

Les fromages et desserts . 8 €

Choix d'un fromage du Pays Picard, salade verte

Tarte au citron déstructurée

Macaron à la crème mascarpone au citron vert et aux framboises - suppl. 2€

Mousse au chocolat au lait, servie au pot

Coupe de glaces et de sorbets

Uniquement pour le déjeuner

du mardi au vendredi

Plat du jour, salade verte et café gourmand 19€

Plat du jour, salade verte, café gourmand et un verre de vin 22€

Le coin des gourmands

Foie gras de canard au cognac, confit de pêches 16€

Notre boîte à sardines « Sardinillas 14/18 », pain de campagne et salade 16€

Fish & Chips de Saint-pierre, sauce tartare 24€

Burger « campagnard » de bœuf au brie, frites et salade 17€

Le café ou le thé gourmand 7€

Les infusions ou chocolats gourmands 8€

Plaques chauffantes

Bavette Angus, sauce à l'oignon rouge épicé et à la coriandre (250 gr. environ) 24 €

Magret de canard entier, pêche rôtie (300 gr. environ) 25€

accompagnées de pommes grenailles revenues à la graisse de canard

Salade

Comme une Caesar 19€

Blancs de poulets fermiers panés à la noisette, sauce crémée aux anchois

tomates cerises, croûtons, mesclun

Salade Niçoise 19€

Thon rouge saisi minute façon tataki, haricots verts, œuf mollet, tomates cerises, oignons rouges

Caquelons

Cassolette d'escargots du pays Picard en persillade 9€

Ravioles du Dauphiné gratinées au brie, salade 13€

Formule bambin (12 ans maximum) . 10€

Cassolette d'œufs à la crème et à l'emmental, frites maison

Mousse au chocolat au lait et sirop au choix



MESURES SPECIALES COVID

Afin d'assurer votre sécurité et celle de notre personnel, nous vous remercions de suivre les consignes suivantes :

- Dans la mesure du possible, évitez de circuler dans l'établissement,
- Pour vous déplacer, le port d'un masque est obligatoire,
- Privilégiez le paiement à votre table,
- Lavez-vous les mains à l'arrivée, en entrant et en sortant des WC, ainsi qu'à votre départ.

Du gel hydroalcoolique se trouve à votre disposition.

Les mesures suivantes sont strictement respectées pour votre sécurité :

- Simplification de notre offre de restauration,
- Mise en place de distanciation d'au moins un mètre entre chaque groupe de client.
- Les WC sont nettoyés avant et après chaque service avec des produits virucides.
- Toutes les surfaces font l'objet de nettoyage avec des produits virucides.
- Les poignées de porte sont nettoyées avec des produits virucides toutes les deux heures.
- Le linge de table est lavé en machine à 60°C, puis repassé.
- La vaisselle, les verres et les couverts sont nettoyés en machine à 80°C.
- Notre personnel de service porte des masques et des visières lors de leur mise en place et service.
- Notre personnel de service se lave les mains toutes les demi-heures.
- Nous avons augmenté et renforcé la fréquence de nettoyage dans tous nos locaux.

Par mesure de sécurité, les salières et poivrières, cendriers, et tout autre ustensile ne sont pas présentés sur table. N'hésitez pas à nous solliciter.

Nous vous remercions de prendre en considération les efforts liés à toutes ces contraintes sanitaires. Notre personnel met tout en œuvre pour vous satisfaire.

