



Le menu du terroir à 25.00

L'émincé de maquereaux mariné aux passes pierres
de la baie de Somme

Ou L'assiette de coquillages

Ou La nordique

Ou Le jambon cru, jambon à l'os maison et langue Lucullus
« maison », éventail de melon

Ou Les sardines grillées

La côte à l'os de porc fermier au Maroilles

Ou Le steak tartare, pommes frites et salade

Ou Le faux filet charolais sur le grill

Ou Le pavé de colin, velouté de poivrons rouges

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 20.50€

Une entrée + un plat au choix dans le menu du terroir

Menu enfant à 13.50€

Choix dans le menu du terroir ½ part jusqu'à 12 ans

Toutes nos viandes sont françaises de la boucherie
SICABA-MOULINS-ALLIER

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.

L'assiette de fruits de mer	18.00€
The sea food dish	
Le plateau de fruits de mer	30.00€
The sea food platter	
Les bulots	7.00€
The whelk platter	
Les huîtres « bio de Chausey » n° 3 (la douzaine)	21.00€
Les huitres « spéciales » n° 2 (la douzaine).....	25.00€
A dozen oysters from Chausey	
Les noisettes d'agneau grillées.....	17.00€

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.

*Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.
Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.
Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.
Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.*