



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 charcuterie 2/3 personnes / *Cold cuts board* 14€
Sélection de charcuterie et de condiments / *Selection of cold cuts and condiments*

Planche mixte 2/3 personnes / *Mixed board* 19€
Sélection de charcuterie, fromages et condiments
Selection of cold cuts, cheese and condiments

Apéritif gourmand 2/3 personnes / *Gourmet aperitif* 23€
Sélection de charcuterie, fromages, saumon fumé, foie gras, condiments + baguette
Selection of cold cuts, cheese, smoke salmon, foie gras, condiments + baguette

Carpaccios et tartares

Carpaccio de bœuf sauce pistou et roquette  9€
Beef carpaccio with pistou and arugula

Entrée 9€ Plat 18€

Saumon fumé maison, blinis, crème à l'aneth et mesclun de salade 10€ 18€
Home-smoked salmon, blinis, dill cream and mesclun salad

Tartare de saumon / *Salmon tartar* 10€ 18€
Saumon, tomates, concombres, échalotes, guacamole
Salmon, tomatoes, cucumbers, shallots, guacamole

Tartare de bœuf traditionnel, préparé ou non  18€
Beef tartar, traditional, prepared or not

Tartare de betteraves aux condiments  9€ 16€
Betteraves, persil, cornichons, câpres, échalotes, mayonnaise
Beet tartar with condiments
Beets, parsley, gherkins, capers, shallots, mayonnaise

Salades

Salade Végétarienne / *Végétarien salad*  10€ 15€
Salade, oeufs durs, tomates, feta, concombres, poivrons, échalottes, fines herbes et germes
Salad, hard-boiled egg, tomatoes, feta, cucumber, peppers, shallots, herbs and sprouts

Salade Terre et Mer/ *Land and sea salad*  14€ 21€
Foie gras de canard, saumon fumé, crevettes et crudités
Foie gras and duck breast, smoked salmon, shrimp and raw vegetables

Salade César/ *Cesar salad* 12€ 17€
Poulet, copeaux de fromage, croûtons, crudités et sauce César
Chicken, cheese shavings, croutons, raw vegetables and Caesar sauce

Salade Grecque / *Greek salad* 12€ 17€
Salade, olives, feta, pois chiches, oignons rouge, poivrons, tomates séchées
Salad, endives, toast, hot maroilles, raw vegetables



Entrées

Velouté du moment / *Cream of the moment*

8€

Entrée du moment / *Starter of the moment*

10€

Assiette de charcuterie / *Plate of cuts board*

9€

Oeuf poché au vin rouge et déclinaison d'asperges

13€

Poached egg with red wine and asparagus declension

Foie gras de canard à la fève de cacao, chutney de poire et gingembre 20€

Duck foie gras with cocoa bean, pear and ginger chutney



Charlotte aux deux saumons (fumé maison et cuit), crème à la ciboulette 13€

Two-salmon charlotte (home-smoked and cooked), chive cream

Tataki de filet de boeuf au nori / *Tataki of beef fillet with nori*



19€

Brochettes de noix de Saint-Jacques au Chorizo doux, lit de champignons 19€

Skewers of scallops with mild Chorizo, bed of mushrooms

Millefeuille de filets de maquereau juste cuits, petite salade printanière 15€

Millefeuille of just-cooked mackerel fillets, small spring salad

Samoussa de légumes aux saveurs du Sud



Vegetable samosa with southern flavors

Entrée 11€

Plat 16€

Menu enfant

Steak haché, jambon ou plat du moment

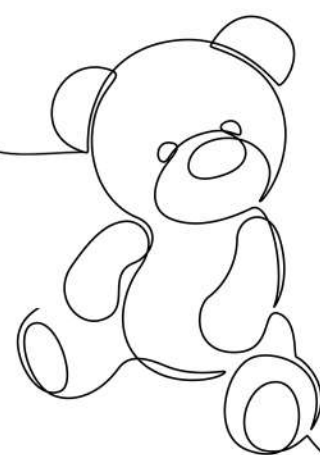
Chopped steak, ham or dish of the day

Garniture au choix : frites, légumes du jour

Choice of side dishes: French fries, vegetables of the day

Glace ou Dessert du jour / *Ice cream or Dessert of the day*

14€



Poissons

Médallions de Lotte au lard sauce homardine, purée de vitelotte
Monkfish medallions with lobster sauce, vitelotte purée

29€

Papillotte de cabillaud, julienne de poireaux et petits légumes
Papillotte of cod, julienne of leeks and baby vegetables

23€

Viandes

Burger du Ch'timi / *Ch'timi Burger*

Steak haché 180g, salade, tomates, Maroilles et sa sauce
180g hamburger, salad, tomatoes, Maroilles cheese and sauce



19€

Brochette de boeuf maison, sauce échalotes

Homemade beef skewer with shallot sauce



23€

Frites maison ou légumes du moment / *Homemade french fries or seasonal vegetables*

Pluma de cochon "origine Espagne", snaké au soja

Spanish pig pluma, seared with soy

Mousseline de chou fleur au piment d'Espelette, carottes fanes et coeur d'artichaut
Mousseline of cauliflower with Espelette pepper, carrot tops and artichoke hearts

26€

Soupière surprise de ris de veau coeur "origine UE",
écrevisses sauce vin jaune

Surprise soup tureen of veal sweetbreads, crayfish in yellow wine sauce

29€

Carré d'agneau à la française "origine UE",
en croûte d'herbes, jus au romarin

EU French-style rack of lamb in herb crust, rosemary jus

Purée d'haricots de Soissons / *Soissons bean purée*

29€

Daudine de poulet, sauce à l'estragon

Daudine chicken in tarragon sauce



15€

Plat du moment / *Dish of the day*

14€

Wok de légumes au tofu / *Vegetable wok with tofu*

16€



Desserts et Fromages

Plateau de Fromages / <i>Cheese platter</i>	10€
Gourmandise de Norvège, flambée au Grand Marnier <i>Norwegian delicacy flambéed with Grand Marnier</i>	10€
Crêpes façon Suzette / <i>Crepes Suzette style</i> Supplément de 2€ pour les menus / <i>2€ extra for menus</i>	12€
Café gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	10€
Lingot croustillant chocolat et caramel <i>Crispy chocolate and caramel ingot</i>	9€
Macaron à la framboise et sorbet <i>Raspberry macaroon with sorbet</i>	9€
Pavolva aux fraises et sorbet <i>Strawberry Pavolva with sorbet</i>	9€
Tarte Tatin et glace à la cannelle <i>Tarte Tatin with cinnamon ice cream</i>	9€
Dôme à la mousse citron et pistache <i>Lemon and pistachio mousse dome</i>	9€
Dessert du moment maison <i>Dessert of the day</i>	7€
Salade de fruits maison <i>Homemade fruits salad</i>	7€
Panna cotta au coulis de fruits rouges <i>Panna cotta with red fruit coulis</i>	7€



Menu des Gourmets 48€

Prix nets

Avec une deuxième entrée 59€ / 2 starters 59€

Mise en bouche / *Appetizer*

Entrées

Foie gras de canard à la fève de cacao, chutney de poire et gingembre
Duck foie gras with cocoa bean, pear and ginger chutney



Tataki de filet de boeuf au nori



Tataki of French beef fillet with nori

Brochettes de noix de Saint-Jacques au chorizo doux, lit de champignons
Skewers of scallops with mild chorizo, bed of mushrooms

Pause glacée / *Frozen break*



Plats

Carré d'agneau à la française "origine UE" en croûte d'herbes, jus au romarin
EU French-style rack of lamb in herb crust, rosemary jus
Purée d'haricots de Soissons / *Soissons bean purée*

Soupière surprise de ris de veau coeur "origine UE", écrevisses sauce vin jaune
Surprise soup tureen of veal sweetbreads, crayfish in yellow wine sauce

Médallions de Lotte au lard sauce homardine, purée de vitelotte
Monkfish medallions with lobster sauce, vitelotte purée

Plateau de fromages / *Cheese platter*

Desserts

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



Menu Découverte

Prix nets

Entrée + plat ou plat + dessert **29€** Entrée + plat + dessert **37€**

Starter + plate or plate + dessert **29€** *Starter + plate + dessert* **37€**

Mise en bouche / *Appetizer*

Entrées

Charlotte aux deux saumons (fumé maison et cuit), crème à la ciboulette
Two-salmon charlotte (home-smoked and cooked), chive cream

Millefeuille de filets de maquereau juste cuits, petite salade printanière
Millefeuille of just-cooked mackerel fillets, small spring salad

Oeuf poché au vin rouge et déclinaison d'asperges
Poached egg with red wine and asparagus declension



Plats

Brochette de boeuf maison, sauce échalotes 

Homemade beef skewer with shallot sauce

Frites maison ou légumes du moment / *Homemade french fries or seasonal vegetables*

Pluma de cochon "origine Espagne", snaké au soja
Spanish pig pluma, seared with soy

Mousseline de chou fleur au piment d'Espelette, carottes fanes et coeur d'artichaud
Mousseline of cauliflower with Espelette pepper, carrot tops and artichoke hearts

Papillotte de cabillaud, julienne de poireaux et petits légumes
Papillotte of cod, julienne of leeks and baby vegetables

Plateau de fromages / *Cheese platter*

6€ de supplément / *6€ extra*

Desserts

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



Menu du Moment

Prix nets

(Sauf Samedi soir et Dimanche midi)

Entrée + plat ou plat + dessert **17€** Entrée + plat + dessert **21€**

Starter + plate or plate + dessert **17€** *Starter + plate + dessert* **21€**

Entrées

Assiette de charcuterie / *Charcuterie plate*

Soupe du moment / *Soup of the moment*

Entrée du moment viande / *Meat starter of the moment*

Entrée du moment poisson / *Fish starter of the moment*

Plats

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

Plat du moment viande / *Meat dish of the moment*

Plat du moment poisson / *Fish dish of the moment*

Daudine de poulet, sauce à l'estragon 
Daudine of chicken in tarragon sauce

Desserts

Assiette de fromages / *Cheese plate*

Panna Cotta aux fruits rouges / *Red fruit panna cotta*

Salade de fruits maison / *Homemade fruits salad*

Dessert du moment / *Dessert of the moment*

