

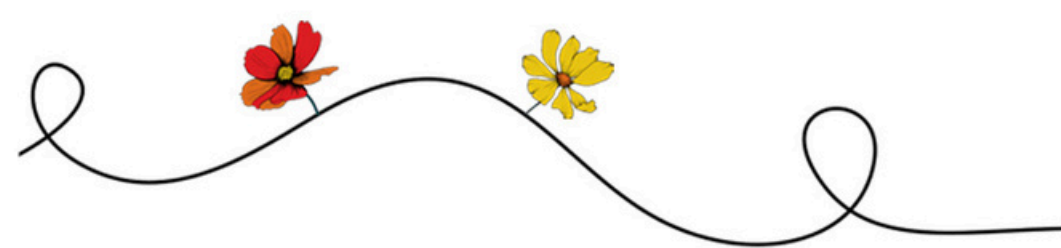


CARTE

de notre restaurant



HÔTEL RESTAURANT



*"En vous souhaitant un bon appétit et un bon moment
dans notre établissement."*

M. et Mme Desplanques



■ Apéritifs

Planche de Charcuteries 2–3 personnes / Charcuteries board **17€**
Sélection de charcuteries et de condiments / Selection of cold cuts and condiments

Planche Mixte 2–3 personnes / Mixed board **22€**
Sélection de charcuteries, de fromages et de condiments / Selection of charcuterie, cheeses and condiments

Apéritif gourmand 2–3 personnes / Gourmet aperitif **27€**
Saumons fumé, foie gras, sélection de charcuteries, de fromages, condiments
(smoked salmon, foie gras, cheese and different types of ham)

■ Carpaccios et Tartares

Saumon fumé maison **Entrée 12.50€ Plat 19€**
Homemade smoked salmon,

Carpaccio de Saint–Jacques, **19.90€ 29.90€**
vinaigrette passion, grenade et jeunes pousses
Scallop carpaccio with passion fruit dressing, pomegranate and baby leaves

Carpaccio italien de bœuf façon vitello revisité **13.50€ 20€**
Italian beef carpaccio, revisited vitello style 

Tartare de thon asiatique / Asian–style tuna tartare **13.50€ 20€**

Tartare de tomates et burrata **12.90€ 19.90€** 
Tomato and burrata tartare (vegetarian)

Tartare de bœuf classique / Classic beef tartare **21€**

Carpaccio de melon français et truite fumée maison **13.50€ 20€**
French Melon and Homemade Smoked Trout Carpaccio

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix : frites et salade, ou légumes du jour. Supplément de 3 € pour une deuxième garniture. Choice of side: French fries & salad or vegetables . Extra side: +€3

■ Salades

Salade de fromages de chèvre de la ferme de M. Romain **Entrée 14€ Plat 21€**
(Francilly) 

Goat cheese salad from Mr. Romain's farm (Francilly)

Salade César au poulet croustillant **14€ 21€**
Caesar salad with crispy French chicken

Salade du Pot d'Étain / Le Pot d'Étain salad **14€ 21€**
Mesclun, filet de poulet mariné, maroilles pané, pommes, noix, oignons frits et vinaigrette miel–moutarde.

Mixed greens, marinated chicken fillet, breaded Maroilles cheese, apples, walnuts, crispy onions and honey–mustard dressing.

Salade italienne burrata & jambon cru

21€

Italian burrata & cured ham salad Burrata, jambon cru, tomates des serres de Francilly, roquette, pesto au basilic, pignons de pin torréfiés et focaccia grillée.

Burrata cheese, cured ham, tomatoes from the Francilly greenhouses, rocket salad, basil pesto, toasted pine nuts and grilled focaccia.

Entrées

Velouté du moment / Cream of the moment

8€

Assiette de charcuterie / Plate of cold meats 

9€

Entrées du moment / Starters of the day

9€

Oeuf parfait de plein air, crémeux de petits pois, lard croustillant et émulsion parmesan **12€**

Perfect Egg with Creamy Peas, Crispy Bacon and Parmesan Foam

Foie gras de canard, chutney abricot-romarin et brioche toastée de la boulangerie « Manger Boulanger » de Holnon **19€** 

French Duck Foie Gras with Apricot and Rosemary Chutney, Served with Toasted Brioche from "Manger Boulanger" Bakery in Holnon

Burrata à la truffe d'été sur rosace de tomates multicolores des serres de Francilly et vinaigrette truffée **19€**

Summer Truffle Burrata on a Rosette of Multicoloured Tomatoes from the Francilly Greenhouses with Truffle Vinaigrette

Menu enfant **14€**

Burger de bœuf / Steak haché / jambon / Plat du moment (½ portion) 

Beef burger / Beef Patty / Ham / Dish of the Day (Half Portion)

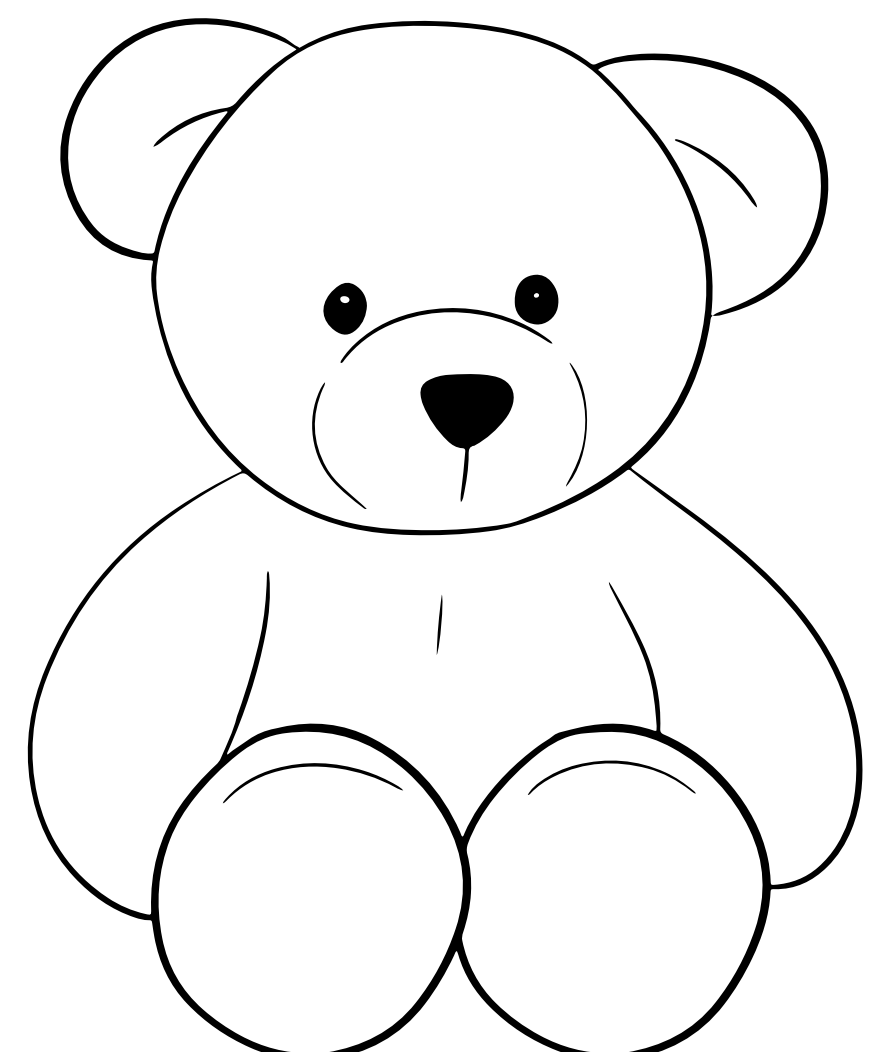
Garniture au choix : frites / légumes du jour

Side orders : fries / vegetables

Glace / dessert du jour

Ice cream / dessert of the day

jusqu'à 12 ans



Poissons



Filet de bar à la peau croustillante, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce beurre blanc au yuzu. **23€**

Crispy Skin Sea Bass Fillet with Olive Oil Crushed Potatoes Yuzu beurre blanc sauce.

Brochette de gambas flambée devant vous, cassolette de petits légumes estivaux **27€**

King Prawn Skewer Flambéed at Your Table, Served with a Casserole of Summer Vegetables

Poisson du moment **14€**
Fish of the day

Viandes

Burger d'été au bœuf, pesto au basilic, mozzarella fumée et tomates confites **23€**

Beef Burger with Basil Pesto, Smoked Mozzarella and Sun-Dried Tomatoes

Poitrine de cochon fermier Label Rouge confite, purée moutardée et jus à l'ail **22€**

Confit French Label Rouge Pork Belly, Mustard Mash and Garlic Jus

Magret de canard rôti aux cerises, caviar d'aubergine, tomate confite et jus miel-thym **22€**

Roasted Duck Breast with Cherries, Aubergine Caviar, Confit Tomato and Honey-Thyme Jus

Côte de veau snackée façon « Terre de Picardie », écrasé de pommes de terre au beurre, haricots verts extra-fins et crème légère au maroilles **29€**

French Veal Chop "Terre de Picardie" Style, Buttered Crushed Potatoes, Extra-Fine Green Beans and Light Maroilles Cream

Noix d'entrecôte (origine Irlande), jus réduit au romarin, pommes grenailles sautées et tian de légumes des serres de Francilly **29€**

Ribeye Steak (Irish Origin), Rosemary Reduction, Sautéed Baby Potatoes and Vegetable Tian from the Francilly Greenhouses

Andouillette, sauce à la moutarde à l'ancienne **17€**

Andouillette with Wholegrain Mustard Sauce

Bavette de cheval (origine UE ou Argentine) à l'échalotes **18€**

Horse flank steak with shallots

Le plat du moment / The slate dish **16€**

Déclinaison de légumes du soleil **16€**
Mediterranean Vegetable Assortment



Desserts

- Plateau de fromages **10€**
Cheese platter
- Mi-cuit au chocolat maison (10 minutes de cuisson), glace artisanale menthe-chocolat **10€**
Homemade Chocolate Lava Cake (10-Minute Baking Time) with Artisan Mint Chocolate Ice Cream
- Coupe de fraises des serres de Francilly et limoncello, chantilly au basilic **10€**
Strawberries with Limoncello and Basil Whipped Cream
- Coupe pêche Melba revisitée, glace pêche de vigne de France, pêche rôtie et arrosée de champagne **10€**
Revisited Peach Melba with French Vineyard Peach Ice Cream, Roasted Peach and Champagne Syrup
- Profiteroles, glace vanille, chantilly et sauce chocolat **10€**
Profiteroles with Vanilla Ice Cream, Whipped Cream and Chocolate Sauce
- Crêpes Suzette **12€**
Crêpes Suzette (flambéed orange sauce)
- Écrin griotte suprême, mousse cheesecake à la vanille, cœur à la griotte et croustillant **10€**
Delight with Vanilla Cheesecake Mousse, Cherry Centre and Crunchy Biscuit
- Fleur de fraise, biscuit aux amandes, croustillant chocolat blanc et mousse vanille **10€**
Strawberry Blossom with Almond Biscuit, White Chocolate Crunch and Vanilla Mousse
- Nos sorbets arrosés **12€**
Le Colonel : sorbet citron vert et vodka / Lime sorbet with vodka
Le Normand : sorbet pomme et Calvados / Apple sorbet with Calvados
Le William : sorbet poire et eau-de-vie de poire William / Pear sorbet with William pear brandy
L'Impératrice : sorbet mandarine et Mandarine Impériale / Mandarin sorbet with Mandarine Impériale liqueur
- Dessert du moment maison **7€**
Dessert of the days
- Salade de fruits maison **7€**
Homemade fruit salad
- Crème brûlée **7€**
Crème Brûlée



Menu des gourmets 50€

Avec une deuxième entrée 60€/With a second entry 60€



Entrées

Foie gras de canard , chutney abricot–romarin et brioche toastée de la boulangerie « Manger Boulanger » de Holnon



French Duck Foie Gras with Apricot and Rosemary Chutney, Served with Toasted Brioche from “Manger Boulanger” Bakery in Holnon

Burrata à la truffe d'été sur rosace de tomates multicolores des serres de Francilly et vinaigrette truffée

Summer Truffle Burrata on a Rosette of Multicoloured Tomatoes from the Francilly Greenhouses with Truffle Vinaigrette

Tartare de thon asiatique / Asian–style tuna tartare

Thon rouge, sésame, soja, gingembre, avocat, mangue et citron vert.

Bluefin tuna, sesame, soy sauce, ginger, avocado, mango and lime.

Pause glacée / Frozen Break

Plats

Côte de veau snackée façon « Terre de Picardie », écrasé de pommes de terre au beurre, haricots verts extra–fins et crème légère au maroilles



French Veal Chop “Terre de Picardie” Style, Buttered Crushed Potatoes, Extra–Fine Green Beans and Light Maroilles Cream

Noix d'entrecôte (origine Irlande), jus réduit au romarin, pommes grenailles sautées et tian de légumes des serres de Francilly

Ribeye Steak (Irish Origin), Rosemary Reduction, Sautéed Baby Potatoes and Vegetable Tian from the Francilly Greenhouses

Brochette de gambas flambée devant vous, cassolette de petits légumes estivaux

King Prawn Skewer Flambéed at Your Table, Served with a Casserole of Summer Vegetables

Plateau de fromages / Cheese platter

Desserts

Tous les desserts de la carte / All the desserts on the menu

un supplément de 2€ pour les sorbets arrosés et la crêpe Suzette

€2 supplement for alcoholic sorbets and Crêpe Suzette.



Menu découverte



Entrée plat ou plat et dessert : 30€ – Entrée plat dessert : 40€

Starters and plate or plate and dessert 30€ starter/ plate and dessert 40€

Entrées

Carpaccio de melon français et truite fumée maison

French Melon and Homemade Smoked Trout Carpaccio

Oeuf parfait de plein air, crémeux de petits pois, lard croustillant et émulsion parmesan

Free-range Perfect Egg with Creamy Peas, Crispy Bacon and Parmesan Foam

Salade de fromages de chèvre de la ferme de M. Romain de Francilly

Goat cheese salad from Mr. Romain's farm in Francilly

Au miel des ruches de Demailly (chèvres aux fines herbes, au poivre, à la tomate et nature).

With honey from the Demailly beehives (goat cheeses with herbs, pepper, tomato and plain).

Plats

Poitrine de cochon fermier Label Rouge confite, purée moutardée et jus à l'ail

Confit French Label Rouge Pork Belly, Mustard Mash and Garlic Jus



Magret de canard rôti aux cerises, caviar d'aubergine, tomate confite et jus miel-thym

Roasted Duck Breast with Cherries, Aubergine Caviar, Confit Tomato and Honey-Thyme Jus



Filet de bar à la peau croustillante, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Crispy Skin Sea Bass Fillet with Olive Oil Crushed Potatoes

Plateau de fromages + 6€ sur le menu à 40€

Cheese platter + 6€

Desserts

Tous les desserts de la carte / All the desserts on the menu

un supplément de 2€ pour les sorbets arrosés et la crêpe Suzette

€2 supplement for alcoholic sorbets and Crêpe Suzette.



Menu express

Ce menu est valable du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés.

Entrée plat ou plat et dessert : 18€ – Entrée plat dessert : 22€

Starters and plate or plate and dessert 18€ starter/ plate and dessert 22€

Menu Soirée Étape : entrée + plat ou plat + dessert (+5 € pour entrée + plat + dessert).

Entrées

Assiette de charcuterie/Charcuterie plate 

Soupe du moment /Soup of the moment

Entrée du moment (viande)/ Meat Starter of the Day

Entrée du moment (poisson) /Fish Starter of the Day

Plats

Plat du moment (viande)/Meat Dish of the Day

Plat du moment (poisson)/Fish Dish of the Day

Andouillette , sauce à la moutarde à l'ancienne/ Andouillette 
with Wholegrain Mustard Sauce

Bavette de cheval (origine UE ou Argentine) à l'échalote
/Horse flank steak with shallots

Accompagnement frites maison ou garniture du moment
served with homemade fries or garnishes of the moment

Desserts

Assiette de fromage/Plate of cheese

Crème brûlée /Crème Brûlée

Salade de fruits /Fruit salad

Dessert du moment /Dessert of the Day

