



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: 15 minutes de cuisson

ESCARGOTS DE JEAN-LOUIS AU BEURRE D'AIL - X6 . 10,50€

cassolette d'escargots élevés avec le soleil de Dampierre-le-Château (51)



PLANCHE FERMIÈRE - 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)



FRITES MAISON CHEDDAR. 8€

Généreux nappage de cheddar fondant et frites maison



ENTRÉES

SAINT-JACQUES POÊLÉES, CRÈME AU LARD FUMÉE DE CECILE - 18,00€

Saint-Jacques poêlées à la perfection, accompagnés d'une délicate crème au lard fumé de Cécile

TRILOGIE GOURMANDE - 14,50€

velouté crémeux aux légumes du moment et sa chantilly légère , escargot local, crème brûlée mousse foie de volaille de la ferme Terre de Coeur

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. (15 minutes de cuisson)

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 Coeur à Somme-Tourbe.

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



PLATS

LES CAPRICES CARNIVORES

BAVETTE DE BOEUF DE NOEL - 25€

bavette de boeuf, sauce épices de NOËL ou beurre d'ail servi avec frites maison ou légumes du moment et salade maraîchère

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE FESTIVE - 22,50€

L'audace de la cheffe dans ce plat sera vous séduire: magret de canard de Tilloy (51), servi avec frites maison ou légumes du moment

BURGER AU BOEUF CHAMPENOIS - 19€

Pain brioché fait maison, boeuf haché local façonné avec noisettes, carottes, chapelure oeuf et lait, sauce burger secrète de la cheffe, fromage local servi avec frites maison ou légumes du moment

BALLOTINE FESTIVE DE VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE COEUR - 21,50€

Ballotine de volaille farcie aux marrons et aux champignons, une délicieuse alliance de saveurs de fête, servi avec frites maison ou légumes du moment

LE DELICE DE POISSON

FILET DE BAR A LA CROÛTE LÉGÈRE DE PISTACHE ET A L'ESTRAGON -21,50€

Une harmonie subtile entre le croquant de la pistache et la fraîcheur de l'estragon, sublimant la finesse du bar, servi avec frites maison ou légumes du moment

LES SAVEURS HIVERNALES D 'AILLEURS

RAMEN POULET - 15,50€

Un bouillon riche et parfumé, des nouilles onctueuses, du poulet tendre de la Ferme terre de coeur, Un délice réconfortant, prêt à faire vous fondre.

RAMEN VEGE - 14,50€

un bouillon riche et parfumé, oeuf mollet, des nouilles onctueuses. Un délice réconfortant, prêt à vous faire fondre.

COIN FROMAGE

GRATINÉ CHEESE - 15,50€

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

FONDUE AU FROMAGE DE MEUSE TOUS LES JEUDIS SOIR - 22,50€

un vrai festin montagnard à partager entre amis ou en famille, tous les jeudis soir. Laissez fondre le fromage, croquez dans la charcuterie et vivez un moment chaleureux, 100 % terroir !

DESSERTS MAISON : DOUCEURS DIVINES

NOUGAT GLACÉ - 10.50€

tendre et croquant à la fois, servi avec un coulis fruité qui ajoutera une touche de fraîcheur et de douceur.

CRÈME BRULÉE - 8,00€

la traditionnelle crème brûlée maison

PAVLOVA DE LA CHEFFE - 9,50€

un dessert maison, frais et de saison

COULANT AU CHOCOLAT - 7,50€

coulant au chocolat, chantilly maison

BÛCHE DE NOËL - 9,00€

ganache chantilly légère, crème de noisette au chocolat blanc et biscuit moelleux aux saveurs de Noël.

TIRAMISU MAISON - 8,00€

Meilleur qu'en Italie...sisi !

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, 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*