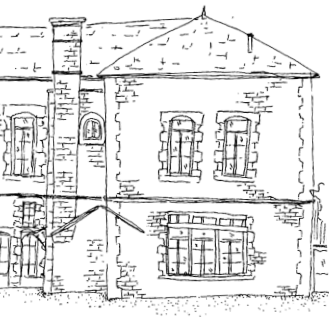


le K
RESTAURANT
- PLAT À EMPORTER
& TRAITEUR

DES PLATS FAITS MAISON, PRÉPARÉS ESSENTIELLEMENT AVEC DES PRODUITS LOCAUX SÉLECTIONNÉS POUR LEUR QUALITÉ ET LEUR RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

SAVOUREZ NOTRE CUISINE AUTHENTIQUE DANS UN CADRE UNIQUE.

LES P'TITES FESTIVITÉS À PARTAGER...OU PAS

DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 22H00

ESCARGOTS DE JEAN-LOUIS AU BEURRE D'AIL - 12,50€
cassolette de 12 escargots, les escargots élevés avec le soleil de Dampierre-le-Château (51)

PLANCHE FERMIÈRE - 1/2P. **12€**
planche apéritive avec assortiments de fromages locaux

PLANCHE DU PAYS - 1/2P. **12€**
planche apéritive avec assortiment de charcuteries

PLANCHE D'ARGONNE - 1/2P. **12€**
planche apéritive avec assortiments de charcuteries et fromages locaux

ENTRÉES

CRÈME BRÛLÉE AU CHORIZO DE CÉCILE - 8,00€
où la fraîcheur des produits de la Ferme du Tumulus (51) rencontre l'audace du chef pour une explosion de saveurs

CARPACCIO DE TOMATES DU SOLEIL - 7,00€
tomates, pesto de pistaches et pignons de pin : le trio qui fait craquer

ESCARGOTS DE JEAN-LOUIS AU BEURRE D'AIL - 12,50€
cassolette de 12 escargots, les escargots élevés avec le soleil de Dampierre-le-Château (51)

ILE FLOTTANTE À LA TRUITE CRÈME SAFRANÉE - 8,50€
quand l'œuf bio fait des vagues dans votre assiette

ŒUFS MIMOSA BIO D'ARGONNE - 4,50€
les poules d'Argonne se surpassent pour votre plaisir gustatif

KIDS ZONE

JUSQU'À 12 ANS
12€

BOISSON : *SIROP À L'EAU OU JUS DE POMME*
PLAT : *FILET DE POULET ET FRITES MAISON*
DESSERT : *1 BOULE DE GLACE FERMIÈRE*

TARIFS EN EURO TTC - SERVICE COMPRIS - LES ALLERGÈNES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE - PAIEMENT EN ESPÈCES, CB, CHÈQUES, TICKETS RESTAURANT

PLATS

LES CAPRICES CARNIVORES

FILET DE BOEUF RÉGIONAL - 21,50€
filet de boeuf régional (180G) mariné aux herbes du jardin du chef, sauce brune servi avec des **frites maison** et petits légumes

BURGER AU POULET - 16,50€
Pain brioché fait maison, poulet croustillant local, sauce burger secrète du chef, fromage local et **frites maison**

LES SAVEURS ESTIVALES

SALADE CÉSAR : POUR CONQUÉRIR LE MONDE... - 15,00€
salade, filet de poulet, oignons confits, croûtons, brisures de parmesan

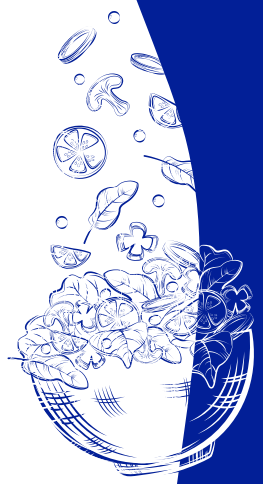
POKE BOWL MOZZA - 15,00€
légumes frais du moment, riz vinaigré, mozzarella, noix de cajou et mangue

POKE BOWL CHICKEN - 15,50€
légumes frais du moment, riz vinaigré, poulet local, noix de cajou et mangue

POKE BOWL TRUITE - 15,50€
légumes frais du moment, riz vinaigré, truite, noix de cajou et mangue

SPAGHETTIS DE COURGETTES D ARGONNE - 14,00€
courgettes façon spaghetti sautées à l'huile d'olive et à l'ail, feta, tomates cerises et basilic

CARPACCIO DE TOMATES DU SOLEIL - 14,00€
tomates, pesto de pistaches et pignons de pin : le trio qui fait craquer



PASTAAAAA

GRATINÉ CHEESE - 14,00€
pâtes artisanales des Ardennes cuitent au feu de bois de Jean Marc de l'ile logique, crème, lardons fumées poêlés, fromage local, jaune d'oeuf de la ferme

DÉLICE AQUATIQUE

POISSON DU MARCHÉ
selon arrivage avec accompagnement du moment

DESSERTS : DOUCEURS DIVINES

TIRAMISU MAISON - 6.50€
meilleur qu'en Italie ... sisi !

TARTE DE SAISON - 7,00€
gourmande et généreuse

PAVLOVA AUX FRUITS - 8,00€
meringue maison, crème chantilly et fruits de saison

COULANT AU CHOCOLAT - 7,50€
coulant au chocolat, chantilly maison

COUPE DE FRAISES CHANTILLY - 6,00€
fraises de Mairy en folie & chantilly à gogo

COUPE DE FRAISES - 5,00€
fraises de Mairy en folie au sucre

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX - 6,00€
duo de fromages et salade verte

GLACES FERMIÈRE COMME CHEZ MAMIE
glaces fermières de Fabienne de Tremblay et ses 85 vaches :

miam miammm : **1 BOULE - 3,00€**
2 BOULES - 5,50€
3 BOULES - 8,00€

(2 boules de glace : pistache, madeleine, vanille, chocolat, framboise, menthe stracciatella, caramel, ricard, café, nougat, rhum raisin, kiwi banane, fraise, citron, pomme)

N'hésitez pas à nous laisser un avis