



*Pour commencer....*

## *Nos Entrées :*

<i>Fricassée de Ris de Veau Printanière.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>Gaspacho fraîcheur (légumes au fromage frais et chair de crevette).....</i>	<i>8.00€</i>
<i>Soupe glacée de melon et pastèque au Porto.....</i>	<i>6.50€</i>
<i>Rillettes de Saumon parmentière de Montdidier.....</i>	<i>7.50€</i>
<i>Fricassée de Melon et Gambas au Safran.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>Ficelle picarde gratinée (spécialité de la région).....</i>	<i>7.50€</i>
<i>Dodine de Magret de Canard aux Cranberries et Amandes dorées.....</i>	<i>10.00€</i>
<i>Assiette de Saumon Fumé Maison, sauce aux fines herbes.....</i>	<i>10.00€</i>
<i>Notre Foie-Gras de Canard mi-cuit acidulé de pommes/cannelle.....</i>	<i>13.00€</i>
<i>6 escargots (à la bourguignonne).....</i>	<i>7.00€</i>
<i>12 escargots (à la bourguignonne).....</i>	<i>13.00€</i>
<i>Notre Terrine de Foie de Volaille.....</i>	<i>7.00€</i>



## Nos Poissons :

<i>Dos de Cabillaud étuvé au beurre d'herbes vertes à l'ail.....</i>	<i>18.00€</i>
<i>Tranche de Saumon rôti à la tomate mijotée, Pâtes Fraîches.....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Risotto de Saint-Jacques à la provençale.....</i>	<i>20.00€</i>
<i>Choucroute de la mer.....</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cotriade du Pêcheur au parfum des Mareyeurs.....</i>	<i>19.00€</i>
<i>Paella aux fruits de Mer (Uniquement sur Réservation).....</i>	<i>18.00€</i>

## Nos Viandes :

<i>Entrecôte poêlée au beurre vigneronne (250 grammes).....</i>	<i>16.00€</i>
<i>Pavé de Filet de Rumsteak, sauce bearnaise.....</i>	<i>14.50€</i>
<i>Filet de Boeuf sur toast et son escalope de Foie-Gras, sauce porto.....</i>	<i>22.00€</i>
<i>Onglet de Boeuf aux échalotes confites.....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Tartare de Boeuf classique (200 grammes).....</i>	<i>13.00€</i>
<i>Magret de Canard aux baies de Cassis et quatre épices.....</i>	<i>17.00€</i>
<i>Tête de Veau sauce Gribiche et ses pommes de terre.....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Rognon de Veau poêlé entier.....</i>	<i>19.00€</i>
<i>Sauté de Rognon de Veau à la moutarde ancienne.....</i>	<i>19.00€</i>
<i>Fricassée de volaille au citron et amandes dorées.....</i>	<i>12.50€</i>
<i>Andouillette 5AAAAA, sauce poivre.....</i>	<i>14.50€</i>
<i>Filet Mignon de Porc Farci au Chorizo et Abricots Moelleux.....</i>	<i>15.00€</i>
<i>Carpaccio <b>V.B.F.</b>.....</i>	<i>13.50€</i>



## Nos Couscous :

<i>Couscous Poulet (Poulet+Boulette+Merguez).....</i>	<i>13.50€</i>
<i>Couscous Mouton (Mouton+Boulette+Merguez).....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Couscous Complet (Poulet+Mouton+Boulette+M).....</i>	<i>15.50€</i>

## Côté Brasserie :

<i>Moules Marinière avec ses Frites.....</i>	<i>13.50€</i>
<i>Moules à la Crème avec ses Frites.....</i>	<i>13.50€</i>
<i>Moules au Curry avec ses Frites.....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Steak Haché Nature <b>VB.F.</b>.....</i>	<i>9.00€</i>
<i>(100% Pur Boeuf - Haché à la Commande)</i>	

## Nos Salades Fraicheur :

<i>Salade César.....</i>	<i>15.00€</i>
<i>(Volaille cuite, copeaux de Parmesan, Persil plat, Câpres, Croutons frits, Oeuf poché, Vinaigrette anchois)</i>	
<i>Salade Estival des Marronniers.....</i>	<i>18.00€</i>
<i>(Pomelos, saumon fumé maison, gambas, amandes effilées, tomates et croutons, vinaigrette agrumes)</i>	
<i>Salade du Pays Gascon.....</i>	<i>17.00€</i>
<i>(Dodine de Canard, Foie-Gras de Canard, noix, croutons, oeuf dur et vinaigrette à l'huile de noix)</i>	
<i>Salade du Val de Loire.....</i>	<i>14.00€</i>
<i>(Chèvre chaud, lamelles de pommes, épines vinettes, tomates, croutons et vinaigrette de framboise)</i>	



*Pour terminer...*

*Notre Assiette de fromages affinés.....7.00€*

### *Nos Desserts :*

*Café Gourmand .....6.50€*

*Craquant au Chocolat, crème Anglaise .....7.00€*

*Tarte fine et sa glace Cannelle.....6.50€*

*Tiramisu aux spéculoos.....6.50€*

*Crème brûlée à la Vanille.....6.50€*

*Mousse au Chocolat.....6.00€*

*Moelleux au Chocolat, crème Anglaise et glace Vanille.....7.00€*

*Ananas Frais.....5.00€*

*Nougat glacé.....5.00€*

*Ananas gratiné au Sabayon.....8.00€*

*Ile flottante.....4.50€*

*Panna Cotta aux fruits rouges.....5.00€*

*Soupe de fraises.....7.00€*

*Gratin de Fruits Frais au Sabayon.....6.50€*

### *Nos coupes glacées :*

*Antillaise (2 boules de glace Malaga et 4cl de rhum).....6.50€*

*Iceberg (2 boules menthe et 1 boule Chocolat + Chocolat chaud - peperminf).....6.50€*

*Royal Poire (2 boules de poire et 4 cl d'alcool de poire).....6.50€*

*Chocolat liégeois ou Café Liégeois.....6.50€*

*Dame Blanche (3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly).....6.50€*

*Colonel (2 boules de citron et 4 cl de vodka).....6.50€*

*Profiteroles (3 choux).....7.00€*

*Coupe de glace 2 boules.....3.00€*

*Coupe de glace 3 boules.....4.00€*