LE JARDIN

restaurant familial aux portes de la baie de Somme

PLANCHE APERO

TERRE (4 personnes) 15

terrine du jour (conserverie St Christophe), chorizo, saucisson sec de porc, jambon cru, cornichon

MER (4 personnes) 15

hareng fumé, saumon, crevettes roses, crevettes grises, rillette de maquereaux, toast, mayonnaise, crème ciboulette, citron, aneth

ENTREES

Assiette d'huîtres 10

six huîtres, citron, vinaigre à l'échalotte

Carpaccio de bœuf 9

carpaccio de bœuf (80gr origine France), parmesan, baies roses, fleur de sel, pesto, citron vert

Duo de Saumon 10

saumon cru, saumon fumé, crème ciboulette, citron, aneth

Assiette de saumon fumé 9,50

tranches de saumon fumé, pain grillé, crème à la ciboulette, citron et aneth

Assiette de foie gras 15

deux tranches de foie gras, pain grillé, oignons confits

Chèvre chaud 11

une tranche de chèvre sur pain grillé, poivron, confit d'oignons, jambon cru, vinaigrette

SALADES

Fromage chaud 15

salade, tomate, poivron, fromage (chèvre ou maroilles ou camembert) sur pain grillé, jambon cru, confit

Salade Poulet 15

Salade, émincés de poulet pané, mozzarella, tomate confite, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne

Lyonnaise 18

salade, magret de canard, œuf dur, foie gras, pomme de terre au four, pain grillé, confit d'oignon, vinai-

Végétarienne 15

salade, tomate, concombre, trois poivrons, mozzarella, parmesan, vinaigrette, noix, amande, raisin, noi-

Salade Savoyarde 16

Salade, tomate, crouton, saucisse fumée, pomme de terre, tomme

Burger végétarien 9

pain burger brasserie, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, champignon, poivron

PRODUITS DE LA MER

Moules préparation au choix

marinières	13
Au choix : crème ou crème ail	14,50
Au choix : moutarde à l'ancienne ou bleu ou maroilles ou curry	15

Grande assiette de la mer 22

bulots, crevettes roses, saumon fumé, quatre huîtres, deux pinces de crabe, crevette grise, rillette de maquereaux, salicornes, pain grillé, citron, mayonnaise, vinaigrette à l'échalote, crème ciboulette, citron, aneth

Tagliatelles au saumon 15

saumon fumé, saumon cuit, crème fraîche, aneth, citron, ciboulette

Pavé de saumon 15

Garniture au choix

Poisson du jour ardoise

(selon arrivage)

VIANDES

Viande du jour ardoise

(selon arrivage)

Tartare de bœuf 15

steak haché (180g origine France), échalote, cornichon, câpres, jaune d'œuf, parmesan

Steak à cheval 12

steak haché (180g origine France), oeuf sur le plat

Steak haché 11

180g origine France

Escalope de poulet à la normande 14

escalope de poulet, crème, champignons de Paris, pomme, calvados

Pot Je Vleesch* 16

viande de poulet, lapin, porc, veau en gelée, cuisiné par la Conserverie Saint Christophe

Ficelle Picarde 14

une crêpes garnies de jambon blanc, champignons de Paris, béchamel, gratiné fromage, échalotte

Burger de Diane 13.50

pain burger brasserie, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, steak haché (180g origine France), emmental

Chicken Burger 13.50

pain burger brasserie, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, poulet pané, emmental

Sauces : mayonnaise, ketchup, moutarde, blanche, barbecue, samouraï, béarnaise, bleu, maroilles, poivre

PIZZA

Margueritte 10
sauce tomate, fromage à pizza, jambon blanc, origan

Reine 12
sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, fromage à pizza, olive noire, origan

Quatre fromages 15
sauce tomate, mozzarella, bleu, chèvre, maroilles, reblochon, origan

Orientale 14
sauce tomate, fromage à pizza, viande kebab, chorizo, poivron, oignons, olive noire, origan

Saumon 14.50
crème fraîche, saumon fumé, tomate, citron, fromage à pizza, origan

Alpine 14.50
crème fraîche, pomme de terre, lardons, jambon blanc, jambon cru, oignons, reblochon, fromage à piz-

Diane 14
sauce tomate, crème fraiche, fromage à pizza, jambon blanc, chorizo, poivrons, champignons de Paris,

Cannibale 15.50
Sauce tomate, steak haché, poivron, oignon, merguez, olives, chorizo, fromage à pizza

Chicken 14.50
Sauce tomate, crème fraîche, émincés de poulet, olives, poivron, oignons, fromage à pizza

Quatre saisons 14
Sauce tomate, poivrons, champignons de Paris, artichaut, oignons, fromage à pizza, origan

Pizza du jour ardoise

Œuf en supplément 1

FROMAGES

Assiette de trois fromages : fromage de chèvre, maroilles , reblochon, bleu 6,50

MENU V'HORACE

Plat au choix 10
nuggets, saucisses, jambon blanc, steak haché 120g (origine France), mini pizza reine, mini pizza Margueritte,
mini moules (marinière ou crème), poissonnette pané

Dessert au choix
coupe de glace 2 boules, glace à l'eau, Pom'Potes Andros

Boisson 20 cl au choix
jus de pomme, jus d'orange, coca-cola, limonade, sirop à l'eau

VINS

ROUGE

		75 cl
Bordeaux		
Puit St Martin	AOC Merlot Cabarnet Sauvignon	20,00 €
Château Austerlitz	Saint Emilion	32,00 €
Château Baratet	AOC Bordeau Supérieur bio	24,00 €
Château Macquin	Saint Georges Saint Emilion	32,00 €
Château St Loubert	AOC Graves rouge	27,00 €
Château La Pigotte Terre Feu la Tille	AOC Médoc	26,00 €
Château les Tours Bayard	AOC Montagne Saint Emilion	29,00 €
Les hauts brillette , second vin du Château Brillette	Moulis en Médoc	32,00 €
Bordeaux Le B de Maucaillou	Bordeau Supérieur	33,00 €
Côtes du Rhone		
Esprit d'Acqueria	Château d'Acqueria	23,00 €
Les Terres vierges Chantecôtes Vin biologique		23,00 €
Bourgogne		
Bourgogne rouge pinot noir		35,00 €
Val de Loire		
Bourgueil Marie Dupin		26,00 €
Domaine Durand	Sancerre	26,00 €
Domaine Durand	Menetou Salon	25,00 €

BLANC

Alsace		
Riesling Spettel		20,00 €
Muscadet		
Muscadet sur Lie la Divatte		20,00 €
Bourgogne		
Bourgogne Vezelay	Maison Simonnet-Febvre (Chablis)	33,00 €
Petit Chablis	Simonnet Febvre	36,00 €

ROSE

Provence Galets de Provence	AOC Côtes de Provence	18,00 €
Coteaux du Vendomois Gris	AOC Montagne Blanche	22,00 €

VIN EN CARAFE

	25 cl	50 cl
Rosé - Provence Les Galets	6	12
Blanc - Muscadet sur Lie La Divatte	7	14
Rouge - Bordeaux Puits Saint Martin	6	12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nous avons choisi de travailler uniquement avec des produits locaux.

La quantité et la variété des poissons et fruits de mer
que nous vous proposons varient donc en fonction des saisons.

Afin de vous garantir la meilleure qualité et conservation de vos plats, et de limiter le gaspillage, ceux-ci sont volontairement servis en petite quantité mais sont proposés à volonté.

Tous nos plats sont faits maison exceptés ceux marqués d'une étoile