

LE JARDIN



restaurant familial aux

portes de la baie de Somme

ENTRÉES

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	
Petite assiette de la mer	12
saumon fumé, crevettes roses, bulots, pain grillé, mayonnaise, crème ciboulette, citron, aneth	
Assiette de saumon fumé	10
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	10
une tranche de chèvre sur pain grillé, poivron, confit d'oignons, jambon cru, vinaigrette	
Assiette de charcuterie	12
terrines du jour (au choix), jésus de porc Abotia, chorizo, jambon cru, saucisson sec de porc Abotia	

SALADES

Fromage chaud	15
salade, tomate, poivron, fromage (chèvre ou maroilles ou camembert) sur pain grillé, jambon cru, confit d'oignon, vinaigrette	
César	15
salade, émincés poulet, anchois, parmesan, croutons de pain, câpres, sauce césar	
Lyonnaise	18
salade, magret de canard, œuf poché, foie gras, pomme de terre au four, pain grillé, confit d'oignon, vinaigrette, crème ciboulette	
Végétarienne	15
salade, tomate, concombre, trois poivrons, mozzarella, parmesan, vinaigrette, noix, amande, raisin, noisette	
Terrine du terroir de la Conserverie Saint Christophe*	16
salade, tomate, salicornes, pain grillé, terrine du jour, jésus de porc Abotia, jambon cru, pomme de terre au four, vinaigrette	
Salardaise	16
salade, pomme de terre au four, bechamel salardaise (gésier, foie gras, jambon blanc, champignon), crème ciboulette	
Burger végétarien	9
pain burger brasserie, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, champignon, poivron	



PRODUITS DE LA MER

Moules préparation au choix

marinières	12
crème ou moutarde à l'ancienne	13
bleu ou maroilles	15
curry ou crème ail	14

Grande assiette de la mer

bulots, crevettes roses, saumon fumé, quatre huîtres, deux pinces de crabe, hadock fumé, salicomes, pain grillé, citron, mayonnaise, vinaigrette à l'échalotte, crème ciboulette, citron, aneth

20

Tagliatelles au saumon

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

13

Pavé de saumon

15

Poisson du jour

(selon arrivage)

VIANDES

Viande du jour

(selon arrivage)

Tartare de bœuf

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

14

Steak à cheval

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

11

Steak haché

180g origine France

10

Escalope de dinde à la normande

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

13

Pot Je Vleesch*

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

15

Ficelle Picarde

deux crêpes garnies de jambon blanc, duxelle de champignons de Paris, crème fraîche, gratiné fromage, échalotte

13

Burger de Diane

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

13.50

Chicken Burger

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

13.50

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

Accompagnements : frites, salade, riz, pâtes tagliatelles, pomme de terre au four, légume du jour



PIZZA

Margueritte	10
sauce tomate, fromage à pizza, jambon blanc, origan	
Reine	11
sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, fromage à pizza, olive noire, origan	
Quatre fromages	14
sauce tomate, mozzarella, bleu, chèvre, maroilles, reblochon, origan	
Orientale	13.50
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 pizza, origan	
Diane	13.50
sauce tomate, crème fraîche, fromage à pizza, jambon blanc, chorizo, poivrons, champignons de Paris, œuf, origan	
Quatre saisons	13.50
sauce tomate, poivrons, champignons de Paris, artichaut, oignons, tomate, fromage à pizza, olives, origan	
Cannibale	15.50
Sauce tomate, steak haché, poivron, oignon, merguez, chorizo, fromage à pizza	
Chicken	14.50
Sauce tomate, crème fraîche, émincés de poulet, poivron, oignon, fromage à pizza	
Oeuf en supplément	1

FROMAGES

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



MENU V'HORACE

Plat au choix	9.50
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	16,00 €
Château Austerlitz	Saint Emilion	32,00 €
Château Baratet	AOC Bordeaux 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 de Maucaillou		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	16,00 €
Coteaux du Vendomois Gris	AOC Montagne Blanche	20,00 €

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

