

LE DOS D'ÂNE

CARTE
ÉTÉ

A PARTAGER

TORTILLAS & TARTINABLE maison
du moment avec pickles de jalapenos

6.50€

MENU DU TERROIR

Ardoise avec 3 spécialités (pâté Picard + ficelle Picarde + quiche au Maroilles) + crêpe dessert (sucre, chocolat, nutella, vergeoise, caramel beurre salé) ou fromage blanc fermier sucre **23.00€**

FORMULE TARTE DU MOMENT + grande salade + dessert (une crêpe au choix sucre, chocolat, nutella, vergeoise, caramel beurre salé ou un fromage blanc fermier) **13.50€**
Supplément Granola maison sur le fromage blanc et fruits rouges **+ 3.80€**

ENTRÉES DE SAISON & SPÉCIALITÉS LOCALES

LES DOS D'ANE BLINIS grands blinis de sarrasin (contiennent de la farine de froment) Blinis au saumon fumé, crème à l'aneth, avocat, citron	8.00€
BLINIS DOS D'ANE au moribier, poêlée de champignons, persillade, bacon grillé	7.80€
BLINIS BIQUETTE chèvre, miel, noix	7.00€
Supplément grande salade, tomate, pickles d'oignons rouges	3.00€
Tomate, burrata, pesto maison, crème de balsamique	8.80€
Quiche au maroille, salade	7.00€
Tarte du moment, salade	7.00€
Ficelle picarde Crêpe de froment, jambon, champignons, crème, emmental, salade	10.50€
Sup frites	13.90€
Pâté Picard (terrine pur porc), salade, pickles oignons rouges	6.00€

LES SALADES

CREVETTES EN FÊTE Crevettes, avocat, salade, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce cocktail	16.50€
CESAR Poulet pané fritt au panko, copeaux de parmesan, croutons, tomates cerise	16.00€
FRESCA Burrata, jambon serrano, tomates confites, copeaux de parmesan, pesto	16.50€

MENU ENFANT



Galette jambon/emmental **ou** steak haché ou jambon + frites + crêpe dessert (sucre, chocolat, vergeoise, nutella, caramel beurre salé) **ou** 1 boule de glace **ou** fromage blanc **10.50€**

GALETTES DE SARRASIN (GLUTEN FREE)

LES GALETTES GOURMANDES

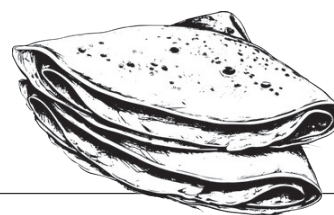
NEW YORK Steak haché, compotée d'oignons, bacon, tomate, sauce cheddar, frites)	16.50€
CHICKEN RUN Poulet pané au panko chapelure japonaise, bacon grillé, sauce BBQ maison, cheddar rapé	16.50€
POÊT POÊT CAMEMBERT Camembert rôti, miel, oignons confits, lardons, pommes de terres	17.00€
CAPRI Sauce parmesan, caponata, jambon serrano, burrata, pesto maison, tomates confites, roquette	17.00€

LES GALETTES PLAISIR

VG Œufs, caponata, sauce parmesan, pesto, roquette, crème de balsamique	13.50€
TU ME RENDS CHÈVRE Œuf chèvre frais, figues rôties, jambon de serrano grillé, noix, roquette	15.50€
LA PIRATE Œuf, crème de poivron, pecorino, chorizo, roquette	15.50€
FORESTIÈRE Œuf, poêlée de champignons, comté rapé, roquette	13.50€

LES GALETTES ESSENTIELLES

FJORD Saumon fumé, crème à l'aneth, œuf	14.50€
COMPLÈTE Jambon, œuf, emmental	10.50€
FULL SENTIMENTALE Œuf sauce cheddar, bacon	11.80€
Supplément grande salade/tomate/pickles d'oignons rouges	3.00€
Supplément FRITES	3.50€



DESSERTS

#INCONTURNABLES

CRÊPE au sucre	3.90€
CRÊPE au sucre vergeoise	4.20€
CRÊPE beurre/sucre	4.20€
CRÊPE au chocolat chaud maison	5.00€
CRÊPE au nutella	5.00€
CRÊPE à la confiture (Mme defacques)	5.20€
CRÊPE au caramel beurre salé maison	5.20€
CRÊPE citron/sucre	4.90€
CRÊPE à la crème de marron d'aubenas (Imbert)	5.20€
CRÊPE miel local (Ruchers du Val du Liger)	4.80€
CRÊPE banane/chocolat ou banane/nutella ou banane/caramel	6.30€
FROMAGE BLANC au sucre	3.90€
FROMAGE BLANC avec fruits rouges de saison et coulis de fruits rouges	4.90€
FROMAGE BLANC ET GRANOLA MAISON Pécan, avoine, graines de lin, miel et fruits rouges	8.00€

#GOURMANDES (EN CRÊPE OU COUPE DE GLACE)

DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, amandes effilées, crème fouettée	9.00€
LADY NORMANDIE pommes caramélisées au calvados, glace caramel, caramel beurre salé, crumble, crème fouettée	10.20€
LA CREPULOOS Caramel beurre salé, brisure de speculoos, glace au speculoos, crème fouettée	9.80€

#GLACES ARTISANALES

Vanille bourbon de Madagascar, Caramel beurre salé, speculoos, fraise senga, noix de coco, chocolat blanc, chocolat noir, pistache pure, yaourt, citron de Sicile, rhum-raisin

1 BOULE 3.00€ / 2 BOULES 5.30€ / 3 BOULES 7.50€	
Supplément crème fouettée maison	2.00€

