

Mes Entrées

Œuf poché, crème de chorizo, petits légumes verts printaniers 13€

Ris de veau aux champignons 16€

Foie gras, confit d'oignons rouges 18€

Tarte fine de Saint-Jacques, confit d'endives à l'orange 16€

Rouget en terrine 9.50€

Ficelle picarde gratinée (spécialité régionale) 8.50€

Terrine de Foie de Volaille 7.50€

Saumon fumé par nos soins 14€

Côte Mer

Accompagnement au choix

Bourride de lotte safrané, petits légumes & Aioli 26€

Pavé de saumon en croûte de céréales, beurre blanc & Risotto 16€

Linguine aux coques 19€

Saint-Jacques à la plancha, Risotto, cresson & beurre blanc au cidre 25€

Côte Terre

Accompagnement au choix

Carré de veau mariné aux champignons 25€

Filet de bœuf façon Rossini 30€

Entrecôte 250g VBF 23€

Rognons de veau ou en sauté à la moutarde ancienne 19.50€

Ballotine de volaille farcie aux tomates séchées et au comté 17€

Tartare de bœuf et ses condiments 16€

Burger des Marronniers 18€

Steak Haché, Cheddar, Oignons Rouges, Lard Fumé, Ketchup fumé

Veau marengo 19€

Accompagnements : Frites Maison, Gratin de Pommes de Terre / Céleri ou Légumes de saison

Couscous

Aussi disponible à emporter.

Couscous Poulet 16€

Poulet, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments

Couscous Mouton 17€

Mouton, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments

Couscous Complet 18€

*Poulet, Mouton, Boulette, Merguez,
Bouillon de légumes & condiments*

Côté Brasserie

Double Ficelle Picarde (Spécialité Régionale), Frites ou Salade
16€

Pour les Enfants

(-12 ans)

Petit Couscous Poulet & Legumes
ou

Petit Pavé de Saumon & Frites Maison
ou

Steak Haché & Frites Maison

Glace deux boules au choix.

En boisson : Jus d'Orange ou Sirop à l'eau.

10€

Nos Menus

Disponible aussi en bons cadeaux !

Menu à 29 euros :

Ficelle picarde

ou

Oeuf poché, crème de chorizo,

Petits légumes printaniers

-

Pavé de saumon en croûte de céréales,

Risotto

ou

Veau marengo,

Frites Maison

-

Tiramisu aux fraises

ou

Liégeois chocolat

Menu à 39 euros :

Foie gras, chutney d'oignons

rouges

ou

Tarte fine de Saint-Jacques

ou

Ris de veau

-

Bourride de lotte safranée

ou

Filet de bœuf façon Rossini,

Accompagnement au choix

ou

Carré de Veau aux champignons,

Accompagnement au choix

—

Dessert au choix à la carte

Mes Desserts

Café gourmand (3 mignardises) 8.50€

Millefeuille aux framboises 8.50€

Profiteroles (3 choux) 8.50€

La mousse au chocolat 6.50€

Le tiramisu aux fraises 7€

Cheesecake, mangue & citron vert 7.50€

Liégeois chocolat 7.50€

Crème, chocolat et crème chantilly

La crème brûlée, citron & thym 7€

Mes Glaces

Antillaise : 2 boules Rhum Raisin & Rhum 8€

Iceberg : 2 boules menthe, 1 boule chocolat, chocolat chaud & peppermint 8€

Colonel : 2 boules citron et 4cl de vodka 8€

Royal Poire : 2 boules poire et 4cl d'alcool de poire 8€

Chocolat ou Café Liégeois 8€

Dame Blanche 8€

Coupe de Glace 2 boules ou 3 boules 3.50€ / 5€