

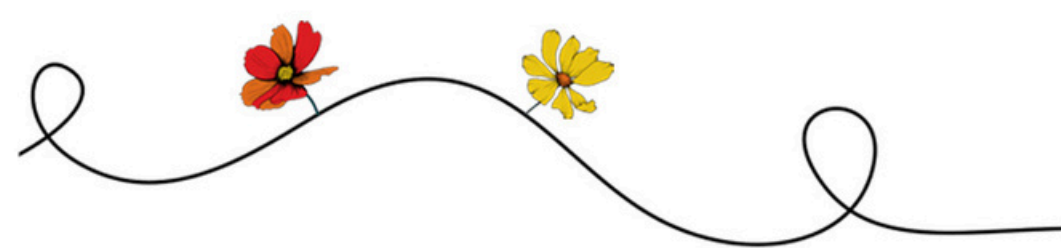


CARTE

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)	

■ Les Gourmandises du Bistrot

Oeuf cocotte au Maroilles	12€
Fondue d'endives, lard croustillant et mouillettes de brioche toastée.	
Baked Egg with Maroilles Cheese braised endives, crispy bacon and toasted brioche soldiers.	
Camembert rôti au miel et aux noix	21€
Jambon cru, pommes grenailles et salade verte.	
Roasted Camembert with Honey and Walnuts cured ham, baby potatoes and green salad.	
Le Burger du Bistrot / The Bistro Burger	21€
Pain brioché, steak haché de bœuf français, cheddar fondant, lard croustillant, oignons confits, cornichons, salade et sauce burger maison avec des frites et une salade verte.	
Brioche bun, French beef patty, melted cheddar, crispy bacon, confit onions, pickles, lettuce and homemade burger sauce.	
Served with French fries and a green salad.	



■ Salades

	Entrée	Plat
La Chèvre d'Automne / Autumn Goat's Cheese Salad	14€	21€
sur toast, poires rôties, mâche, noix et vinaigrette au miel. Goat's cheese on toast, roasted pears, lamb's lettuce, walnuts and honey vinaigrette.		
Salade du Pot d'Étain / Le Pot d'Étain salad	14€	21€
Poulet croustillant, Maroilles pané, pommes, endives, mâche, oignons frits et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.		
Crispy chicken, breaded Maroilles cheese, apples, endives, lamb's lettuce, crispy onions and wholegrain mustard vinaigrette.		
La Gourmande du Sud-Ouest / South-West Gourmet Salad	17€	25€
Magret de canard fumé, copeaux de foie gras, pommes de terre tièdes, mesclun, noix et vinaigrette balsamique. Smoked duck breast, foie gras shavings, warm potatoes, mixed leaves, walnuts and balsamic vinaigrette.		
La Truite des Beaux Jours d'Hiver / Winter Smoked Trout Salad	15€	22€
Truite fumée maison, pommes de terre tièdes, jeunes pousses, pickles d'oignon rouge et crème citronnée à l'aneth.. House-smoked trout, warm potatoes, baby leaves, pickled red onion and lemon-dill cream.		

■ 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€

Noix de Saint-Jacques crème de butternut et sauce safranée. 22€
Scallops butternut squash cream and saffron sauce.

Foie gras aux pommes flambées au Calvados chutney de poires aux épices. 22€

Foie gras with Calvados-flambéed apples spiced pear chutney.



Ravioles de langoustines fondue d'endives et bisque légère. 20€
Langoustine ravioli braised endives and light bisque

Cromesquis de champignons crème de courge, émulsion de Comté au vin blanc, condiment de pomme verte et noisettes torréfiées. 15€
Mushroom cromesquis squash cream, Comté and white wine espuma, green apple condiment and toasted hazelnuts.

Charlotte aux deux saumons de Bomlo, crème délicate au raifort. 16€
Charlotte of two types of Bomlo salmon, served with a delicate horseradish cream.

Coque briochée aux 6 ou 12 escargots de L'Escargotière de l'Aisne 15€
crème d'ail persillée au Maroilles. 24€
Brioche shell with 6 or 12 snails from L'Escargotière de l'Aisne parsley and garlic cream with Maroilles cheese.

■ 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)

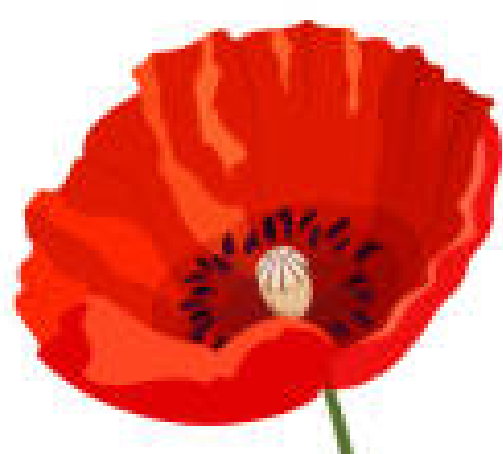
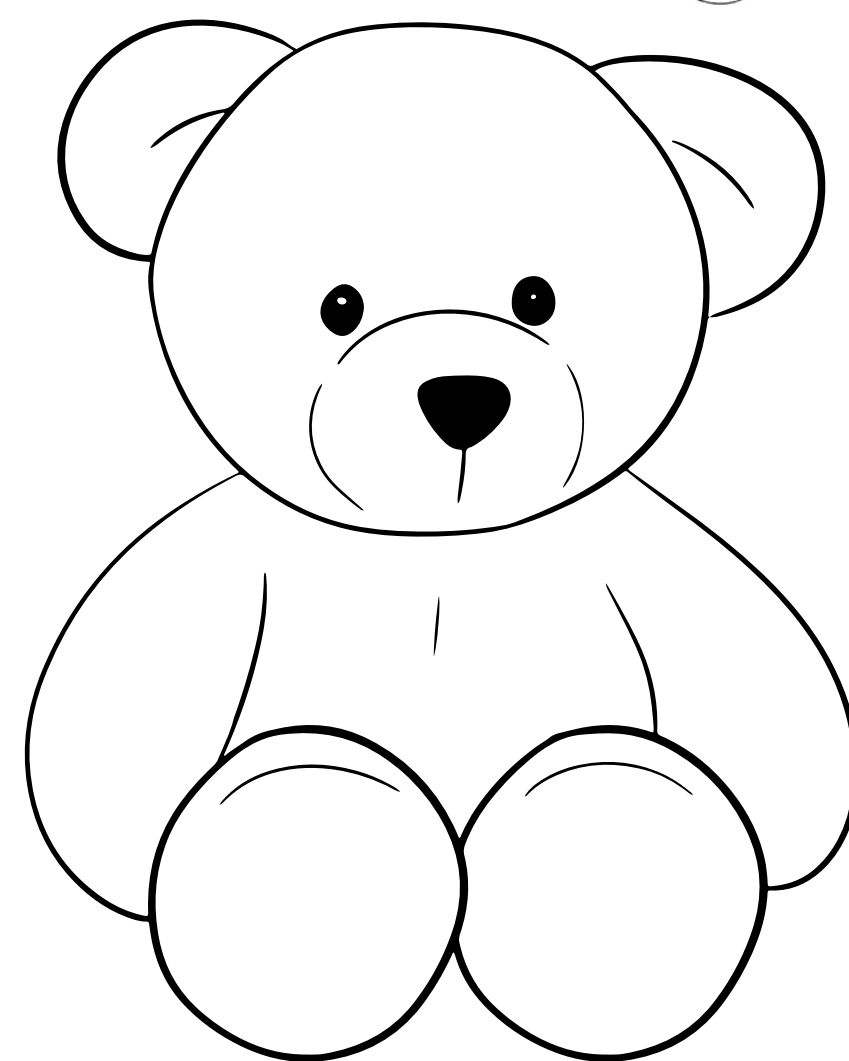
Garniture au choix : frites / légumes du jour

Side orders : fries / vegetables

Glace / dessert du jour

Ice cream / dessert of the day

jusqu'à 12 ans



Poissons

Pavé de sandre rôti

mousseline de panais, légumes d'hiver et jus au beurre noisette.

Roasted pike-perch fillet

Parsnip purée, winter vegetables and brown-butter jus..



28€

Filet de truite arc-en-ciel rôti sur peau

25€

Mousseline de céleri, poireaux confits et beurre blanc au champagne.

Pan-roasted rainbow trout fillet, skin-on

Celeriac purée, confit leeks and Champagne beurre blanc.

Poisson du moment

21€

Fish of the day

Viande

Médailon de biche ou de cerf, origine U.E.

Sauce grand veneur aux airelles, pommes fondantes et mousseline de céleri.

Medallion of doe or venison, EU origin

Grand veneur sauce with cranberries, fondant potatoes and celeriac purée.



29€

Montgolfière de ris de veau, origine U.E., quenelle de brochet et écrevisses

32€

Fondue de poireaux et sauce Nantua au cognac.

Veal sweetbread "Montgolfière", EU origin, pike quenelle and crayfish

Leek fondue and Cognac-flavoured Nantua sauce.

Ris de veau de cœur U.E., poêlé au beurre noisette

36€

EU veal sweetbreads, pan-seared in brown butter

Coquelet rôti au beurre truffé embeurrée de chou et petits légumes.

25€

Roasted poussin with truffle butter

Buttered cabbage and seasonal vegetables



Brochette de bœuf de race à viande, cuite à la flamme au romarin



27€

Gratin dauphinois au lard, échalote confite et jus au thym.

Une cuisson devant vous Beef skewer, flame-cooked with rosemary Dauphinois potatoes with bacon, confit shallot and thyme jus. cooking experience using

Le Burger d'Automne

23€

Pain brioché, steak haché de bœuf, potimarron rôti, chèvre fondant, oignons confits, mâche et sauce miel-moutarde.



Autumn Burger Brioche bun, French beef burger, roasted red kuri squash, melted goat's cheese, confit onions, lamb's lettuce and honey-mustard sauce.

Le plat du moment / The slate dish

Supplément de 3 € pour une deuxième garniture. Choice of side:

French fries & salad or vegetables. Extra side: +€3



18€

Desserts

Plateau de fromages

Cheese platter

10€

Riz au lait à la vanille, façon du Chef

Poires rôties, spéculoos et caramel léger.

Chef-style vanilla rice pudding, roasted pears, speculoos biscuits and light caramel.

9€

Pain perdu brioché, ananas rôti, chocolat chaud et glace rhum-raisin.

10€

Brioche French toast, roasted pineapple, warm chocolate sauce and rum & raisin ice cream.

Tarte au sucre des Hauts-de-France revisitée

10€

Pommes rôties et glace vanille.

Our take on the traditional Hauts-de-France sugar tart, roasted apples and vanilla ice cream.

Baba au rhum flambé devant vous.

12€

Rum baba, flambéed at your table.

Rubis de fromage blanc au cœur de fruits rouges, délicatement posé sur son biscuit financier.

12€

Fromage blanc ruby with a red berry center, delicately set on a financier sponge cake.

Pomme en trompe-l'œil, accompagnée de son sorbet artisanal.

12€

Apple illusion dessert, served with its artisan sorbet.

Écrin chocolat-noisette

12€

Chocolate and hazelnut delight

Nos Glaces & Sorbets

Dame Blanche : glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream.

9€

Café Liégeois : glace café et vanille, café et chantilly.

9€

Coffee and vanilla ice cream, espresso and whipped cream.

Chocolat Liégeois : glace chocolat et vanille, chocolat chaud et chantilly

9€

Chocolate and vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream.

Coupe de sorbets

Selection of scoops of sorbet.

Parfums / Flavours

Vanille • Chocolat • Café • Pistache • Noix de coco • Rhum-raisin • Fraise • Framboise •
Pêche • Citron • Pomme • Mandarine • Vanille • Chocolate • Coffee • Pistachio • Coconut
• Rum & Raisin • Strawberry • Raspberry • Peach • Lemon • Apple • Mandarin

1 boule / 1 scoop 3€ 2 boules / 2 scoops 6€ 3 boules / 3 scoops 8€



■ Menu des gourmets 50€

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



■ Entrées

Foie gras aux pommes flambées au Calvados ,chutney de poires aux épices.
Foie gras with Calvados–flambéed apples spiced pear chutney.



Noix de Saint–Jacques ,crème de butternut et sauce safranée.
Scallops butternut squash cream and saffron sauce.

Ravioles de langoustines fondue d'endives et bisque légère.
Langoustine ravioli braised endives and light bisque.

■ Pause glacée/Frozen Break

■ Plats

Médailon de biche ou de cerf d'origine U.E. Sauce grand veneur aux airelles, pommes fondantes et mousseline de céleri.

Venison medallion, EU origin grand Veneur sauce with cranberries, fondant potatoes and celeriac purée.

Montgolfière de ris de veau d'origine U.E., quenelle de brochet et écrevisses
Fondue de poireaux et sauce Nantua au cognac.

Veal sweetbread puff pastry, EU origin, pike quenelle and crayfish
Braised leeks and Cognac–flavoured Nantua sauce.

Pavé de sandre rôti

Mousseline de panais, légumes d'hiver et jus au beurre noisette.

Roasted pike–perch fillet parsnip purée, winter vegetables and brown butter jus.

■ Plateau de fromages/Cheese platter

■ Desserts

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



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

Charlotte aux deux saumons de Bomlo, crème délicate au raifort.

Charlotte of two types of Bømlo salmon, served with a delicate horseradish .

Coque briochée aux 6 escargots de L'Escargotière de l'Aisne ,crème d'ail persillée au Maroilles.

Brioche shell with 6 snails from L'Escargotière de l'Aisne parsley and garlic cream with Maroilles cheese.

Cromesquis de champignons crème de courge, émulsion de Comté au vin blanc, condiment de pomme verte et noisettes torréfiées.

Mushroom cromesquis squash cream, Comté and white wine espuma, green apple condiment and toasted hazelnuts..

Plats

Coquelet rôti au beurre truffé embeurrée de chou et petits légumes.

Roasted poussin with truffle butter buttered cabbage and seasonal vegetables.



Brochette de bœuf de race à viande , cuite à la flamme au romarin gratin dauphinois au lard, échalote confite et jus au thym flambée en salle devant vous.

French beef skewer, flame-cooked with rosemary bacon gratin



dauphinois, confit shallot and thyme jus. Atableside cooking experience using

Filet de truite arc-en-ciel rôti sur peau

Mousseline de céleri, poireaux confits et beurre blanc au champagne

Pan-roasted rainbow trout fillet, skin-on celeriac purée, confit leeks and

Champagne beurre blanc.

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



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



Velouté de potimarron/Creamy red kuri squash soup

Oufs mimosa et salade verte/ Devilled eggs with green salad

Poireaux vinaigrette/Leeks with French vinaigrette

Plats

Filet de lieu noir, sauce citronnée/ Pollock fillet with lemon sauce

Émincé de poulet à la moutarde/ Sliced chicken in mustard sauce

Carbonnade flamande/ Traditional Flemish beef stew braised in beer



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

Accompagnement frites maison ou garniture du moment
Accompagnement supplémentaire : 3 €

served with homemade fries or garnishes of the moment

Desserts

Assiette de fromage/Plate of cheese

Riz au lait à la vanille/ Vanilla rice pudding

Salade de fruits /Fruit salad

Tarte aux pommes/apple tart