

LES PETITES COCOTTES

Bistrot Chic

Le Chef et son équipe élabore ses plats

à la demande avec des produits frais.

Il peut donc y avoir de l'attente ou des ruptures de produits

que vous voudrez bien lui pardonner.

En vous remerciant de votre compréhension.

Passez un agréable moment !

Wifi : Livebox-D140

Code Wifi : d5oQ4dMhkTCcnpwCGp

(il n'y a pas de zéro c'est un o)

Pour commencer...

LES ENTRÉES

Notre foie gras de canard cuit au torchon, chutney de poires

et sa brioche dorée

18,00

Our duck foie gras cooked in a cloth, pear chutney and golden brioche

Cassolette d'escargots du Bocage de Campagne-lès-Hesdin,

au beurre d'ail et de persil

12,00

Cassolette of snails from Bocage de Campagne-lès-Hesdin,

with garlic and parsley butter

Croustillant de champignons d'Automne, mayonnaise parfumée

à l'huile de truffe

13,50

Crispy autumn mushrooms, mayonnaise flavoured with truffle oil

La planche « Oméga 3 »

« A Partager » 25,00

The « Omega 3 » board (to share)

Pour continuer...

LES VIANDES

<i>Côte de bœuf (env. 1kg), frites cuites au gras de bœuf, salade de saison et notre béarnaise</i>	<i>*</i>	<i>Pour 2 personnes</i>	<i>89,00</i>
<i>Prime beef rib 1kg, fries with beef fat, seasonal salad and bearnaise sauce (to share)</i>			
<i>Les rognons de veau cuit dans son jus et garniture au choix</i>			<i>23,50</i>
<i>Veal kidneys with your choice of garnish</i>			
<i>Mon cassoulet</i>	<i>*</i>		<i>27,00</i>
<i>Our cassoulet</i>			
<i>Couscous royal</i>	<i>*</i>	<i>Pour 1 personnes</i>	<i>24,50</i>
		<i>Pour 2 personnes</i>	<i>49,00</i>
<i>Royal couscous (for 1 person or for 2 persons)</i>			
<i>La carbonnade flamande et sa garniture au choix</i>			<i>25,00</i>
<i>Flemish beef stew with your choice of garnish</i>			
<i>La blanquette de veau à l'ancienne et sa garniture au choix</i>			<i>26,00</i>
<i>Traditional veal blanquette with your choice of garnish</i>			

LES POISSONS

Saint-Jacques rôties sauce Neptune, purée de panais, légumes du maraîcher * 29,00

Roasted scallops with Neptune sauce, parsnip puree, vegetables market gardener

Notre choucroute de la mer * **28,00**

Our seafood sauerkraut

Lotte à l'armoricaine et ses linguines * **29,00**

Monkfish à l'armoricaine and its linguine

Notre Pink Burger – Création – et sa garniture au choix **26,00**

(Pain rose, crème fraîche, ketchup de betterave à la framboise, radis noir, chèvre, salicorne, saumon, saumon fumé, pousses d'épinards)

Our Pink Burger creation

(Pink bread, cream, raspberry beetroot etchup, black radish, goat's cheese, samphire, salmon, smoked salmon, baby spinach leaves)

LE VÉGÉTARIEN

Lasagnes aux légumes confits, roquettes au vinaigre de framboises * **22,00**

Lasagne with candied vegetables, rocket salad with raspberry vinegar

Garniture en supplément

Une garniture est prévue pour chaque plat
sauf pour les * où la garniture fait partie du plat,

- Frites maison cuites au gras de bœuf / Fries
- Salade de saison / Seasonal Salad
- Légumes de saison / Seasonal Vegetables
- Coquillettes nature / Pasta

Vous pouvez vous faire plaisir en prenant
une garniture supplémentaire à 4,00

- Sauce en supplément 2,00 le pot
- Beurre au sel de Guérande 1,00

Pour finir...

LES DESSERTS / LES FROMAGES

Planche de fromages de Romain Olivier sélection	- En solo	11,00
Romain Olivier selection Cheese board	- A partager	20,00
Café ou Déca ou Thé Cocotte « Selon la fabrication »		10,00
Gourmet coffee or tea		
Moelleux au chocolat « Le Véritable » (07 minutes de cuisson)		10,00
Moelleux chocolate (07 minutes cooking time)		
Briochée aux poires, sorbet cassis		9,50
Pear brioche, blackcurrant sorbet		
La gaufre Bruxelloise Ch'tite Normande		10,00
The Brussels waffle, Ch'tite Normande		
Notre mangue / hibiscus flottante		9,50
Our floating mango / hibiscus		

Nos parfums de glaces

1 Boule 3,00 // 2 Boules 5,90 // 3 Boules 8,50

Supplément

- Chantilly 1,00

- Chocolat chaud 1,00

(Hors Menu Enfant)

Crèmes glacées

Vanille de Bourbon de Madagascar

Chocolat noir Suisse

Café 100 % pur arabica

Pistache verte

Thé vert Matcha

Caramel Beurre Salé

Noix de coco

Pop-corn caramélisé

Crème d'Isigny

Yaourt aux fruits rouges

Sorbets

Fraise Senga Sengana

Framboise Meeker

Mangue Alphonso d'Inde

Citron vert du Mexique

Mandarine de Sicile

Fruit de la passion

Melon de France

Poire Williams de France

Ananas du Costa Rica

Cassis de France

Notre Menu Cocotte 21 €

Proposé le MIDI Sauf samedi et dimanche

(Hors vacances France, Belgique, Suisse, Anglaise, hors week-end, hors férié)

La cocotte du jour

(Garniture au choix sauf si déjà proposé par la cuisine,
il peut varier durant le service)

+

Le dessert du jour

(Il peut varier durant le service)

+

1 boisson selon la sélection

(1 verre de vin rouge ou blanc ou rosé ou 1 bière « 2Caps » 25cl
ou 1 perrier 33cl ou 1 demi Evian 50cl pour 2 personnes)

Le Menu Poussin 13,90 €

(menu enfant)

Steak haché *Chopped steak* ou

Croustillant de poulet *Crispy chicken* ou

Poisson du jour *Fish of the day*

+

1 garniture au choix (frites ou coquillettes ou légumes)

Fries or pasta or vegetables

+

1 boule de glace selon la sélection

(vanille, chocolat, café, pistache, fraise, framboise, citron)

(vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, raspberry, lemon)

+

1 verre de sirop à l'eau

(grenadine, menthe, pêche, violette, citron, myrtille)

(grenadine, mint, peach, violet, lemon, blueberry)