










## Carte Janvier et Février 2026

### A Partager







	Planche de Charcuterie et Fromage	22€
	Croquettes de Maroilles (3 croquettes), supplément croquette 3€/pièce	12€
	Saucisson	10€

### Entrées

	Les Rillettes de Saint Pierre aux Câpres, Pickles de Légumes	10€
	Le Fish and Chips de Gambas, Mayonnaise à l'Oignon Fumé	12€
	Le Carpaccio de Bœuf façon Ch'ti	12€
	Le Velouté de Courges et émulsion de Légumes	8€







*Toutes les Entrées peuvent être prises en Plat avec un supplément de 7€*

### Plats

	Le Filet de Canette Champêtre, Pommes de Terre Fondantes, Légumes	17€
	Le Dôme de Lieux Noir, Cœur de Crevettes, Beurre Blanc aux Agrumes, Risotto, Légumes	16€
	Le Roulé de Carré de Porcelet au Foie Gras, Sauce Truffée, Purée de Pommes de Terre, Légumes	18€
	Le Filet de Bar aux Petit-Pois, Risotto, Légumes	18€
	Le Tartare de Bœuf préparé, Frites, Salade	18€
	Le Plat Végétarien (Pâtes du Moment, Crème de Courges et Noisettes Torréfiées)	17€




*Supplément Garniture 4€*

### Fromage et Desserts

	L'Assiette de fromages affinés de la Ferme du Vinage	9€
	Le Cookie au Deux Pralins	7€
	La Tartelette Clémentines Meringuée	7€
	La Mousse au Chocolat au Syphon	7€
	La Dame Blanche	7€
	Le Café gourmand (+2€ pour un Chocolat Chaud Gourmand et +6€ pour Irish Gourmand)	10€

### Menu Petit Moussaillon (jusqu'à 12 ans)

15€

	Nuggets de Poulet, Steak haché ou Poisson, Frites, Risotto ou Purée
	Glace ou Fondant au chocolat
	1 Boisson

Nous organisons tous vos événements,  
sur mesure, sur place ou sur le lieu de  
votre choix : Mariage, Communion,  
Baptême, Anniversaire, Verre du  
Souvenir, séminaire,  
Repas d'entreprise

HAPPY  
Valentine's  
day

