

Nos entrées :

<i>Velouté de légumes verts de saison</i> <i>Soup of green vegetables</i>	7,90€
<i>Terrine de campagne aux piments d'Espelette, rilette et sa cochonnaille</i> <i>Country terrine with Espelette peppers, rilette and sausages</i>	8,10€
<i>Ficelle picarde gratinée au mont des Cats</i> <i>Traditional ham and mushroom pancake from picardy, topped with regional cheese</i>	8,30€
<i>Croque au fromage de région</i> <i>Ham and cheese « croque monsieur »</i>	9,20€
<i>Salade de chèvre rôti sur pomme caramélisée au miel</i> <i>Apple and goat cheese salad with hooney</i>	11,90€
<i>Cassolette d'escargots à la crème d'asperge blanche ail et persil</i> <i>snails cassolette with white asparagus, garlic and parsley cream</i>	13,90€
<i>Salade de jambon cru chèvre rôti sur pomme caramélisée au miel</i> <i>Raw ham, apple and goat cheese salad with hooney</i>	14,60€
<i>Duo de saumon et flétan accompagné de ses toasts chauds</i> <i>Plate of smoked salmon and fletan with hot toast</i>	14,60€
<i>Salade de la ferme gourmande</i> <i>Ferme gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)</i>	14,90€
<i>Assiette de foie gras maison cuit en ballotine</i> <i>Home made foie gras</i>	17,20€

Nos plats :

<i>Assiette du jardinier</i> <i>Gardeners plate : saesonal vegetables</i>	10,90€
<i>Lasagnes aux légumes de saison gratinée à la mozzarella</i> <i>Lasagna with seasonal vegetables gratinated with mozzarella</i>	11,90€
<i>Carbonnade Flamande accompagnée de ses frites fraîches</i> <i>Local speciality of beef slowly cooked in local beer and served with chips</i>	13,70€
<i>Ballottine de volaille aux saveurs du nord</i> <i>Chiken with north flavours</i>	14,30€
<i>Dos de cabillaud pané aux amandes et son confit de tomates et oignons rouges</i> <i>White fish panned with almonds and confit of red onions and tomato</i>	14,90€
<i>Épaule d'agneau confite à la fleur de thym et sa brunoise de légumes</i> <i>Shoulder of lamb confit with thyme flower and its vegetables</i>	14,90€
<i>Tournedos de veau poêlé sauce normande</i> <i>Sauteed veal tournedos with normand sauce</i>	15,60€
<i>Tournedos de veau poêlé sauce normande</i> <i>Sauteed veal tournedos with normand sauce</i>	15,70€
<i>Pièce du boucher grillée et sa crème de foie gras</i> <i>Slab of grilled frensh beef with ceam of foie gras</i>	15,70€
<i>Pièce du boucher grillée et sa crème de foie gras</i> <i>Slab of grilled frensh beef with ceam of foie gras</i>	18,90€
<i>Cassolette de saint jacques au confit de tomates et oignons rouges</i> <i>Casserole of scallops with confit of red onions and tomato</i>	

Carte des salades

<i>Lasagnes aux légumes de saison gratinée à la mozzarella</i> <i>Lasagna with seasonal vegetables gratinated with mozzarella</i>	11,90 €
<i>Salade végétarienne et sa vinaigrette balsamique</i> <i>Vegetarian salad and balsamic vinaigrette</i>	13,40 €
<i>Salade fromagère Française fruits frais et son fromage chaud</i> <i>Cheeses salad and hot goat cheese with fruits</i>	16,80 €
<i>Camembert rôti accompagné de sa palette de charcuteries et ses frites fraîches</i> <i>Roti camembert with sausages and fresh chips</i>	17,20 €
<i>Salade de la ferme gourmande</i> <i>Ferme gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)</i>	17,80 €
<i>Salade gourmande (lardon, foie gras, gésiers, charcuteries, saumon fumé, fromage chaud)</i> <i>Biggest extra gourmande Salad (bacon lardon, gizzards and foie gras, sausages, smoked salmon and hot goat cheese)</i>	19,90 €

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>Coupe de glaces exotiques et son coulis de fruits rouges</i> <i>(mangue, pêches de vignes, passion</i> <i>Exotics ice creams with red fruits coulis</i>	7,00€
<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, pêche vigne, chicorée, passion, mangue.

Caramel, mandarin, white chocolate, chocolate, pistachio, apple, pear, raspberry, speculoos, rhum grapes, vine peach, chicorée, passion, mango.

Nos desserts :

<i>Assiette de fromages français</i> <i>Plate of french cheeses</i>	5,20€
<i>Crumble pommes, poires et sa douceur passion</i> <i>Apple and pear crumble with passion ice cream</i>	6,90€
<i>Crème brûlée caramélisée à l'ancienne saveur Spéculoos</i> <i>Old-fashioned creme brulée</i>	7,10€
<i>Mille feuille de cookies aux deux chocolats aux glaces artisanales</i> <i>Thousand leaf of two chocolate cookies with homemade ice cream</i>	8,50€
<i>Nougat glacé de la « Bien Assise » et son coulis de fruits rouges</i> <i>Frozen nougat with red fruits coulis</i>	8,70€
<i>Brownie aux deux chocolats et sa douceur framboise</i> <i>Hot chocolate' brownie with raspberry ice cream and hot chocolate sauce</i>	8,80€
<i>Tarte tatin glace vanille et son coulis de caramel</i> <i>Tart with vanilla ice cream and caramel coulis</i>	9,20€
<i>Coupe tout chocolat et son brownie</i> <i>Chocolate ice cream with a brownie on top</i>	9,70€
<i>La boule de pain briochée perdue et sa glace artisanale (pâte à tartiner)</i> <i>à commander en début de repas</i> <i>Old fashioned French sweet toast with artisanal ice cream</i> <i>to order at the beginning of the meal</i>	9,90€
<i>Assiette de gourmandises</i> <i>Plate with a selection of sweet delicacies</i>	