



La Carte Brasserie

Une cuisine fraîche, maison et de saison.
Une ambiance conviviale et de caractère

Découvrez une carte courte, créative
qui évolue chaque semaine

👉 *Une équipe avec un grain de folie... mais toujours gentille*

Nos Fournisseurs et bien d'autres

Boissons et bière « Brasserie Vigneron Campagne les Hesdin »

Pomme de Terre « Thierry Dengreville Saily Laurette »

Produits tripier, crème, lait « Denis Descamp Flixecourt »

Charcuterie « Saint Antoine Corbie »

📍 8 rue Charles De Gaulle
Corbie - Centre-ville

☎ 03 22 45 31 54

📍 Sur place • 🎨 Privatisation
Réservation recommandée



Ici, On a mieux que le wifi, on sert à boire et à manger; La bonne cuisine, c'est comme une belle histoire d'amour ♥ !! Faut pas la bâcler... faut la laisser mijoter !

Les Encas

Planche Charcuterie

LA MINI : 1 À 2 PERS12,50€

LA MAXI : 3 À 4 PERS20,50€

Planche Mixte

LA MINI : 1 À 2 PERS16,50€

LA MAXI : 3 À 4 PERS24,50€

Les Patés Pot de 200 ou 220gr et Saucissons Artisanaux

LE PAYSAN	5€	LE PÂTÉ DE LA FERMIÈRE.....	5€	<u>LES SAUCISSONS</u>	4€
LE BASQUE PIMENT D'ESPELETTE	6€	LE GRILLONS DE PORC.....	5€	PIMENT D'ESPELETTE	
LE POIVRON CHORIZO.....	6€	LE PÂTÉ DU DIMANCHE	8€	TAUREAU, BEAUFORT	

Les Entrées

Nos Entrées Classiques

LES 2 ŒUFS DURS MAYO MAISON.....	4,50€	ASSIETTE DE JAMBON CRU.....	6€
FICELLE PICARDE:	8€	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	7€
ASSIETTE CRUDITÉS OU LÉGUMES SELON SAISON.....	5,50€	LES ENTRÉES DU JOUR VOIR L'ARDOISE	7€

LES FORMULES

À L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

***MIDI EN SEMAINE 18€**

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR 14€

***WEEK END 24€**

DU VENDREDI SOIR AU SAMEDI SOIR

PLAT DU JOUR WEEK END 18€

Pour les 77 Minou-DE 10 ANS

Nous nous réservons le droit de demander un justificatif de l'âge de l'enfant en cas de doute, afin de garantir l'application du tarif réservé aux moins de 10 ans.

BOISSONS..... 2€

LIMONADE SIROP OU EAU SIROP

PLAT 7€

STEAK HACHÉ OU JAMBON OU POULET PANÉ FRITES

DESSERT 2€

TIOTE MOUSSE OU POM POT OU GLACE 1 BOULE

Dans nos plats nous utilisons **GLUTEN, POISSON, CRUSTACÉ, ŒUFS, ARACHIDES, MOUTARDE, MOLLUSQUES, SOJA, SULFITES, SÉSAME, CÉLERI, LUPINS, LAIT, FRUITS à COQUES**, si vous êtes allergiques Merci de nous le signaler, nous vous accompagneront pour trouver le plat qui vous convient

Les Plats

Nos Grands Classique!

ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE ANCIENNE.....18€

FICELLE PICARDE14€

FICELLE DOUBLE SUR DEMANDE

FISH* AND CHIP'S14€

CAMEMBERT RÔTI 150GR, CHARCUTERIE16€**

SALADE DU MOMENT **VOIR ARDOISE**

LES SUGGESTIONS DU JOUR... **VOIR ARDOISE**

** disponibilité selon saison

*recette non préparé sur place

Les sauces:

1 sauces par plat, sauce en plus 0,50 €

Béarnaise, Poivre, Mayonnaise maison

Maroilles, Moutarde à l'ancienne

Les Oeufs et Omelettes (3 ŒUFS)

A LA POÊLE.....11€

L'OMELETTE NATURE.....11€

L'OMELETTE JAMBON.....12€

L'OMELETTE EMMENTAL.....12€

L'OMELETTE JAMBON/EMMENTAL.....13€

Les Viandes Rouges

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL 100% PUR BŒUF15€

TARTARE AU COUTEAU 180G CHAROLAIS NON PRÉPARÉ, VBF.....17,50€** **POSSIBLE DE FAIRE PRÉPARÉ SUPP 1€**

LES PIÈCES BŒUF DU CHEF... **TARIF SELON LA PIÈCE VOIR ARDOISE**



Nos Welshs < inimitable >

LE PETIT13€ LE PETIT COMPLET14€

LE CLASSIC.....16€ LE CLASSIC COMPLET.....17€

Les Burgers

BURGER NORMAND17€

(BUN, STEAK, CAMEMBERT, CORNICHON, SAVORA)

LE FRANCHOULLARD.....18€

(GALETTE POMME DE TERRE STEAK, OIGNON CONFIT, MAROILLES SAUCE,
MAROILLES, BRIOCHE, SALADE

TOUT NOS PLATS SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE ET 1 SAUCE SAUF INDICATION CONTRAIRE,

GARNITURE EN PLUS.....1,50€ SALADE VERTE, LÉGUMES DU MOMENT, PATES, FRITES

Ici, On a mieux que le wifi, on sert à boire et à manger; La bonne cuisine, c'est comme une belle histoire d'amour ♥ !! Faut pas la bâcler... faut la laisser mijoter !

Les Desserts

Les Glacés

PROFITEROLES (CHOUX* GLACE VANILLE CHOCOLAT CHAUD, CRÈME FOUETTÉE).....	7,50€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEAIS.....	7,50€
DAME BLANCHE.....	7,50€
CAPPUCCINO FRAPPÉ.....	6,50€
(CAPPUCCINO GLACE VANILLE CHANTILLY CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS CHOCOLAT CHAUD)	
LA COUPE DE GLACE PARFUM AU CHOIX LA BOULE	2€ ★
(VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT AU LAIT, CAFÉ, CITRON)	

Les Classiques7€

ASSIETTE DE 3 FROMAGES	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	
CAFÉ GOURMAND (+1€ CAFÉ +2€ THÉ DAMMANN) (COMPOSITION EN FONCTION INSPIRATION DU CHEF)	
CRÈME BRULÉ VANILLE	
DESSERT DU MOMENT VOIR ARDOISE ★	
LA GAUFRE* AU SUCRE 4€ ★	

Les Accompagnements Gaufre et Glace

CHANTILLY , NUTELLA OU FRUIT FRAIS SELON SAISON.....	1€
COULIS FRUIT ROUGE OU CAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT CHAUD.....	0,50€
LA BOULE DE GLACE (VANILLES, FRAISE, CHOCOLAT AU LAIT, CAFÉ, CITRON).....	2€

Pour les infos importantes...



scannez moi

