

Nos Entrées

L'Œuf mollet crème de lentilles et perles du Japon 13€

La ficelle picarde 8.50€

La terrine de foie de volaille 7.50€

Saumon fumé par nos soins et ses gaufres de pommes de terre 14€

Le foie gras mi-cuit chutney d'oignons rouges 18€

Le feuilleté de Saint-Jacques et poêlée d'épinards 15€

Salade de chèvre chaud au miel 10€

Côte Mer

Accompagnement au choix

Le risotto de Saint-Jacques aux agrumes 25€

Le pavé de saumon à l'oseille & risotto 17€

Le dos de cabillaud cuit vapeur aux asperges & chorizo 24€

Le fish and chips, sauce aioli 17€

Côte Terre

Accompagnement au choix

Le magret de canard sauce poivre vert 23€

Le filet de bœuf façon Rossini 29€

Le carré de veau fermier mariné 25€

L'entrecôte 250 g Race Normande sauce au choix 23 €

Le tartare de bœuf et ses condiments 17€

Les rognons de veau entier ou sauté 20€

Le burger des Marronniers 18€

Steak haché, Tomates, cheddar, poitrine fumée, oignons frits, sauce barbecue

Carbonnade flamande frites 17€

Tête de veau, sauce gribiche 17€

Le suprême de volaille de licques aux champignons 19€

Accompagnements : risotto, petits légumes, frites ou pommes boulangères

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 19€

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

Côté Brasserie

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

La grande salade de chèvre chaud 18€

Pour les Enfants

(-12 ans)

Couscous poulet

Steak haché frites ou saumon frites

Deux boules de glace au choix

Verre de jus d'orange

10€

Nos Menus

Disponible aussi en bons cadeaux !

Menu à 29 euros :

Ficelle picarde

Ou

L'œuf mollet, crème de lentilles
et perles du Japon

—

Pavé de saumon sauce à l'oseille

Ou

Carbonade flamande

Frites

—

Tiramisu aux aux framboises

Ou

Mi cuit au chocolat, crème anglaise et
glace caramel

Menu à 39 euros :

Feuilleté de Saint-Jacques poêlée
d'épinards

ou

Assiette de foie gras mi-cuit

ou

Assiette de saumon fumé,
gaufres de pommes de terre

—

Risotto de Saint-Jacques aux
agrumes

ou

Filet de bœuf façon Rossini,
accompagnement au choix

Ou

Carré de veau fermier mariné

—

Dessert au choix à la carte

Mes Desserts

Café gourmand trois desserts 8.50€

Le tiramisu aux framboises 7.50€

Le mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace caramel, 7.50€

Coupe de Fruits frais glace vanille, Champagne 9€

Le baba au rhum crème pâtissière 8.50€

Profiteroles au chocolat, trois choux 8.50€

La poire en feuilletée, glace, vanille, chocolat chaud 9€

Mes Glaces

Irish-coffee 9€

Antillaise deux boules Malaga, Rhum 8€

*Iceberg deux boules menthe une boule chocolat chocolat chaud et
Peppermint 8€*

Colonel deux boules citron et 4 cl de vodka 8€

Le Royal poire deux boules de poire 4 cl d'alcool de poire 8€

Chocolat liégeois ou café liégeois 8€

La dame blanche 8€

Coupe de glace deux boules 4€

ou trois boules 6€

*Parfums de glace caramel beurre salé, café, noix, menthe,
chocolat, vanille, poire, cassis, citron, Malaga, framboise, fraise*