

Nos Plats brasserie / Our Brasserie Main Courses

- Burger le Picardy: Steak haché frais 180g, bacon, cheddar, sauce aux épices fumées maison, salade verte, frites fraîche
Picardy burger: chopped steak 180g, bacon, cheddar cheese, homemade smoked spice sauce, green salad, french fries
20€
- Tartare de bœuf 180g et ses condiments, salade verte, frites fraîches
Beef tartare 180g and its condiments, green salad and french Fries
20€
- Salade aux couleurs d'automne, patate douce, chèvre frais et fruits secs
Salad of autumn color, sweet potatoes, fresh goat's cheese, dried fruit
16€
- Double croque monsieur: pain de mie, emmental, jambon, salade verte
Double croque monsieur: sandwich bread, emmental cheese, ham, green salad
14€
- Bruschetta gratinée au fromage, crème de lardons, oignons confits, salade verte
Bruschetta with "reblochon", cream of lardons, condied onions, green salad
16€
- Panini au jambon, fromage, tomates, oignons rouges, salade verte
Panini with ham, cheese, tomatoes, red onions, green salad
14€
- Tenders de poulet, panure japonaise « Panko », sauce barbecue maison et frites fraîches
Chicken breast, Japanese breadcrumbs « Panko », homemade barbecue sauce, french fries
18€
- Omelette au choix: nature, jambon, fromage, champignons, chorizo, frites fraîches et salade verte
Omelette of your choice: nature, ham, cheese, mushrooms, chorizo, french fries and green salad
14€
- V
 -Wok de légumes frais, nouilles et graines de sésame torréfiées
Wok of fresh vegetables, noddles and grilled sesam seeds
18€

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



Plat végétarien | Fait maison
 Vegetarian dish | Home made food



Prix nets exprimés en euros | Net prices in euros

Nos Pizzas

16€

- Prosciutto: Base tomate, mozzarella, jambon cuit, origan, poivre noir
Tomato base and mozzarella, cooked ham, oregano, pepper
- Formaggio: Base tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental, fromage frais
Tomato base, mozzarella, gorgonzola, emmental, cream cheese
- Flammenkueche: Pâte à tarte flambée, base crème fraîche, jambon fumé, oignons
Blazed pie, sour cream, smoked ham, onion

Menu Enfant* | Children Menu

14€

- Risotto de coquillettes au jambon ou steak haché 120g ou filet de cabillaud, accompagné de légumes ou pommes frites ou pâtes
Risotto of small pasta with ham or chopped steak 120g 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

*Repas offert pour les enfants de -13 ans (Kids eat free) – Valable lorsque les enfants sont accompagnés par au moins un adulte inscrit en tant que client dans l'hôtel et devant commander au moins un plat principal du menu plein tarif.
 L'offre repas gratuits pour les enfants est limitée à quatre enfants maximum par famille pendant le repas, par repas OU deux enfants maximum par parent et par repas.
 L'offre repas gratuits pour les enfants n'est pas disponible pour le service d'étage ou les tarifs employés

Nos Desserts

- Pain perdu brioché, poêlée de pommes-poires à la fève Tonka, glace vanille 9€
- Brioche French toast, apples and peers pan-fried with « Fève Tonka », Vanilla ice cream 9€
- Riz au lait parfumé aux baies de genièvre et tuile de pain d'épices
Creamy rice pudding, juniper berry flavor and gingerbread biscuit 7€
- Gaufre au choix : caramel beurre salé, sauce chocolat, sucre
Waffle : salted butter caramel sauce, chocolate sauce, sugar 8€
- Mousse au chocolat grand cru Kayambé 72%
Kayambé 72% grand cru chocolate mousse 12€
- Assiette de fromages régionaux, salade verte
Plate of regional cheeses, green salad