

## Apéritif

- Planche apéritive pour 2 pers 12,00€, pour 4 pers 24,00€  
( rillette, saucisson, fromage, jambon cru etc ... )

## Nos Entrées



- Œufs cocotte au saumon fumé crème de thym citronnée 12,50 €
- Endives braisées froide au miel,  
crème fouettée au chèvre éclats de noix 13,50 €
- Terrine du chef à la Chimay bleu 13,50 €
- Os à moelle gratiné mozzarella, chorizo et ail 16,50 €
- Noix de Saint-Jacques flambées saveur fumé,  
velouté de champignons 16,50 €

Toute nos entrées peuvent être servies en version plat supplément 7,00€

## Nos Plats



- Rognons de veau aux lardons, oignons 17,50 €
- Tartare de bœuf préparé, frites, salade 18,50 €
- Ballotine de volaille farcie truffée et son jus 18,50 €
- Welsh royal, frites salade 21,50 €
- Bavette de bœuf Angus sauce échalotes 24,50 €
- Joue de porc de la ferme l'Ermitage  
Au Picon bière 25,00 €
- Noix d'entrecôte des hauts de France, flambée au poivre  
Sauce poivre de Sichuan. 27,50 €

## Nos poissons

- Pavé de saumon et sa fondue d'endives 23,50 €
- Dos de cabillaud crème de butternut, chimichurri 27,50 €

## Nos Desserts

- Crème brûlée à la vanille	��	9,00 €
- Pavlova, crème de citron	��	9,50 €
- Moelleux au chocolat cœur coulant de chicorée ( 12 min )	��	9,50 €
- Crumble aux pommes et spéculoos glace vanille	��	9,50 €
- Riz au lait, poire pochée caramel beurre salé	��	9,50 €
- Assiette de fromages		9,50 €
- Café gourmand		12,00 €
- Champagne gourmand		19,00 €
- Irish gourmand ou digestif gourmand		17,50 €

## DIGESTIFS

Cognac Martell	8,10 €
Armagnac Château Laubade l'intemporel 12 ans	7,50 €
Calvados du Pays d'Auge Roger Groult 12 ans	7,40 €
(Grand-Marnier, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello, Poire Cognac, Amaretto, Fleur de bière, Poire williams).	6,10 €
Fleur de bière, Poire williams	6,10 €
Rhum Diplomatico, Don PAPA	7,10 €
Rhum Eminente	8,10 €
Irish coffee	8,10 €

# Notre Menu

€

42,00 €

## Entrées

- Œufs cocotte au saumon fumé crème de thym citronnée
- Terrine du chef à la Chimay bleu

## Plats

- Ballotine de volaille farcie truffée et son jus
- Pavé de saumon et sa fondue d'endives

## Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Crumble aux pommes et spéculoos glace vanille

## Menu Enfant

15,00 €

(-12 ans )

### PLATS

- Hamburger maison ( steak haché, ketchup )  
Ou
  - Nuggets de poulet

### DESSERTS

- Glace 2 boules  
Ou
- Crêpe vanillée au sucre  
Ou  
Pom'potes

### Boisson

1 boisson soft au choix