

Entrées

- Œuf bio poché, crème d'asperges vertes, chips de lard fumé 09,50€
Poached eggs, green asparagus cream, smoked bacon chips
- Effeillé de saumon fumé des îles Féroé, crème fouettée à l'aneth, citron vert 16,00€
(Supplément de 6,00€ pour la demi-pension)
Smoked salmon flakes of îles Féroé, whipped cream with dill and lime
-  -Salade veggie, quinoa, perle de blé, feta, tomate, concombre, betterave chioggia 09,50€
Vegetarian salad with quinoa, pearl of wheat, feta cheese, tomato, cucumber, chioggia beet
- Escargots de Bourgogne par 6, au beurre persillé 12,00€
6 snails of Bourgogne with parsley butter
- Pressé de jarret de porc au foie gras de canard, chutney d'oignon à la figue sèche 10,50€
Pressed pork knuckle with duck foie gras, onion and dried figs chutney

Plats

- Filet mignon de porc Français rôti, croûte de moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre, légumes printaniers 21,00€
Roasted pork tenderloin, old style mustard crust, mashed potatoes, spring vegetables
- Suprême de poulet Français rôti au chorizo, écrasé de pommes de terre, légumes printaniers 21,00€
Chicken breast with chorizo, mashed potatoes, spring vegetables
- Filet de daurade Royale grillée, sauce vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre au basilic, étuvée de blanc de poireaux 26,00€
(supplément de 10,00€ pour la demi-pension)
Grilled sea bream fillet, mashed potatoes with basil, steamed white leek
- Dos de lieu noir, écrasé de pommes de terre au basilic, étuvée de blanc de poireaux 21,00€
Snacked scallops, mashed potatoes with basil, steamed white leek
-  -Penne Regate au pesto et tomates confites 16,00€
Pesto pasta with tomatoes confit

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

Plats Brasserie

- Entrecôte de bœuf Charolaise, grillée au sel Viking, beurre café de Paris, frites fraîches, salade verte **(Supplément de 12,00€ pour la demi-pension)** 34,00€
French rib steak « Charolaise » grilled with Viking salt, café de Paris butter, french fries, green salad
- Burger du Picardy : Steak haché frais 180g, cheddar, tomate, salade, cornichons, oignons rouges, sauce aux épices fumées maison, salade verte, frites fraîches **(Supplément de 5,00€ pour la demi-pension)** 21,00€
Picardy burger: chopped steak 180g, bacon, cheddar cheese, homemade smoked spice sauce, salad, French fries
- Tartare de bœuf 180g et ses condiments, salade gourmande et frites fraîches 20,00€
Beef tartare 180g and its condiments, mix salad and French Fries
- Tenders de poulet, panure japonaise « Panko » sauce curry ou barbecue maison et frites fraîches 18,00€
Chicken breast, Japanese breadcrumbs « Panko », homemade barbecue sauce, french fries
-  -Grande salade veggie au quinoa, perle de blé, feta, tomate, concombre, betterave chioggia 16,00€
Vegetarian salad with quinoa, pearl of wheat, feta cheese, tomato, cucumber, chioggia beet

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 mousse au chocolat grand cru Kayambé 72% 
Scoop of ice cream of your choice or Kayambé 72% grand cru chocolate mousse

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