

Mangez Local !

TOUTE L'ÉQUIPE DE SÉSON VOUS ACCUEILLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H
ET VENDREDI SOIR INCLUS DE 19H À 22H

A la carte

ENTRÉE

BRICK AU CHÈVRE DE MESNIL SAINT-FIRMIN ET MIEL 7€
Sur son lit de mesclun

PETIT MÉLANGE DE LÉGUMES CRUS* 6€

L'OEUF EN ISARADE 8€ 😊
Œuf cuit au four sur sa ratatouille*

CHEESECAKE À LA TRUITE FUMÉE DE SILLY-TILLARD 10€

FOIE GRAS MAISON 12€ 🍷
Son chutney du moment

PLATS

TARTARE DE BOEUF 15€
Frites d'min coin et salade
Supplément Maroilles 1€

L'ENTRECÔTE SAUCE DU MOMENT 21€ 🍷
Grenailles rôties au thym, salade

SUPRÊME DE VOLAILLE AU SAUTOIR 16€ 😊
Riz sauvage, et tian de légumes*

ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE DE RIBÉCOURT 17€ 😊
Frites d'min coin et salade

SOLE MEUNIÈRE DES HAUTS DE FRANCE 21€ 🍷
Pommes de terre vapeur de Picardie

PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT 15€

BOWL VÉGAN 15€
Composition de légumes*, graines et céréales

NOS FROMAGES DES HAUTS DE FRANCE - 4,50€
MAROILLES, CHÈVRE, BRAY

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE TONKA 8€

BÛCHE CONCORDE AU CHOCOLAT 9€ 🍷

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES* 7€

COUPE DE FRAISES DE LA FERME DE SOUTRAINE* 7€
Crème Chantilly maison

COUPE DE GLACE DE LA FERME DE BOUVRESSE 7€
Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pomme Calvados
2 boules aux choix

CAFÉ GOURMAND 7€
Composé de 4 pièces

LE VENDREDI CHEZ SÉSON

Rejoignez nous !
le premier vendredi soir du mois,
pour participer à l'atelier Œnologique*



*Inscription obligatoire

Tout les vendredis soirs :
LE PLAT DU CHEF 🍳

NOS FORMULES:

FORMULE MAISON

19€

ENTRÉE

+ PLAT

OU

PLAT

+ DESSERT OU FROMAGES

🍷 Avec supplément 2€

FORMULE COMPLÈTE

22,50€

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT OU

FROMAGES

🍷 Avec supplément 2€

FORMULE

DES "CH'TIOTS BILOUTES"

8,50€

VIANDE OU POISSON + FRITES
ET LÉGUMES + 1 BOULE DE GLACE
+ 1 BOISSON

Légende

*Le choix des légumes et des fruits dépend de la saison
et de nos fournisseurs locaux

😊 Si vous êtes curieux, demandez la signification

🍷 Plats non intégrés dans les formules

RETROUVEZ ET SUIVEZ NOUS !



Apéritifs

L'APÉRITIF DE THIÉRACHE : FOLIE DOUCE 10CL	4,6€
COUPE PÉTILLANT RHUBARBE D'ATTICHY 10CL	6€
COUPE NECTAR DE RHUBARBE SANS ALCOOL	4,0€
COUPE DE VIN BLANC PÉTILLANT AU SAFRAN	
DE LA BAIE DE SOMME 10CL	6,0€
COUPE DE PERLÉ AUX FRUITS ROUGE 10CL	6,0€
GIN DE NOYON MADE IN OISE	7,5€
KIR VIN BLANC CASSIS 10CL	4,0€
KIR VIN BLANC FLEUR DE SUREAU 10CL	4,0€
KIR ROYAL 10CL	7,6€
MARTINI ROUGE/ BLANC 4CL	4,0€
PASTIS RICARD 2CL	3,5€

Cocktails

MOJITO AVEC ALCOOL 15CL	7,0€
MOJITO SANS ALCOOL 15CL	6,0€
COCKTAIL DU MOIS 10CL	6,0€
GIN TONIC DU PAYS NOYONNAIS	6,0€
VODKA GINGER (NORMAL OU CONCOMBRE)	7,0€
COCKTAIL DU MOIS SANS ALCOOL 10CL	5,0€



Bières pression

BRASSERIE MAEYAERT : AMBRÉE 25CL	3,2€
BRASSERIE MAEYAERT : BLONDE 25CL	3,2€
- AU PICON	3,5€
- À LA FLEUR DE SUREAU	3,5€

Bières bouteille

BIÈRE REBELLE 33CL :	
- BLONDE	4,2€
- BRUNE	4,2€
- AMBRÉE	4,2€



Boissons fraîches

LIMONADES ARTISANALES LOCALES "LA GOSSE"	
: CITRON, FRAMBOISE, VIOLETTE ... 25CL	3,0€
SIROP DE FRUITS À L'EAU	2,5€
CIDRE DOUX DE MILLY	2,5€ 75CL 6,5€
PÉTILLANT DE POMMES	2,4€ 75CL 5,9€
(SANS ALCOOL)	

Jus detox

SELON L'APPROVISIONNEMENT DE NOS PRODUCTEURS	3,1€
---	------

Jus de fruits

JUS DE FRUITS LOCAUX DE LA FERME DES CHARMETTES OU DES VERGERS DE MILLY	3€
--	----

Champagne

CHAMPAGNE DE LA MAISON PANNIER MADE IN PICARDIE : COUPE BRUT	7,1€
ROSÉ 10CL	7,5€

Whiskys et pur Malt

ERGASTER CLASSIQUE OU TOURBÉ 4CL	8,0€
HAUTEFEUILLE SINGLE MALT 4CL	8,5€

Eaux locales

CASTALIE, UNE EAU LOCALE, FILTRÉE ET RESPECTUEUSE
DE L'ENVIRONNEMENT.

CASTALIE PLATE OU GAZEUSE 50CL 2,20€ 75CL 3,20€

Vins bio

BLANC 75CL	
MUSCADET - LA PERDRIX DE L'ANNÉE	20€
ALSACE PINOT BLANC - L'ESPERLUETTE	24€
CHABLIS - JEAN MARC BROCARD	26€



ROUGE 75CL	
SAINT ÉMILION - CHÂTEAU GAILLARD	30€
BORDEAUX - CHÂTEAU LA BORDERIE	21€
CHINON CABERNET - MARCHESSEAU	20€
AOC DU LUBERON - AMOUNTANAGE	20€
MINERVOIS - DOMAINE DES 3 POINTES	22,8€

ROSÉ 75CL	
LA CADENIÈRE BIO COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	24€
MAISON BERTRAND.	24€

LE VIN AU VERRE	12CL 4€
LE VIN EN PICHET	25CL 8€ 50CL 14€

Boissons chaudes

EXPRESSO DE LA MAISON TAINE, TORRÉFACTEUR ARTISANAL À ARSY	1,5€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	1,5€
CAFÉ ALLONGÉ	1,6€
CAFÉ NOISETTE	1,6€
DOUBLE EXPRESSO	2,8€
THÉS ET INFUSIONS BIO DE LE FAYEL	3,3€



Digestifs

GENIÈVRE DE HOULLE 4CL	5,5€
GET DE CAMBRAI 4CL	5,0€