

## ENTRÉES OU À PARTAGER

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

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

**DÉJEUNER DU PAYSAN** 7€  
Terrine pur porc, ail et échalotes  
servie avec du pain de campagne toasté & pickles

**TERRINE DE CANARD AUX SALICORNES** 8€  
Paté de canard aux salicornes de la Baie de Somme  
servie avec du pain de campagne toasté & pickles

**PLANCHE MIXTE** 16€  
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

## SALADES DES HORTILLONNES

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

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 12,5€  
Salade, chèvre fondant sur pain de campagne, miel, vinaigrette au cidre, moutarde à l'ancienne, miel, sarrasin torréfié

+ JAMBON SERRANO 2€

AU CŒUR D'AMIENS, ENTRE LA RUE MOTTE ET LA RUE DE LA DODANE,  
LE DOS D'ÂNE CÉLÈBRE LE TERROIR PICARD À TRAVERS DES PRODUITS  
LOCAUX, DE SAISON ET EN CIRCUIT COURT.  
NOUS SOMMES FIER.ES DE NOS RACINES PAYSANNES!



**GASPACHO DES HORTILLONNAGES**  
à base de légumes & plantes aromatiques

+

**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 CRÊPE AU FROMENT SUCRÉE**  
au choix sucre/ vergeoise/ chocolat/ caramel beurre salé/ nutella

OU

**MACARON D'AMIENS & CAFÉ**  
1 macaron d'Amiens & 1 Espresso

MENU DU TERROIR 26€

**GALETTE SALÉE + SALADE**  
+ **UNE BULLE** 16,9€  
½ St. Omer blonde/ ½ Cidre brut 75cl

**FICELLE PICARDE FRITES SALADE** 15,5€  
Crêpe de froment, jambon, emmental, crème, champignons

**FICELLE SEULE** 11,5€

**CAFÉ GOURMAND PICARD** 10€  
Macaron d'Amiens + Gâteau battu, crème fouettée & fruits de saison + 1 Espresso/ 1 Allongé +1,5€ autres boissons chaudes

CAFÉ 4€  
MACARON D'AMIENS

**MENU ENFANT** 10,5€

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

**CRÊPES AU FROMENT SUCRÉES**

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

CHOCOLAT CHAUD/ CARAMEL BEURRE SALÉ/ CONFITURE/ CRÈME DE MARRON D'AUBENAS/ NUTELLA 5,5€  
BANANE-CHOCOLAT/ BANANE-CARAMEL/ BANANE-NUTELLA 6,5€

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

**DAME BLANCHE** 9,5€  
CRÊPE AU FROMENT, GLACE VANILLE BOURBON, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES ÉFILLÉES & CRÈME FOUETTÉE

**LA 100% SARRASIN** 9€  
GALETTE SARRASIN GLACE SARRASIN CARAMEL BEURRE SALÉ SARRASIN TORRÉFIÉ

**GLACES ARTISANALES**

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

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

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

## MENU



GALETTES DE SARRASIN SALÉES (SANS GLUTEN)

**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, FRUIT RÔTI, 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 TORRÉFIÉ & 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€  
+ SAUMON FUMÉ/ STEAK HACHÉ 3€

PRIX NET, SERVICE COMPRIS