



Nos Plats brasserie / Our Brasserie Main Courses

-Burger le Picardy: Steak haché frais 180g, bacon, cheddar, cornichons **21€**
Oignons rouges, sauce aux épices fumées maison,
salade verte, pommes frites
*Picardy burger: chopped steak 180g, bacon, cheddar cheese, red onions, pickles
homemade smoked spice sauce, green salad, french fries*

-Tartare de bœuf 180g et ses condiments, salade verte, frites fraîches **20€**
Beef tartare 180g and its condiments, green salad and french Fries

 -Œufs bio pochés, poêlée de champignons, tuile de noisette **16€**
mousseline d'automne
Poached eggs, fried mushrooms, hazelnuts « tuile », autumn vegetables mousseline

-Double croque monsieur: pain de mie, emmental, **14€**
jambon, salade verte
*Double croque monsieur: sandwich bread, emmental cheese,
ham, green salad*

 -Double croque chèvre: pain de mie, chèvre frais, lard fumé **14€**
jambon, courgettes grillées et salade verte
*Double croque with fresh goat cheese: sandwich bread, fresh goat cheese,
Bacon, ham, grilled zucchini, green salad*

-Tenders de poulet, panure japonaise « Panko », **18€**
sauce curry ou barbecue maison, frites fraîches et salade verte
*Chicken breast, Japanese breadcrumbs « Panko », homemade barbecue sauce,
french fries, green salad*


-Omelette au choix: nature, jambon, fromage, **14€**
champignons, chorizo, frites fraîches et salade verte
*Omelette of your choice: nature, ham, cheese, mushrooms, chorizo,
french fries and green salad*




Plat végétarien | Fait maison
Vegetarian dish | Home made food



Menu Enfant | Children Menu **14€**

 -Risotto de coquillettes au jambon ou tenders de poulet
ou filet de cabillaud, accompagné de légumes ou pommes frites ou pâtes
*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

Nos Desserts / Our Desserts

-Ananas rôti en croûte de coco, espuma de lait au rhum vanillé **09€**
Roasted pineapple in coconut crust,, milk espuma with vanilla rum

-Crumble au pain brûlé, pommes caramélisées au miel, glace noisette **08€**
Burnt bread crumble, honey caramelized apples, hazelnut ice cream

-Verrine de mousse chocolat blanc, chutney de fruits secs pralinés, **09€**
zestes de citron vert
Verrine of white chocolate mousse, praline dried fruit chutney

-Entremets toffee, poire poivrée, sauce caramel **09€**
Toffee dessert, peppered pears, caramel sauce

-Salade de fruits frais **08€**
Fruit salad

-Yaourt de la ferme des hauts près de Groffliers nature ou fruits **05€**
Natural or fruits local yogurt

Fromage

-Assiette de fromages régionaux, salade verte **12€**
Plate of regional cheeses, green salad

Les allergènes contenus dans les plats sont disponibles à l'accueil du bar.

Prix nets exprimés en Euros | Net prices in euros