

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

FEUILLE DE BRICK AU MAROILLES 7€

OEUF COCOTTE DU JOUR 5.50€

PÂTÉ EN CROUTE À L'ORANGE ET PISTACHE 7.50€

TARTARE DE TRUITE, CONCOMBRE ET POMME GRANNY SMITH 10€ 


FOIE GRAS MI CUIT 12€ 

PLATS

LE PLAT DE LA SEMAINE 10.90€

L'ENTRECÔTE SAUCE DU MOMENT 21€ 
Frites d'min coin

SUPRÊME DE VOLAILLE AU SAUTOIR 16€ 
*Endive braisée, et crème de légumes d'hiver**

ANDOUILLETTE AAAAA 17€ 
Frites d'min coin

DORADE ROYALE 19€ 
*Riz basmati, gratin de légumes**

ONGLET DE VEAU 19€ 
*Écrasé de pomme de terre et champignons Pleurote**

PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT 15€

PLANCHE DE FROMAGES DES HAUTS DE FRANCE (3 Fromages) 7.50€

S'accompagne bien avec le vin du Patron 

DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 7.50€

TARTE AU CHOCOLAT MAISON 7€ 

CRUMBLE DESTRUCTURÉ A LA POMME, GLACE POMME CALVADOS DE LA FERME DE BOUVRESSE 6.50€

LE TRADITIONNEL MILLE FEUILLE 7€ 

COUPE DE GLACE A LA FERME DE BOUVRESSE 5.50€
*Vanille, fraise, chocolat, café, pomme calvados
2 boules au choix*

CAFÉ GOURMAND COMPOSÉ DE 4 PIÈCES 6.50€

CHEZ SÉSON

Le premier vendredi du mois venez
participer à notre diner œnologique

réservation obligatoire

NOS FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI:

FORMULE EXPRESS

14.90€

LE PLAT DE LA SEMAINE
1 CAFÉ D'ARSY ET SA MIGNARDISE
1/4 DE VIN ROUGE
OU
1 BIÈRE LOCALE

FORMULE MAISON

19€

ENTRÉE
+ PLAT
OU
PLAT
+ FROMAGE OU
DESSERT

FORMULE COMPLÈTE

22,50€

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGES OU
DESSERT


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

COUPE PÉTILLANT RHUBARBE D'ATTICHY 10CL	6€
COUPE NECTAR DE RHUBARBE SANS ALCOOL	4€
COUPE DE PERLÉ AUX FRUITS ROUGE 10CL	6€
GIN DE NOYON MADE IN OISE	7,5€
KIR VIN BLANC CASSIS 10CL	4€
KIR VIN BLANC FLEUR DE SUREAU 10CL	4€
KIR ROYAL 10CL	7€
MARTINI ROUGE/ BLANC 4CL	4€
PASTIS RICARD 2CL	3,5€

Cocktails



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

Bières pression



BRASSERIE MAEYAERT : AMBRÉE 25CL	3,20€
BRASSERIE MAEYAERT : BLONDE 25CL	3,20€
- AU PICON	3,50€
- À LA FLEUR DE SUREAU	3,50€

Bières bouteille

BIÈRE REBELLE 33CL :	
- BLONDE	4,20€
- BRUNE	4,20€
- AMBRÉE	4,20€

Boissons fraîches

LIMONADES ARTISANALES LOCALES "LA GOSSE"	
: CITRON, FRAMBOISE, VIOLETTE ... 25CL	3€
SIROP DE FRUITS À L'EAU	2,50€
CIDRE DOUX DE MILLY	2,50€ 75CL 6,50€
PÉTILLANT DE POMMES	2,40€ 75CL 5,90€
(SANS ALCOOL)	

Jus detox

SELON L'APPROVISIONNEMENT
DE NOS PRODUCTEURS 3,10€

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 7,10€
ROSÉ 10CL 7,50€

Whiskys et pur Malt

ERGASTER CLASSIQUE OU TOURBÉ 4CL 8€
HAUTEFEUILLE SINGLE MALT 4CL 8,50€

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 EMILION - CHÂTEAU GAILLARD 30€
BORDEAUX - CHÂTEAU LA BORDERIE 21€
CHINON CABERNET - MARCHESSEAU 20€
AOC DU LUBERON - AMOUNTANAGE 20€
MINERVOIS - DOMAINE DES 3 POINTES 22,80€

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 1,50€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ 1,50€
CAFÉ ALLONGÉ 1,60€
CAFÉ NOISETTE 1,60€
DOUBLE EXPRESSO 2,80€
THÉS ET INFUSIONS BIO DE LE FAYEL 3,30€

Digestifs

GENIÈVRE DE HOULLE 4CL 5.50€
GET DE CAMBRAI 4CL 5€