



RESTAURANT
- PLAT À EMPORTER
& TRAITEUR

VENEZ DÉGUSTER NOTRE CUISINE AUTHENTIQUE DANS UN CADRE
UNIQUE OÙ CHAQUE BOUCHÉE EST UNE DÉCLARATION D'AMOUR À
LA PLANÈTE (ET À VOTRE ESTOMAC)!

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

DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 22H00



-  **CAMENDOL RÔTI AU MIEL D'ARGONNE 13€**
camendol des Ardennes rôti au four, miel de Gaetan, romarin et pain cuit au feu de bois
- ESCARGOTS DE JEAN-LOUIS AU BEURRE D'AIL - X6 . 10,50€**
cassolette de d'escargots élevés avec le soleil de Dampierre-le-Château (51)
-  **PLANCHE FERMÈRE - 1/2P. 16€**
planche apéritive avec assortiments de fromages locaux
- PLANCHE DU PAYS - 1/2P. 16€**
planche apéritive avec assortiment de charcuteries
- PLANCHE D'ARGONNE - 1/2P. 16€**
planche apéritive avec assortiments de charcuteries et fromages locaux
-  **FRITES MAISON . 6€**
Assiette de frites fraîches maison (pommes de terre locales)

ENTRÉES

- CRÈME BRÛLÉE À LA MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU RATAFIA - 9,00€**
une crème brûlée où la douceur de la mousse de foie de volaille rencontre l'audace du ratafia, signée par la Ferme Terre de Cœur à Somme-Tourbe.
- VELOUTÉ CRÉMEUX QUI FAIT DU BIEN - 8,00€**
velouté crémeux aux légumes du moment et sa chantilly légère
- ESCARGOTS DE JEAN-LOUIS AU BEURRE D'AIL - X12 . 19,90€**
cassolette d'escargots élevés avec le soleil de Dampierre-le-Château (51)
- OEUF COCOTTE CRÉMEUX - 10,00€**
oeuf de Dampierre-le-Château ou Herpont (51), crème et inspiration du jour du chef.
Un petit nid de bonheur qui pourrait bien faire oublier les résolutions diététiques.

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 FERMÈRE



PLATS

LES CAPRICES CARNIVORES

BAVETTE DE BOEUF - 25€

bavette de boeuf, sauce brune ou beurre d'ail servi avec frites maison et salade maraîchère

MARGRET DE CANARD DE CHAMPAGNE - 21,50€

magret de canard de Tilloy (51) servi avec frites maison et salade maraîchère

BURGER AU BOEUF DE CHAMPAGNE - 19€

pain brioché fait maison, boeuf haché local, sauce burger secrète du chef, fromage local et **frites maison**

LES SAVEURS AUTOMNALES

SALADE D'AUTOMNE AU POULET - 16,50€

salade maraîchère, poulet Argonnais, pommes croquantes, châtaignes et pignons.

Un festival de saveurs qui évoque les couleurs de l'automne, comme une promenade gourmande en forêt !

SALADE D'AUTOMNE À LA TRUITE SAUMONÉE FUMÉE - 18,50€

salade maraîchère, truite saumonée fumée, pommes croquantes, châtaignes et pignons.

Un festival de saveurs qui évoque les couleurs de l'automne, comme une promenade gourmande en forêt !

✓ POKE BOWL MOZZA - 15,50€

légumes frais du moment, riz vinaigré, mozzarella...

POKE BOWL CHICKEN - 16,50€

légumes frais du moment, riz vinaigré, poulet local...

POKE BOWL TRUITE SAUMONÉE FUMÉE - 18,50€

légumes frais du moment, riz vinaigré, morceaux de truite fumée...

PASTAAAA

GRATINÉ CHEESE - 15,50€

pâtes artisanales des Ardennes cuitent au feu de bois de Jean Marc de l'île logique, crème, chaource, lardons fumées poêlés, fromage local, jaune d'oeuf de la ferme

✓ PÂTES BOMBA ROSSA - 13,50€

spaghettis à la sauce tomate pimentée et au basilic frais

DESSERTS : DOUCEURS DIVINES

TIRAMISU MAISON - 8,00€

meilleur qu'en Italie ... sisi !

CRÈME BRULÉE - 8,00€

la traditionnelle crème brulée maison

DESSERT DU MOMENT - 8,00€

un dessert maison, frais et de saison

COULANT AU CHOCOLAT - 7,50€

coulant au chocolat, chantilly maison

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX - 7,00€

duo de fromages et salade verte

GLACES FERMIÈRE COMME CHEZ MAMIE

glaces fermières de Fabienne de Tremblay :

miam miammm : **1 BOULE - 3,00€**

2 BOULES - 5,50€

3 BOULES - 8,00€

(2 boules de glace : café, vanille de Madagascar, rhum-raisin, caramel au beurre salé, chocolat extra, nougat, pistache, pastis, mandarine, fraise, menthe, citron, pomme, kiwi-bananes, framboise, nectarine, abricot.)



*N'hésitez pas à nous
laisser un avis*

