



La Carte Brasserie

À GRIGNOTER A

L'APÉRO OU ENTRÉE

LES PATÉS EN POT DE 220 GR OU 200GR

LE PAYSAN	5€
LE POIVRON CHORIZO	6€
LE BASQUE PIMENT D'ESPELETTE	6€
LE PÂTÉ DE LA FERMIÈRE	5€
LE GRILLONS DE PORC	5€
LE PÂTÉ DU DIMANCHE	8€

(FOIE GRAS ET PORC)

LES SAUCISSONS

PIMENT D'ESPELETTE
 TAUREAU, BEAUFORT ...

LES PLANCHES À

PARTAGER OU PAS!

PLANCHE CHARCUTERIE

LA MINI : 1 À 2 PERS	12,50€
LA MAXI : 3 À 4 PERS	20,50€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE, FROMAGE RÔTI OU FROMAGE FRAIS

LA MINI : 1 À 2 PERS	16,50€
LA MAXI : 3 À 4 PERS	24,50€

LA FORMULE

À L'ARDOISE

MIDI SEMAINE 18€

ENTRÉE + PLAT OU

PLAT + DESSERT CHOIX SIGNALÉ PAR ★

Plat du
 Jour
 semaine
 14€

LA FORMULE

À L'ARDOISE

WEEK END 24€

ENTRÉE + PLAT OU

PLAT + DESSERT CHOIX SIGNALÉ PAR ★

Plat du
 Jour
 semaine
 18€

POUR LES TI MINOU - DE 10 ANS

BOISSON

LIMONADE SIROP OU EAU SIROP

PLAT

STEAK HACHÉ OU JAMBON OU POULET PANÉ FRITES

DESSERT

TIOTE MOUSSE OU POM POT OU GLACE 1 BOULE

NOS ENTRÉES CLASSIQUES

LES 2 CEUFS DURS MAYO MAISON

FICELLE PICARDE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ASSIETTE DE JAMBON CRU

LES ENTRÉES DU JOUR VOIR L'ARDOISE

TOUT NOS PLATS SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE FRITES MAISON (SAILLY LAURETTE)

SAUF SI INDIQUÉ, POSSIBLE ÉCHANGE PARMI LE CHOIX DU JOUR

SUPP GARNITURE 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 !

NOS WELSHS

LE PETIT	13€	LE PETIT COMPLET	14€
LE CLASSIC.....	16€	LE CLASSIC COMPLET.....	17€

LES ŒUFS 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€

NOS GRANDS CLASSIQUE!

ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE ANCIENNE.....	18€
FICELLE PICARDE	14€
→ FICELLE DOUBLE SUR DEMANDE	
FISH* AND CHIP'S SAUCE TARTARE	14€
CAMEMBERT RÔTI 150GR, CHARCUTERIE	16€**
LES PLATS DU JOUR VOIR L'ARDOISE	14€
SALADE DU MOMENT VOIR ARDOISE	
LES SUGGESTIONS DU JOUR... VOIR ARDOISE	

LES VIANDES ROUGES

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL 100% PUR BŒUF	15€
TARTARE AU COUTEAU 180G CHAROLAIS, VBF.....	17,50€**
LA PIÈCE BŒUF DU CHEF....	TARIF SELON LA PIÈCE VOIR ARDOISE

** disponibilité selon saison

Les sauces:

Béarnaise, Poivre, Maroilles,
Moutarde à l'ancienne

NOS GOURMANDISES

LES CLASSIQUES7€

ASSIETTE DE 3 FROMAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
CAFÉ GOURMAND (+1€ CAFÉ +2€ THÉ DAMMANN)
(COMPOSITION EN FONCTION INSPIRATION DU CHEF)

TIRAMISU
CRÈME BRULÉ VANILLE

★ DESSERT DU MOMENT VOIR ARDOISE

★ LA GAUFRE* A COMPOSER SOIT MÊME (HORS SUPP) 4€

LES GLACÉS

PROFITEROLES	7,50€
(3 CHOUX* GLACE VANILLE CHOCOLAT CHAUD, CRÈME FOUETTÉE)	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	7,50€
DAME BLANCHE.....	7,50€
CAPPUCCINO FRAPPÉ	6,50€

(CAPUCCINO GLACE VANILLE CHANTILLY
Caramel BEURRE SALÉ OU COULIS CHOCOLAT CHAUD)

★ LA COUPE DE GLACE PARFUM AU CHOIX LA BOULE2€



FLASH
MOI

LES ACCOMPAGNEMENTS GAUFRE ET GLACE

CHANTILLY	1€
NUTELLA	1€
COULIS FRUIT ROUGE OU Caramel BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT CHAUD	0,50€
FRUITS FRAIS SELON SAISON	1€
BOULE DE GLACE PARFUM AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CITRON, FRAISE, COCO).....	2€