

# APÉRO

APÉROL/ ARGOUSIER/ LIMONCELLO/ HUGO SPRITZ 9€ KIR PICARD 5€ 12CL

**CROQUE AU MAROILLES 9€**  
Pain de Campagne, béchamel au Maroilles AOP, jambon blanc & Maroilles AOP

**DÉJEUNER DU PAYSAN 6€**  
Terrine pur porc, ail et échalotes servie avec du pain de campagne toasté & pickles

**TERRINE DE CANARD AUX SALICORNES 7€**  
Paté de canard aux salicornes de la Baie de Somme servie avec du pain de campagne toasté & pickles

# ENTRÉES

**QUICHE AU MAROILLES 8€**  
servie avec de la salade

**TARTE DU MOMENT 7€**  
servie avec de la salade

**SALADE D'ENVIDETTES, TOMME AU FOIN, VINAIGRETTE SARRASIN TORRÉFIÉ 5€**

**SALADE CÉSAR 16€**  
Salade, tomates cerises, poulet pané, parmesan croûtons sauce César

**PLANCHE MIXTE 15€**  
Sélection de fromages des Hauts-de-France & Déjeuner du Paysan/ Terrine de Canard aux salicornes servie avec du pain de campagne & pickles & confiture de saison

**FICELLE PICARDE 10,5€**  
Crêpe de froment, jambon, emmental, crème, champignons  
**+ FRITES SALADE 14,5€**

# MENU



LUNDI - VENDREDI 12H-14H + 19H-21H  
SAMEDI - DIMANCHE 12H-21H

GALETTES SALÉES

CRÊPERIE PICARDE

LES GOURMANDES

**NEW YORK**  
STEAK HACHÉ, BACON FUMÉ, SAUCE CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS, FRITES + OEUF 1€

**CHICKEN RUN 17,5€**  
POULET FRIT AU PANKO, BACON FUMÉ, CHEDDAR, SAUCE BBQ MAISON, SALADE

**POET POET CAMEMBERT**  
PETIT CAMEMBERT RÔTI ENTIER, MIEL LARDONS FUMÉS, CONFIT D'OIGNONS, POMME DE TERRE GRENAILLES, ROQUETTE

12H-14H00  
17H-21H00

**TU ME RENDS CHÈVRE 16€**  
OEUF, JAMBON SERRANO, SAUCE AU CHÈVRE FRAIS, FIGUES RÔTIES, NOIX, ROQUETTE

**FJORD 14,5€**  
SAUMON FUMÉ, OEUF, CRÈME À L'ANETH & CITRON

**+ COMPLÈTE 11€**  
JAMBON, OEUF, EMMENTAL

**+ COMPLÈTE CHAMPI 12,5€**  
JAMBON, OEUF, EMMENTAL, POËLÉE DE CHAMPIGNONS

**+ CHAMPI 11€**  
OEUF, EMMENTAL, POËLÉE DE CHAMPIGNONS

# SUPPLÉMENTS

**+ SALADE VINAIGRETTE AU CIDRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, MIEL, SARRASIN GRILLÉ & PICKLES D'OIGNONS ROUGES**  
PETITE 3,5€ GRANDE 6€

**+ FRITES**  
PETITE 3,5€ GRANDE 6€

+ OEUF/ POËLÉE DE CHAMPIGNONS/ ROQUETTE 1€  
+ JAMBON BLANC/ JAMBON SERRANO 2,5€  
+ SAUMON FUMÉ/ STEAK HACHÉ 3€

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

# GLACES ARTISANALES

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALÉ, SARRASIN, 100% PISTACHE, YAOURT BULGARE, FRAISE SENGGA, CITRON DE SICILE, RHUM-RAISIN

1 BOULE 3€ 2 BOULES 5,5€ 3 BOULES 7,5€

+ CAMEL BEURRE SALÉ/ CHOCOLAT CHAUD 1€  
+ CRÈME FOUETTÉE 2€

**LADY NORMANDIE 10,5€**  
GLACE CAMEL BEURRE SALÉ, POMMES CARAMÉLISÉES AU CALVADOS, CAMEL BEURRE SALÉ & CRÈME FOUETTÉE

CRÊPES SUCRÉES

SUCRE 4€  
SUCRE VERGEOISE/ BEURRE SUCRE 4,5€  
CITRON SUCRE/ MIEL 5€

CHOCOLAT CHAUD/ CAMEL BEURRE SALÉ/ CONFITURE/ CRÈME DE MARRON D'AUBENAS/ NUTELLA 5,5€

BANANE-CHOCOLAT/ BANANE-CAMEL/ BANANE-NUTELLA 6,5€

DAME BLANCHE GLACE VANILLE BOURBON/ CHOCOLAT CHAUD/ AMANDES ÉFILLÉES/ CRÈME FOUETTÉE 9,5€

**LA 100% SARRASIN 9€**

GALETTE SARRASIN  
GLACE SARRASIN  
CAMEL BEURRE SALÉ  
SARRASIN TORRÉFIÉ

# CAFÉ GOURMAND

**PICARD 10€**

Macaron d'Amiens +  
Gâteau battu, crème fouettée & fruits de saison +  
une boisson chaude au choix

# ARDOISE AVEC 3 SPÉCIALITÉS PICARDES

Pâté Picard + Ficelle Picarde + Quiche au Maroilles AOP  
servie avec de la salade, du pain de campagne toasté & pickles

**UNE BULLE**

½ St. Omer blonde/ ½ Cidre brut 25CL

**MACARON D'AMIENS & CAFÉ**

1 macaron d'Amiens & 1 Espresso

# MENU DU TERROIR

29€

ARDOISE SEULE 24€

**GALETTE SALÉE + SALADE**

**UNE BULLE 16,9€**

½ St. Omer blonde/ ½ Cidre brut 25CL

**LE DOS D'ÂNE 6,5€ 14CL**  
JUS DE POMME, PURÉE DE FRAMBOISE, SIROP DE VIOLETTE

**JUS FERMIER 4€ 25CL**  
POMME/ POMME PÉTILLANT  
POMME - POIRE  
POMME - CASSIS/ RHUBARBE

**CITRONNADE MAISON**  
**THÉ GLACÉ MAISON**

VERRE 25CL  
**SODAS 3,5€**  
COCA-COLA/ COCA-COLA ZÉRO/ ORANGINA/ LIPTON ICE TEA/ ORANGINA/ LIMONADE

**SIROP À L'EAU 3€**  
GRENADINE/ MENTHE/ PÊCHE/ CITRON/ FRAISE/ FRAMBOISE/ CERISE/ CASSIS/ ORGEAT/ VIOLETTE  
**DIABOLO 3,5€**

**Eaux**  
VITTEL 50CL 4€ 1L 5,5€  
BADOIT

# MENU ENFANT 10,5€

TIOTE GALETTE COMPLÈTE/CHAMPI OU TIOT STEAK FRITES + TIOTE CRÊPE SUCRE/CHOCOLAT/CAMEL OU 1 BOULE DE GLACE + JUS DE POMME FERMIER OU SIROP À L'EAU AU CHOIX

# BULLES PRESSION

	25CL	50CL	1L
CIDRE	5,5€	4€	7,8€
ST. OMER BLONDE	4,6€	4€	7,5€
GOUDALE AMBRÉE	7%	4,3€	7,8€
BELZEBUTH BLANCHE	4,5€	4€	7,5€
+ PICON	1€		
+ SIROP D'ARGOUSIER			

# BULLES BOUTEILLES

BRASSEUR PICARD			
BEAR'S TAVERN LOCALE	3,5%		
TRIPLE SECRET DES MOINES BLONDE/ BRUNE	8%	5,5€	
KASTEEL ROUGE	8%		

GOUDALE SANS ALCOOL 8% 4€

PAYS DES COUDRIERS CIDRE BRUT 5,5% 11,5€  
PAYS DES COUDRIERS CIDRE DOUX 3,5% 7,5€

LOÏC RAISON CIDRE DOUX 2,5% 4,5€

# CAFÉ DE SPÉCIALITÉ BOISSONS ALTERNATIVES GLACÉES

**CHAI LATTE\* 4,5€**  
**MATCHA LATTE\* 4,5€**  
**THÉ/ INFUSION 3,8€**

**CAFÉ FRAPPÉ\* 5€**  
**CHAI\* 5€**  
**MATCHA\* 5€**  
\* LAIT D'AVOINE  
\* SIROP DE VANILLE/ CAMEL  
\* CRÈME FOUETTÉE

**CAFÉ CALVA/COGNAC 7,5€**  
**CAFÉ MACARON D'AMIENS 4€**

**IRISH COFFEE 7,5€**

ESPRESSO 2,2€ DOUBLE 3,5€  
ALLONGÉ 2,5€ AMÉRICANO 3,5€  
NOISETTE\* 3€ CORTADO\* 4€  
CAPPUCCINO/ LATTE\* 4,5€ FLAT WHITE\* 5€  
MOCHA\* 5€  
CHOCOLAT CHAUD\* 4,5€

**CHAI LATTE\* 4,5€**  
**MATCHA LATTE\* 4,5€**  
**THÉ/ INFUSION 3,8€**

**CAFÉ FRAPPÉ\* 5€**  
**CHAI\* 5€**  
**MATCHA\* 5€**  
\* LAIT D'AVOINE  
\* SIROP DE VANILLE/ CAMEL  
\* CRÈME FOUETTÉE

**CAFÉ CALVA/COGNAC 7,5€**  
**CAFÉ MACARON D'AMIENS 4€**

**IRISH COFFEE 7,5€**

**DISTELLERIE D'HAUTEFEUILLE 4CL**  
SINGLE MALT WHISKY 8€  
DRY GIN - EXPLORATEUR  
\* TONIC FEVER TREE 9,5€

**RICARD 3,5€**  
**MARTINI/ PORTO 4,5€**  
**VINS**  
CHARDONNAY VIN BLANC 4,5€ 8€ 12,5€ 17€  
CÔTE DE PROVENCE VIN ROSÉ 4,8€ 8,5€ 13€ 18€  
VIN ROUGE AU CHOIX 4,5€ 8€ 12,5€ 17€

**IRISH COFFEE 7,5€**