

Lundi au Vendredi de 14H à 22H

Samedi-Dimanche de 12H à 22H

Pour Commencer

Entrée du jour	9€
Tomates Anciennes aux herbes fraîches et fromage de chèvre de notre région	12€
Carpaccio de Quasi de veau français (Région Pas de calais), Sauce vitello tonato	14€
Salade Mixte aux feuilles de chêne, Vinaigrette aux fruits rouges	11€

Ensuite

Plat du jour	22€
Conchiglies Artisanales « alle Vongole »	24€
Filet de lieu, risotto aux poireaux et copeaux de maroilles	26€
Suprême de poulet (Région Nord) crème à la moutarde de Meaux, Ratte du Santerre et carottes	24€
Faux filet Français, Sauce béarnaise, frites fraîches Picardes	32€

Les incontournables

Black Burger: Pain Bio à l'encre de seiche, viande de Salers (130g), tomme fermière, oignons caramélisés au cidre et sauce tartare	24€
Coquillettes à la truffe, comté et jambon à l'os de Picardie	22€
Salade César, Filet de poulet français et poitrine de porc grillée	19€

Desserts

Dessert du jour	9€
Sablé aux framboises artisanal	11€
Macaron au chocolat artisanal	11€
Fromage blanc fermier compote fruits faite maison	8€
Sélection de 3 fromages de nos régions (-100km)	12€

*Prix nets en euros – Taxes et service compris – Viande d'origine France
Vous pouvez consulter le cahier des allergènes auprès de nos équipes
Merci de noter que le paiement par chèque n'est pas accepté*