

## **Nos Entrées :**

<i>Salade tomate mozzarella et ses herbes fraîches</i> <i>Mozzarella and tomato salad with fesh herbs</i>	6,90€
<i>Tartare avocat, melon et agrumes</i> <i>Avocado, melon and citrus tartar</i>	7,10€
<i>Terrine de campagne aux piments d'Espelette et sa charcuterie</i> <i>Country terrine with Espelette peppers and sausages</i>	8,00€
<i>Velouté carottes, patates douces, curry et gingembre</i> <i>Soup of carrots, sweet potatoes, curry and ginger</i>	8,00€
<i>Ficelle Picarde gratinée au mont des Cats</i> <i>Traditional ham and mushroom pancake from picardy, topped with regional cheese</i>	8,20€
<i>Tartare avocat, melon, agrumes et poissons fumés</i> <i>Avocado, melon, citrus and smoked fish tartar</i>	12,90€
<i>Poêlon d'escargots par douze en persillade</i> <i>Skillet of snails by twelve in persley</i>	13,70€
<i>Assiette océane(saumon, harengs, flétan et maquereaux aux poivres)</i> <i>et ses toast chaud</i> <i>Ocean plate (salmon,herring,halibut and pepper mackerel) and hot toast</i>	14,20€
<i>Effeillé de jambon cru chèvre chaud et fruits de saison</i> <i>Crushed ham, hot goat cheese and seasonal fruits</i>	14,20€
<i>Salade de la ferme gourmande ( lardons, gésiers et foie gras)</i> <i>Ferme Gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)</i>	14,90€
<i>Assiette de foie gras et sa farandole de fruits frais</i> <i>Homemade foie gras with a selection of seasonal fruits</i>	17,20€

## *Nos plats :*

<i>Assiette du jardinier</i> <i>Gardeners plate : seasonal vegetables</i>	10,90€
<i>Risotto de légumes de saison</i> <i>Risotto with seasonal vegetables</i>	13,20€
<i>Carbonnade Flamande accompagnée de ses frites fraîches</i> <i>Local speciality of beef slowly cooked in local beer and served with chips</i>	13,50€
<i>Tagliatelles au saumon et sa crème de ciboulette</i> <i>Pasta with salmon and chive cream</i>	13,50€
<i>Blanc de volaille farci sauce porto Raisins</i> <i>Stuffed chicken breast with porto sauce</i>	14,10€
<i>Pavé de saumon sauté à la crème de poireaux</i> <i>Salmon steak with leek cream</i>	14,90€
<i>Pièce du Boucher français grillée et son beurre maître d'hôtel</i> <i>Slab of grilled french beef with « maître d'hôtel » butter</i>	15,40€
<i>Triade de côtes d'agneau grillées et son beurre à l'ail</i> <i>Triad of grilled lamb chops and garlic butter</i>	15,50€
<i>Tournedos de veau grillé sauce Rossini</i> <i>Grilled veal tournedos with Rossini sauce</i>	15,50€
<i>Filet de bar en papillote et son beurre nantais</i> <i>Fillet of bar with lemon and shallots butter</i>	18,90€

## Carte de salades :

<i>Salade de la Bien assise ( jambon cru et fruits du moment )</i> <i>Bien Assise salad ( raw ham and fruits of the moment )</i>	14,90€
<i>Salade fromagère française, ses fruits de saison et son fromage chaud</i> <i>Cheeses salad and hot cheese</i>	15,90€
<i>Camembert rôti et sa palette de charcuteries</i> <i>Roti camembert and sausages</i>	16,90€
<i>L'Assiette Océane de poissons fumés et ses toasts chauds</i> <i>Ocean plate (salmon,herring,halibut and pepper mackerel) and hot toast</i>	17,90€
<i>Salade de la Ferme Gourmande ( lardons, gésiers, foie gras et charcuteries )</i> <i>Ferme Gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)</i>	17,90€
<i>Tartare d'avocat, melon, agrumes et sa farandole de poissons fumés</i> <i>Avocado, melon, citrus and smoked fish tartar</i>	18,90€

## *Menu Végétarien 21,90€*

*Velouté carottes, patates douces, curry et gingembre*  
*Soup of carrots, sweet potatoes, curry and ginger*

*Salade tomate mozzarella et ses herbes fraîches*  
*Mozzarella and tomato salad with fesh herbs*

*Tartare avocat, melon et agrumes*  
*Avocado, melon and citrus tartar*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelles au saumon et sa crème de ciboulette*  
*Pasta with salmon and chive cream*

*Risotto de légumes de saison*  
*Risotto with seasonal vegetables*

*Assiette du jardinier*  
*Gardeners plate : saesonal vegetables*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages français et ses fruits secs*  
*Selection of french cheeses*

*Coupe de fruits frais glace vanille et coulis de fruits*  
*Fresh fruit cup, vanilla ice cream and red fruits sauce*

*Verrine de fruits rouge et spéculoos*  
*Red fruits verrine and speculoos*

## *Menu Campagnard 21,90€*

*Terrine de campagne aux piments d'Espelette et sa charcuterie*  
*Country terrine with Espelette peppers and sausages*

*Ficelle picarde gratinée au mont des Cats*  
*Traditional ham and mushroom pancake from picardy, topped with regional cheese*

*Velouté carottes, patates douces, curry et gingembre*  
*Soup of carrots, sweet potatoes, curry and ginger*

\*\*\*\*\*

*Carbonnade Flamande accompagnée de ses frites fraîches*  
*Local speciality of beef slowly cooked in local beer and served with chips*

*Blanc de volaille farcie sauce porto et raisin*  
*Stuffed chicken breast with porto sauce*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages français et ses fruits secs*  
*Selection of french cheeses*

*Coupe de fruits frais glace vanille et coulis de fruits*  
*Fresh fruit cup, vanilla ice cream and red fruits sauce*

*Verrine de fruits rouge et spéculoos*  
*Red fruits verrine and speculoos*

## Menu découverte 31,90€

*Salade de la ferme gourmande ( lardons, gésiers et foie gras )*  
*Ferme Gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)*

*Tartare avocat, melon, agrumes et poissons fumés*  
*Avocado, melon, citrus and smoked fish tartar*

*Salade de poissons fumés ( saumon, harengs, flétan et maquereaux aux poivres) et*  
*ses toast chauds*

*Ocean plate (salmon,herring,halibut and pepper mackerel) and hot toast*

*Effeillé de jambon cru chèvre chaud et fruits de saison*  
*Crushed ham, hot goat cheese and seasonal fruits*

\*\*\*\*\*

*Pièce du boucher français grillée et son beurre maître d'hôtel*  
*Slab of grilled french beef with « maître d'hôtel » butter*

*Triade de côtes d'agneau grillées et son beurre à l'ail*  
*Triad of grilled lamb chops and garlic butter*

*Pavé de saumon sauté à la crème de poireaux*  
*Salmon steak whith leek cream*  
*Tournedos de veau grillé sauce Rossini*  
*Grilled veal tournedos with Rossini sauce*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages français et ses fruits secs*  
*Selection of french cheeses*

\*\*\*\*\*

*Crème brûlée caramélisée à l'ancienne*  
*Selection of frensh cheesesOld-fashioned crème brûlée*

*Brownie aux deux chocolats et sa douceur framboise*  
*hot chocolate brownie with raspberry ice cream*

*Tarte pommes frangipane glace caramel et son coulis*  
*Apple and frangipane tart and vanilla ice cream*

*Coupe de glace digestive arrosée au Baileys*  
*three ice cream with bailey's*

## **Menu Gourmand 41,90€**

*Assiette de foie gras et sa farandole de fruits frais*  
*Homemade foie gras with a selection of seasonal fruits*

*Poêlon d'escargots par douze en persillade*  
*Skillet of snails by twelve in persley*

\*\*\*\*\*

*Salade de poissons fumés*  
*Ocean plate (salmon, herring, halibut and pepper mackerel) and hot toast*

*Salade de la ferme gourmande ( lardons, gésiers et foie gras )*  
*Ferme Gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)*

\*\*\*\*\*

*Filet de bar en papillote et son beurre nantais*  
*Fillet of bar with lemon and shallots butter*

*Tournedos de veau grillé sauce Rossini*  
*Grilled veal tournedos with Rossini sauce*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages français et ses fruits secs*  
*Selection of french cheeses*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé de la bien Assise coulis de fruits rouges*  
*Frozen nougat with red fruit sauce*

*Assiette de gourmandises*  
*A selection of sweet delicacies*

*Quatre saveurs de Glaces artisanales et son coulis caramel*  
*Four flavours of homemade ice cream with caramel sauce*

*Carte des desserts*

## Menu des petits loups (jusque 12ans)

8,80€ : entrée et plat ou plat et dessert

11,80€ : entrée, plat et dessert

*Crème de carottes et patates douce*  
*Soup with carrots and sweet potatoes*

*Croque monsieur*  
*Ham and cheese « croque monsieur »*

*Assiette de charcuteries*  
*Plate of sausages/cold meats*

\*\*\*\*\*

*Carbonnade flamande*  
*Beef slow cooked in the beer with fresh french chips*

*Petit saumon à la crème de poireaux*  
*Small salmon with leek cream*

*Steak haché frais*  
*Fresh chopped steak*

\*\*\*\*\*

*Coupe de glace deux parfum (chocolat, vanille, fraise, café et pistache)*  
*Ice cream two flavours (chocolate, vanilla, strawberry, coffee and pistache )*

*Brownie glace vanille chocolat chaud*  
*Hot chocolate brownie with vanilla ice cream and hot chocolate sauce*

*Petite coupe de fruits frais façon melba*  
*Small cup of fresh fruits Melba way*





## **Nos Glaces :**

<i>Coupe de glace - 2 boules</i> <i>Two scoops of ice cream</i>	4,50€
<i>Coupe de glace – 3 boules</i> <i>3 scoops of ice cream</i>	6,30€
<i>Dame Blanche</i> <i>White lady ice cream</i>	6,80€
<i>Café liégeois ou chocolat liégeois</i> <i>Coffee or chocolate ice cream with coffee sauce and Chantilly whipped cream</i>	6,80€
<i>Le délice de fruits</i> <i>Raspberry, pear and applesorbet, fruits and fruits coulis</i>	8,20€
<i>Déclinaison de glaces artisanales</i> <i>Selection of homemade ice cream</i>	7,30€
<i>Le Colonel</i> <i>Lime sorbet with vodka</i>	8,20€
<i>4 Saveurs de glaces artisanales et son coulis de caramel</i> <i>4 flavours of homemade ice cream and its caramel coulis</i>	8,20€
<i>Coupe digestive arrosée au Bailey's</i> <i>Ice cream with Bailey's</i>	8,90€

### **Parfums classiques :**

*Chocolat, vanille, fraise, café*  
*Chocolate, vanilla, strawberry, coffee*

### **Parfums artisanales :**

*Caramel, mandarine, chocolat blanc, chocolat, pistache, sorbet pomme, sorbet poire, sorbet framboise, spéculoos, rhum raisin.*

*Caramel, mandarin, white chocolate, chocolate, pistachio, apple, pear, raspberry, speculoos, rhum grapes*

## **Nos Desserts :**

<i>Assiette de fromages français et ses fruits secs</i> <i>Selection of french cheeses</i>	5,20€
<i>Coupe de fruits frais, glace vanille et coulis de fruits</i> <i>Fresh fruit cup, vanilla ice cream and red fruits sauce</i>	6,80€
<i>Verrine de fruits rouge et spéculoos</i> <i>Red fruits verrine and speculoos</i>	6,90€
<i>Crème brûlée à l'ancienne</i> <i>Old-fashioned crème brûlée</i>	7,10€
<i>Nougat glacé de la Bien Assise, coulis de fruits rouges</i> <i>Frozen nougat with red fruit sauce</i>	8,50€
<i>Brownie aux deux chocolats douceur de framboise</i> <i>Hot chocolate brownie with raspberry ice cream</i>	8,60€
<i>Tarte pommes frangipane glace caramel et son coulis</i> <i>Apple and frangipane tart and vanilla ice cream</i>	8,60€
<i>Coupe tout chocolat et son brownie</i> <i>Chocolate ice cream with a brownie on top</i>	9,20€
<i>Assiette de gourmandises</i> <i>A selection of sweet delicacies</i>	9,90€