

Carte et Suggestions

Suggestion du chef

Tartine de campagne gratinée au camembert, frites et salade <i>Bread with camembert cheese, chips and salad</i>	15,00 €
Carbonade flamande accompagnée de ses frites maison <i>Cooked beef with beer and gingerbread with home-made chips</i>	15,90 €
Salade fromagère de notre région aux fruits de saison <i>Cheese salad from our region with seasonal fruits</i>	15,90 €
Salade de "La Bien Assise", jambon cru et ses fruits du moment <i>Salad of "Bien Assise", raw ham and seasonal fruits</i>	16,90 €
Camembert rôti accompagné de sa palette de charcuterie, frites et salade <i>Roasted Camembert cheese with a selection of cold meat, chips and salad</i>	17,90 €
Camembert rôti accompagné de sa palette de charcuterie, frites et salade <i>Roasted Camembert cheese with a selection of cold meats, chips and salad</i>	17,90 €
Pièce du boucher en 300 grammes français grillée sauce épicée <i>Grilled French butcher's cut with spicy sauce (300 grams)</i>	26,00 €

Sélection végétarienne

Tartine végétarienne gratinée au fromage frais <i>Toast grilled with cream cheese</i>	15,00 €
Camembert rôti accompagné de frites de légumes et salade <i>Roasted Camembert cheese with vegetable chips and salad</i>	16,90 €

Entrées à la carte

Crème andalouse et ses poivrons grillés <i>Andalusian cream with roasted peppers</i>	8,90 €
Ficelle picarde revisitée gratinée au mont des cats et sa salade <i>Ficelle picarde revisited with northern flavours and salad</i>	9,20 €
Profiterole d'avocat au thon et ses brisures d'oeufs durs <i>Avocado and tuna profiterole with broken hard-boiled eggs</i>	9,20 €
Assiette de foie gras maison cuit en ballotine et ses fruits de saison <i>Plate of homemade foie gras cooked in ballotine and seasonal fruits</i>	16,50 €
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et aux champignons <i>Snail puff pastry with garlic cream and mushrooms</i>	16,50 €

Plats à la carte

Assiette de légumes variés du moment <i>Vegetable plate of the moment</i>	14,50 €
Tagliatelles aux légumes crème de chèvre <i>Tagliatelles with cream of goat vegetables</i>	14,90 €
Dos de lieu cuit en papillote et sa julienne de légumes <i>Fillet of coley with julienne vegetables</i>	15,90 €
Tajine de veau à la provençale et aux olives <i>Provence-style veal tagine with olives</i>	15,90 €
Carbonade flamande accompagnée de ses frites maison <i>Cooked beef with beer and gingerbread with home chips</i>	15,90 €
Dos de cabillaud en croute de chorizo <i>Cod fillet in chorizo crust</i>	18,90 €
Pièce du boucher français grillée sauce épicée <i>Grilled French butcher's cut with spicy sauce</i>	19,90 €

Desserts à la carte

Assiette de fromages français <i>French cheese plate</i>	7,00 €
Crème brûlée caramélisée à l'ancienne <i>Old-fashioned caramelized crème brûlée</i>	7,90 €
Tiramisu au chocolat noisettes et spéculoos <i>Chocolate Tiramisu with hazelnuts and spéculos</i>	7,90 €
Nougat glacé de la bien assise et son coulis de fruits rouges <i>Nougat glacé de la bien assise with red fruitcoulis</i>	9,90 €
Tartelette aux pommes frangipane et sa douceur de caramel <i>Frangipane apple tartlet with caramel sweetness</i>	9,90 €