

## Entrées

- Carpaccio de melon Charentais, chiffonade jambon de Parme 12,00€  
*Melon carpaccio, Parme's ham*
- Tartine de pain complet, grillée, rillettes de maquereaux au citron vert, fines herbes et tomates confites **(Supplément de 04,00€ pour la formule demi-pension)** 14,00€  
*Toasted wholemeal bread, mackerel rillettes with lime, herbs and confit tomato*
-  -Salade de tomates d'antan, Burrata di Bufala, au pistou 13,00€  
*Heirloom tomato salad, Burrata di Bufala with pistou*
- Escargots de Bourgogne par 6, au beurre persillé 12,00€  
*6 snails of Bourgogne with parsley butter*
- Tartare de saumon frais, mangue et avocat 14,00€  
*Fresh salmon tartare « label rouge », mango and avocado*

## Plats

- Souris d'agneau braisée au citron confit et abricots, semoule aux épices, légumes méditerranéens **(Non inclus dans la formule demi-pension)** 33,00€  
*Braised lamb shank with confit lemon and apricot, spiced semolina, mediterranean vegetables*
- Filet de bœuf Français grillé, pommes frites et salade verte, sauce béarnaise maison **(Supplément de 11,00€ pour la formule demi-pension)** 32,00€  
*Grilled french beef fillet, French fries and green salad, homemade bearnaise sauce*
- Cuisse de canard confite sauce aigre douce, poêlée de légumes wok, nouilles aux saveurs asiatiques **(Supplément de 09,00€ pour la formule demi-pension)** 28,00€  
*Confit duck leg sweet and sour sauce, wok mix vegetables, asian flavours noodles*
- Suprême de volaille grillé, couleurs estivales 23,00€  
*Grilled chicken breast, colors of summer*
- Filet de rouget barbet cuit en papillote, fine ratatouille 22,00€  
*Red mullet fillet cooked in foil, fine ratatouille*
- Poke bowl au saumon frais 22,00€  
*Poke bowl with fresh salmon*
-  -Poke bowl végétarien, quinoa, concombre, fèves et avocas 16,00€  
*Vegetarian Poke bowl, quinoa, cucumber, bean and avocado*

Fait maison  
Home made food

Notre poisson est issu d'une pêche responsable  
Our fish comes from responsible fishing

Plat Végétarien  
Vegetarian dish



Le tableau des allergènes contenus dans les plats, est disponible à l'accueil du restaurant faites en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie

Prix nets exprimés en euro

## Plats Brasserie

- Burger crispy chicken: Volaille panée, cheddar, cornichons, tomates, 21,00€  
oignons rouges, sauce aux épices fumées maison, pommes frites et salade verte  
*Crispy chicken burger, cheddar cheese, red onions, tomato, pickles, homemade smoked spice sauce, green salad, french fries*
- Burger du Picardy : Steak haché frais 180g, cheddar, tomate, salade, cornichons, 21,00€  
oignons rouges, sauce aux épices fumées maison, salade verte, frites fraîches  
**(Supplément de 5,00€ pour la demi-pension)**  
*Picardy burger: chopped steak 180g, bacon, cheddar cheese, homemade smoked spice sauce, salad, French fries*
- Tartare de bœuf 180g et ses condiments, salade verte et frites fraîches 20,00€  
*Beef tartare 180g and its condiments, mix salad and French Fries*
- Tenders de poulet, panure japonaise « Panko » 18,00€  
sauce curry ou barbecue maison et frites fraîches  
*Chicken breast, Japanese breadcrumbs « Panko », homemade barbecue sauce, french fries*

## Menu Enfant 14€

- Risotto de coquillettes au jambon ou tenders de poulet ou filet de cabillaud,   
accompagnés de légumes ou frites fraîches ou coquillettes  
*Risotto of small pasta with ham or breaded chicken fillet  
or cod fish accompanied by vegetables or French fries or pasta*
- Boule de glace au choix  
Ou salade de fruits frais   
*Scoop of ice cream of your choice or fresh fruits salad*

Fait maison  
Home made food  


Notre poisson est issu d'une pêche responsable  
Our fish comes from responsible fishing  


Plat Végétarien  
Vegetarian dish  


Le tableau des allergènes contenus dans les plats, est disponible à l'accueil du restaurant  
faites en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie

Prix nets exprimés en euro