

LE JARDIN



restaurant familial aux

portes de la baie de Somme



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



PLANCHE APERO

TERRE (4 personnes)

17

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

MER (4 personnes)

17

hareng fumé, crevettes roses, crevettes grises, rillettes de maquereaux, toast, mayonnaise

MIX (4 personnes)

17

terrines du jour, chorizo, saucisson sec de porc, rillettes de maquereaux, crevettes roses, crevettes grises, mayonnaise, cornichon

ENTREES

Assiette d'huîtres

15

six huîtres, citron, vinaigre à l'échalote

Carpaccio de bœuf

11

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

Duo de Saumon

11

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

Assiette de saumon fumé

11

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

Assiette de foie gras

17

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

SALADES

Fromage chaud

17

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

Salade Poulet

17

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

Lyonnaise

19

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

Végétarienne

17

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

Salade Niçoise

17

Salade, tomate, concombre, trois poivrons, thon, anchois, olives, œuf dur

Burger végétarien

14

pain burger brasserie, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce burger, emmental, steak végétale (lentilles, soja, tomate, oignons, carottes, poireaux)



PRODUITS DE LA MER

Moules préparation au choix

marinières	14
Au choix : crème ou crème ail	16
Au choix : moutarde à l'ancienne ou bleu ou maroilles ou curry	16

Grande assiette de la mer

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

30

Tagliatelles au saumon

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

16

Pavé de saumon

Garniture au choix

16

Poisson du jour

(selon arrivage)

ardoise

VIANDES

Viande du jour

(selon arrivage)

ardoise

Tartare de bœuf

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

17

Steak à cheval

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

14

Steak haché

180g origine France

13

Escalope de poulet à la normande

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

16

Pot Je Vleesch*

viande de poulet, lapin, porc, veau en gelée, cuisiné par la Conserverie Saint Christophe 80120 Argoules

17

Ficelle Picarde

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

16

Burger de Diane

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

15

Chicken Burger

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

15

Fish Burger

pain burger brasserie, sauce béarnaise, salade, tomate, oignon, cornichon, poisson pané, emmental

15

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

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



PIZZA

Margueritte	11
sauce tomate, fromage à pizza, jambon blanc, origan	
Reine	13
sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, fromage à pizza, olive noire, origan	
Cinq fromages	16
sauce tomate, mozzarella, bleu, chèvre, maroilles, reblochon, origan	
Orientale	15
sauce tomate, fromage à pizza, viande kebab, chorizo, poivron, oignons, olive noire, origan	
Saumon	17
crème fraîche, saumon fumé, tomate, citron, fromage à pizza, origan	
Alpine	17
crème fraîche, pomme de terre, lardons, jambon blanc, jambon cru, oignons, reblochon, fromage à pizza, origan	
Diane	15
sauce tomate, crème fraîche, fromage à pizza, jambon blanc, chorizo, poivrons, champignons de Paris, œuf, origan	
Cannibale	17
Sauce tomate, steak haché, poivron, oignon, merguez, olives, chorizo, fromage à pizza	
Chicken	17
Sauce tomate, crème fraîche, émincés de poulet, olives, poivron, oignons, fromage à pizza, merguez	
Quatre saisons	15
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, bleu	7,50
--	------



MENU V'HORACE

Plat au choix	11
nuggets, saucisses, jambon blanc, steak haché 120g (origine France), mini pizza reine, mini pizza Margueritte, mini moules (marinière ou crème), poisson 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, ice tea, oasis	



VINS

ROUGE

Bordeaux

Puit St Martin	AOC Merlot Cabarnet Sauvignon	22,00 €
Château La Pigotte Terre Feu la Tille	AOC Médoc	26,00 €
Esprit de Doyac	AOC Haut Medoc (Biologique)	39,00 €

Côtes du Rhone

Esprit d'Acqueria	Château d'Acqueria	26,00 €
-------------------	--------------------	---------

Val de Loire

Bourgueil Marie Dupin		26,00 €
Domaine Durand	Sancerre	30,00 €
Domaine Durand	Menetou Salon	30,00 €

BLANC

Alsace

Riesling Spettel		20,00 €
------------------	--	---------

Muscadet

Muscadet sur Lie la Divatte		20,00 €
-----------------------------	--	---------

Bourgogne

Petit Chablis	Simonnet Febvre	30,00 €
---------------	-----------------	---------

ROSE

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

VIN EN CABAFE

	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

