

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€**

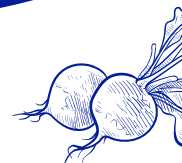
Planche apéritive avec assortiments de charcuteries et fromages locaux

### **FRITES MAISON . 6€**

Assiette de frites fraîches maison (pommes de terre locales)

### **FRITES MAISON CHEDDAR . 8€**

Généreux nappage de cheddar fondant et frites maison



*N'hésitez pas à nous  
laisser un avis*



## ENTRÉES

### **VELOUTÉ CRÉMEUX DU MOMENT ET SA CHANTILLY - 8,00€**

Un délice onctueux aux légumes du moment, sublimé par des croûtons dorés et une chantilly onctueuse

### **ESCARGOTS DE JEAN-LOUIS AU BEURRE D'AIL - X12 . 19,90€**

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

### **SALADE D'HIVER CROQUANTE AUX SAVEURS LOCALES - 8,00€**

Pommes fondantes, noix, tomme artisanale, endives croquantes et mâche fraîche

**KIDS ZONE**  
JUSQU'À 12 ANS  
12€

**BOISSON :** SIROP À L'EAU OU JUS DE POMME

**PLAT :** FILET DE POULET FRIT CROUSTILLANT ET FRITES MAISON

**DESSERT :** 1 BOULE DE GLACE FERMIÈRE



# PLATS

## LES CAPRICES CARNIVORES

### BAVETTE DE BOEUF - 25€

Bavette de boeuf de chez nous, sauce brune ou beurre d'ail servi avec frites maison ou légumes du moment

### MAGRET DE CANARD A L'ORANGE - 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

### BURGER VÉGÉTARIEN - 17,50€

Pain brioché fait maison, steak végétal maison (lentilles d'Herpont, épices, carottes, flocons d'avoine), sauce burger secrète de la cheffe, fromage local servi avec frites maison ou légumes du moment

### SALADE D'HIVER CROQUANTE ET POULET FRIT PANÉ - 13,00€

Poulet pané et frit de la ferme terre de coeur (51), pommes fondantes, noix, tomme artisanale, endives croquantes et mâche fraîche

## LE DELICE DE POISSON

### FILET DE BAR POÊLÉ ET CRÈME CITRONNÉE - 21,50€

Filet de bar délicatement poêlé, crème onctueuse au citron, mousseline de céleri fondante et éclat de saveurs

## LES SAVEURS HIVERNALES D'AILLEURS

### RAMEN POULET - 15,50€

Un bouillon riche et parfumé, des nouilles onctueuses, du poulet frit de la Ferme terre de coeur, des légumes de saison, algues nori et champignons. Un délice réconfortant, prêt à faire vous fondre.

### RAMEN VEGE - 14,50€

Un bouillon riche et parfumé, des nouilles onctueuses, oeuf mollet, des légumes de saison, algues nori et champignons. Un délice réconfortant, prêt à faire vous fondre.

## COIN FROMAGE

### SPAETZLE MAISON GRATINÉS AU MUNSTER DE MEUSE - 15,50€

Spaetzle maison, crème onctueuse au fromage, Munster de Meuse au goût délicat, surmonté d'une tuile d'échine fumée croustillante, pour un mariage savoureux et raffiné.

### SPAETZLE MAISON GRATINÉS AU MUNSTER DE MEUSE - 14,50€

Spaetzle maison, crème onctueuse au fromage, Munster de Meuse au goût délicat, surmonté d'une tuile de légume croustillante, pour un mariage savoureux et raffiné.

## DESSERTS MAISON : DOUCEURS DIVINES

### CAFÉ / THÉ GOURMAND - 8,00€

4 mignardises du moment accompagné d'un café ou thé

### CHAMPAGNE GOURMAND - 12,90€

4 mignardises du moment accompagné d'une coupe de champagne 10cl

### COULANT AU CHOCOLAT - 7,50€

coulant au chocolat, crème anglaise et chantilly maison  
8min de cuisson

### TIRAMISU MAISON - 8,00€

Meilleur qu'en Italie...sisi !

### MOUSSE AU CHOCOLAT - 8,00€

Cookie nature, copeaux de chocolat

### CRÈME BRULÉE - 8,00€

la traditionnelle crème brulée maison

### TARTE TATIN FONDANTE - 8,50€

accompagnée d'un nuage de crème chantilly maison

### ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX - 7,00€

assiette de trois fromages et salade verte

### GLACES FERMIERE 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, rhum-raisin, chocolat extra, nougat, pistache, pastis, mandarine, fraise, menthe, citron, pomme, kiwi-bananes, framboise, nectarine, abricot.)