

Menu de la semaine

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **19€**

Entrée/Plat/Dessert **25€**

Voir notre ardoise

Menu découverte

Entrée/Plat/Dessert **32€**

Choix parmi les *




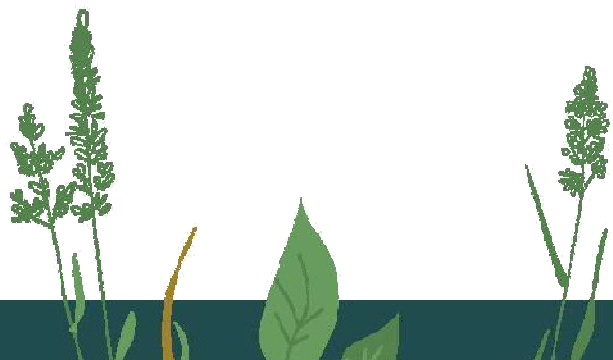
Menu enfant 13€

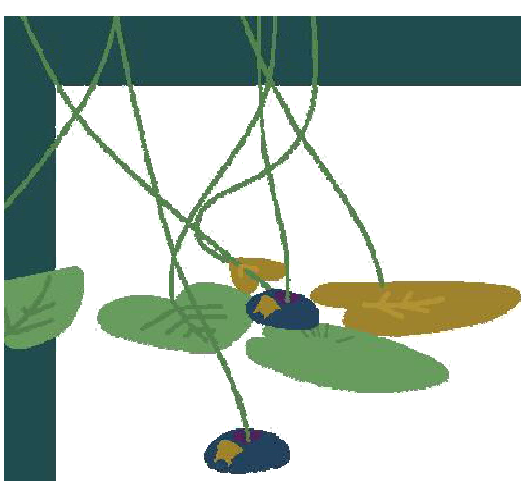
- Steak de bœuf / Mini Burger / Filet de poulet pané / Poisson
Accompagnements: Ecrasé de pommes de terre / Légumes / Frites
- Un sirop à l'eau
- Fondant au chocolat / Tartelette citron / Glace deux boules

A partager






- Croquettes de mozzarella, ketchup maison  **8€**
- Onion rings & poulet crispy, sauce BBQ maison **9€**
- Camembert rôti, toasts à l'ail  **10€**
- Planche Mixte : viandes fumées maison, fromages, olives **14€**

Entrées

- Velouté de potimarron curry / coco  **7€**
 - Tartelette forestière & œuf parfait *  **8€**
 - Salade de chèvre chaud: tomates séchées, miel & noix * (Possibilité en plat: 16€)  **8€**
 - Croquettes de crevettes, crème d'ail noir * **9€**
 - Foie gras de canard maison, chutney de mangue, toasts briochés **13€**
 - Escargots en persillade de la ferme du Choquel **10€**
- 



Plats

- Burger : Bœuf/Veggie (+/- 160gr), raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, sauce BBQ  16€
- Cœur de rumsteak (+/- 160gr), sauce au poivre, millefeuille de pommes de terre *  19€
- Emincé de volaille & pleurotes, cannelloni aux légumes *  17€
- Tartare de saumon Thaï, frites, salade 18€
- Magret de canard à l'orange, mousseline de patates douces 21€
- Noix de Saint-Jacques snackées, risotto aux légumes d'hiver, pesto verde 24€
- Wok de tagliatelles fraîches aux champignons   15€
- Filet de dorade en papillote, julienne de légumes, gnocchis poêlés * 19€
- Mignon de veau en Tataki (+/- 160gr), jus réduit, purée de pommes de terre truffée 24€

Plat végétarien

Origine Hauts-de-France 

Desserts

- Tout chocolat Valhrona * 8€
- Poire pochée vanille / spéculoos 7€
- Brioche perdue, caramel beurre salé & glace gaufre liégeoise * 9€
- Tartelette au citron meringuée * 8€
- Cubique exotique 10€

Nos incontournables

- Café gourmand (ou thé) 9€
- Sélection de fromages affinés de nos régions 9€
- La coupe glacée de notre artisan « Les Givrés du Cornet » * 8€

3 boules au choix : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Noisette, Yaourt, Cookies, Caramel, Fraise, Framboise, Cerise, Poire, Citron, Exotique, Rocher

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Prix service compris 15% (PR).
Tous nos prix sont en euros et TTC.

