

Menu ---

Découverte (31,90€)

Assiette de saumon fumé accompagnée de ses toasts chauds

Smoked salmon and its hot toasts

Salade de la Ferme Gourmande (lardons, gésiers, foie gras)

La Ferme Gourmande salad (bacon lardons, gizzard, foie gras)

Crottin de chavignol sur lit de salade et petits lardons

Toasted goat cheese salad with bacon lardons

Tranche de pain et son jambon de pays, gratinée au fromage de région

Slice of bread with raw ham topped with local cheese

Souris d'agneau confite et ses petits légumes

Lamb shank with its seasonal vegetables

Pavé de saumon grillé à la crème de ciboulette

Salmon fillet grilled, with a chive cream

Pièce du boucher français, grillée, sauce aux poivres

Slab of grilled french beef with a pepper sauce

Pavé de canard grillé aux 5 baies

Duck breast fillet with a 5 berries sauce

Assiette de fromages

Selection of French cheeses

Profiteroles aux chocolats et son coulis chaud

Chocolates profiteroles with its hot sauce

Tarte pommes amandes, accompagnée de sa douceur caramel

Apple and almond tart and caramel ice cream

Coupe digestive arrosée de Bailey's

Ice cream with Bailey's

Brownie aux deux chocolats, glace à l'orange

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Menu ---

Gourmand (41,90€)

Foie gras cuit en ballotine et sa farandole de fruits frais de saison

Homemade foie gras with a selection of seasonal fruits

Assiette de saumon fumé accompagnée de ses toasts chauds

Smoked salmon and its hot toasts

Salade de la Ferme Gourmande (lardons, gésiers, foie gras)

La Ferme Gourmande salad (bacon lardons, gizzard, foie gras)

Cuisses de grenouille en persillade

Frogs legs in parsley sauce

Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes

Scallop cassolette with seasonal vegetables

Pièce du boucher français, grillé, sauce aux poivres

Slab of grilled french beef with a pepper sauce

Assiette de fromages français

Selection of French cheeses

Nougat glacé de la Bien-Assise et son coulis de fruits rouges

Frozen nougat with red fruit sauce

Coupe glacée tout chocolat et son brownie

Three chocolates ice creams with chocolate sauce and a brownie on top

Carte des desserts

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Menu _____

Végétarien (21,90€)

Velouté aux légumes de saison accompagné de ses croustons gratinés

Seasonal vegetables soup with gratin toasts

Crottin de chavignol sur lit de salade

Toasted goat cheese salad

Assiette du jardinier : légumes de saison

Gardener's plate : seasonal vegetables

Riz aux petits légumes

Rice with seasonal vegetables

Pavé de saumon grillé, crème de ciboulette

Salmon fillet grilled, with a chive cream

Assiette de fromages

Selection of French cheeses

Dame blanche ou Café liégeois

White lady ice cream or Coffee ice cream with coffee sauce and Chantilly whipped cream

Crème brûlée caramélisée à l'ancienne, saveur vanille

Old fashioned homemade vanilla crème brûlée

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Menu _____

Campagnard (21,90€)

Assiette de terrine et rillettes maison, et sa cochonnaille

Country terrine and homemade pate with its dry porc sausage

Velouté aux légumes de saison accompagné de ses croutons gratinés

Seasonal vegetables soup with gratin toasts

Ficelle picarde gratinée au fromage de région

Traditional ham ans mushroom pancake from the Picardy region topped with regional cheese

Carbonnade flamande accompagnée de ses frites fraîches

Local specialty of beef slowly cooked in local real ale served with French fries

Cuisse de canard confite

Duck leg confit

Andouillette grillée à la graine de moutarde

Grilled andouillete with mustard seed

Assiette de fromages français

Selection of French cheeses

Dame blanche ou café liégeois

White lady ice cream or Coffee ice cream with coffee sauce and Chantilly whipped cream

Crème brûlée caramélisée à l'ancienne, saveur vanille

Old fashioned homemade vanilla crème brûlée

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Nos Plats

Assiette du jardinier, légumes de saison

Gardener's plate : seasonal vegetables

10,50 €

Riz aux petits légumes du jour

Rice with seasonal vegetables

13,20 €

Andouillette grillée à la graine de moutarde

Grilled andouillette with mustard seed

13,50 €

Cuisse de canard confite

Duck leg confit

13,50 €

Carbonnade flamande accompagnée de ses frites fraîches

Local specialty of beef slowly cooked in local real ale served with French fries

13,50 €

Pavé de saumon grillé, crème de ciboulette

Salmon fillet grilled, with a chive cream

14,60 €

Pièce du boucher français, grillée, sauce aux poivres

Slab of grilled french beef with a pepper sauce

15,50 €

Souris d'agneau confite et ses petits légumes

Lamb shank with its seasonal vegetables

15,50 €

Pavé de canard grillé aux 5 baies

Duck breast fillet with a 5 berries sauce

15,90 €

Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes

Scallop cassolette with seasonal vegetables

19,90 €

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Nos Entrées

Velouté aux légumes de saison accompagné de ses croutons gratinés

Seasonal vegetables soup with gratin toasts

7,80 €

Ficelle picarde gratinée au fromage de région

Traditional ham and mushroom pancake from the Picardy region topped with regional cheese

8,20 €

Assiette de terrine et rillettes maison et sa cochonnaille

Country terrine and homemade pate with its dry porc sausage

8,30 €

Crottin de chavignol sur lit de salade et ses petits lardons

Toasted goat cheese salad with bacon lardons

11,90 €

Tranche de pain et son jambon de pays gratinée au fromage de région

Slice of bread with raw ham topped with local cheese

12,30 €

Foie gras de canard maison cuit en ballotine et sa farandole de fruits frais de saison

Homemade foie gras with a selection of seasonal fruits

12,30 €

Assiette de saumon fumé accompagnée de ses toasts chauds

Smoked salmon and its hot toasts

13,90 €

Salade de la Ferme Gourmande (lardons, gésiers, foie gras)

La Ferme Gourmande salad (bacon lardons, gizzard, foie gras)

14,90 €

Cuisses de grenouille en persillade

Frogs legs in parsley sauce

16,90 €

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Nos Fromages

Assiette de fromages français

Selection of French cheeses

4,90 €

Nos Desserts

Crème brûlée caramélisée à l'ancienne, saveur vanille

Old fashioned homemade vanilla crème brûlée

6,90 €

Nougat glacé de la Bien-Assise et son coulis de fruits rouges

Frozen nougat with red fruit sauce

8,30 €

Profiteroles aux chocolats et son coulis chaud

Chocolates profiteroles with its hot sauce

8,50 €

Tarte pommes amandes accompagnée de sa douceur caramel

Apple and almond tart and caramel ice cream

8,50 €

Brownie aux deux chocolats, glace à l'orange

Three chocolates ice creams with chocolate sauce and a brownie on top

8,50 €

Assiette de gourmandises

A selection of sweet delicacies

9,90 €

Café gourmand

Coffee with a selection of little sweet delicacies

9,90 €

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Nos Glaces

Coupe de glace – 2 boules

Two scoops of ice cream

4,50 €

Coupe de glace – 3 boules

3 scoops of ice cream

6,30 €

Dame blanche

White lady ice cream

6,80 €

Café liégeois

Coffee ice cream with coffee sauce and Chantilly whipped cream

6,80 €

Le chocolat

Chocolate ice cream, hot chocolate sauce and Chantilly whipped cream

6,80 €

Le Délice de fruits

Raspberry, pear and apple sorbet, fruits and fruit coulis

6,90 €

Déclinaison de glaces artisanales

Selection of homemade ice cream

7,30 €

Le Colonel

Lime sorbet with vodka

7,30 €

Coupe digestive arrosée au Bailey's

Ice cream with Bailey's

8,20 €

Coupe de glace trois chocolats, sauce chocolat et son brownie

Three chocolates ice creams with chocolate sauce and a brownie on top

9,90 €

Nos Glaces artisanales

Spéculoos, chocolat blanc, caramel beurre salé, rhum raisin, pomme verte, mandarine, citron

Speculoos (local spicy biscuit), white chocolate, toffee, rhum grapes, green apple, mandarin, lemon

Nos Parfums traditionnels

Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, sorbet poire, framboise

Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, pear sorbet, raspberry

La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service

Menu des petits loups

11,80€ : entrée – plat – dessert (starter – main course – dessert)

8,80€ : entrée – plat OU plat – dessert (starter – main course OR main course – dessert)

Terrine de campagne et sa rosette

Old fashioned paté with its dry porc sausage

Potage de saison

Soup of seasonal vegetables

Pavé de saumon à la crème

Salmon fillet grilled, with a chive cream

Carbonnade flamande et ses frites fraîches

Local speciality of beef slowly cooked in local and chips

Croque monsieur, frites et salade

Toasted cheese and ham sandwich with chips and salad

Brownie aux deux chocolats, glace vanille

Brownie with vanilla ice cream

Glace deux parfums

Two flavours of ice cream

Tarte pommes et amandes, glace

Apple and almond tart & ice cream



La composition des menus ne peut pas être changée

Tous nos prix sont indiqués en TTC (à 10%) et comprennent le service