

PLAT DU JOUR (midi uniquement)..... 10 €

FORMULES (midi uniquement)

Entrée + plat du jour

.....13 €

Plat du jour+ dessert

Entrée + plat du jour + dessert 16 €

MENU A 25 €

(Entrée+plat+dessert)

MENU A 20 €

(Entrée+plat ou Plat+dessert)

Ficelle picarde (la véritable)

Tartare de saumon frais mariné au citron vert

Terrine de jarret porc

Agneau de 7h

Pavé de saumon, crème de poireaux, poêlée de légumes

Bavette grillée, sauce vin rouge et échalote, gratin dauphinois

Tarte Tatin, crème fraîche

Moelleux au chocolat, marmelade d'oranges

Dame blanche

MENU ENFANT

(midi et soir) 11 €

Steak ou jambon

avec pâtes ou pommes de terre grenailles

Glace (2 boules)

1 soda au choix

**SERVICE RESTAURATION JUSQUE MINUIT
DU MERCREDI AU SAMEDI**

APERITIFS

BIERES PRESSION

Jupiler	25cl.....	2,80	50cl.....	5,50
Leffe	25cl.....	3,80	50cl.....	7,50
Piétra Rouge	25cl.....	3,80	50cl.....	7,50
Chouffe	25cl.....	3,80	50cl.....	7,50
Colomba blanche	25cl.....	3,80	50cl.....	7,50
karmeliet	25cl.....	3,80	50cl.....	7,50
Cuvée des trolls	25cl.....	3,80	50cl.....	7,50

BIERES BOUTEILLES

Heineken	25cl.....	3,80
Desperados	33cl.....	4,80
Duvel	33cl.....	4,80
Kastel brune	4,80

CHAMPAGNES

Champagne Mercier.....	12cl.....	7,00.....	la bouteille	55
Champagne Moet et Chandon.....	la bouteille	75
Champagne Ruinart.....	la bouteille	90

ALCOOLS

Pastis, Ricard	2cl.....	2,50
Martini rouge ou blanc	4cl.....	3,00
Kir mûre, cassis, pêche	12cl.....	3,00
Americano maison	6cl.....	6,50
Porto	5cl.....	3,50

NOUVEAUTES

Mojito classique.....	7,50
Mojito Champagne.....	8,50
Mojito Red Bull.....	8,50
Mojito Rosato	7,00

WHISKY

William Lawson	4cl.....	6,00
Lagavulin 16 ans	5CL.....	9,00
Dalwhinnie 15ans...	5cl.....	9,00
Whisky Japonais Nikka	5cl	9,00
Jack Daniel's	4cl.....	6,50

COCKTAIL

Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	12cl.....	7,50
Caipirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	12cl.....	7,50
Ti-punch (rhum Bologne de Guadeloupe)	4cl.....	4,50
Planteur maison	12CL.....	5,50

SODAS

Coca, Coca light, Perrier	33cl.....	3,50
Orangina, Fanta, Ice-tea, Schewppes, Schewppes agrumes, Vittel	25cl.....	3,50
Jus de fruits	25cl.....	3,50
(orange, fraise, ananas, tomate, goyave, mangue, pamplemousse, banane)		

ENTREES

Ficelle picarde (crêpe, duxelles de champignons et jambon).....	6,90
Os à moelle, fleur de sel de guérande.....	5,90
Cassolette de Saint-Jacques aux 5 baies.....	7,50
Terrine de jarret de porc au persil.....	5,50
3 Tapas de chèvre pané et poivrons marinés.....	7,50
Tartare de saumon frais mariné au citron vert.....	7,50
Foie gras maison au Jurançon, chutney de fruits d'automne.....	10,50
Croustillant de gambas et légumes au wok.....	7,50
Escargots à l'ail et persil x 615 à 20mn.....	7,50
Escargots à l'ail et persil x 12.....15 à 20 mn.....	14,00

PLATS

L'incontournable Agneau de 7h et gratin dauphinois, légumes.....	15,90
Magret de canard sauce au poivre de malabar ou sauce aigre douce, pommes grenailles, poêlée de légumes.....	16,90
Entrecôte ,légumes braisés et gratin dauphinois <i>(sauce poivre, roquefort, chaource ou beurre maître d'hôtel 1€).....</i>	18,90
Andouillette grillée, sauce Chaource et pommes de terre grenailles.....	14,50
Pot au feu du Chef.....	16,50
Parmentier de boudin noir, échalotes confites et salade.....	13,90
Balotine de poulet aux cèpes et foie gras, légumes du potager.....	15,90
Tartare de bœuf du Chef préparé, salade et pdt grenailles.	14,90
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, purée et légumes.....	15,90
Hamburger du Rétro, pommes de terre grenailles..... <i>(viande de bœuf hachée, oignon, tomate, cheddar, oeuf sur le plat)</i>	13,90
Hamburger Ch'ti, pommes de terre grenailles..... <i>(viande bœuf hachée, oignon, tomate, maroilles, poitrine fumée grillée)</i>	14,50
Bavette, sauce vin rouge et échalote, gratin dauphinois.....	14,00
Mont d'or cuit au four, pour deux personnes, pommes de terre vapeur et salade verte.....	13,50€ par personne



POISSONS

Pavé de saumon, crème de poireaux, poêlée de légumes.....	14,90
Effiloché de Raie sur son lit de poireaux et sauce Hollandaise.....	14,90
Dorade du Rétro(sans arête) poêlée de légumes et patates douces.....	16,90
Poêlée de Saint Jacques et risotto crémeux.....	19,90
Parmentier de cabillaud sauce crémeuse aux herbes.....	14,90

PLATS VEGETARIENS

Gratin de légumes au boulgour..... (carottes, poireaux, champignons et salade verte)	13,90
Le célèbre petit fermier..... (fromage de chèvre chaud, toasts aillés et salade verte)	12,90
Assiette végétarienne..... (légumes braisés, pommes de terre fondantes, légumes sautés)	13,90
Ficelle picarde au saumon, pdt grenailles, salade verte.....	12,90

SALADES

Tarte chaude et son assortiment de crudités..... (Tarte au maroilles ou Flamiche picarde)	14,90
Salade Italienne (salade verte, courgettes, poivrons, artichauts, tomates confites, mozzarella)	14,90
Salade Périgourdine..... (Salade verte, gésiers, magret de canard fumé, foie gras maison sur toasts)	19,90

DESSERTS

Assiette de fromages de pays.....	7,00
Tarte Tatin, crème fraîche	6,50
Tiramisu café.....	6,50
Moelleux au chocolat, marmelade d'oranges.....	7,50
Mousse de mascarpone vanillée, poires caramélisées/spéculos....	7,00
Crumble aux fruits rouges.....	6,00
Profiteroles et son pot de chocolat chaud.....	7,50
Pain brioché perdu, fruits de saison poêlés.....	6,00
Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes).....	6,50
Gratin de fruits rouges au sabayon de chocolat blanc.....	7,50
Tarte aux citrons meringuée.....	6,50
Coupe glacée 2 boules.....	4,50
Coupe glacée 3 boules..... (Café, chocolat, vanille, fraise, citron, cassis, coco)	6,80
Café ou thé gourmand	7,50

Suite à la recrudescence de chèques impayés, nous vous informons que nous n'acceptons plus ce mode de règlement SAUF Associations, Entreprises et Collectivités

LES VINS

VINS ROUGES

L'Orangerie « pays d'Oc ».....	75cl	19,00
Bordeaux Graves « Kressmann ».....	75cl	19,50
Bordeaux Merlot « CRESUS » coup de cœur du mois.....	75cl	23,00
Brouilly « Loron&fils » Les Thibaults.....	75cl	26,00
	Demi 37,50cl	15,00
Côtes du Rhône Grignan-Les-Adhémar « Delas ».....	75cl	24,00
Saumur Champigny AOC « Lena»	75cl	21,50
	Demi 37,5cl	12,50
La Vinée, saint Nicolas de Bourgueil.....	75cl	21,50
	Demi 37,5cl	12,50
Crozes-Hermitage AOC « Maison Chapoutier ».....	75cl	29,00
	Demi 37,5cl	16,00
Saint-Joseph AOC « Maison Chapoutier ».....	75cl	35,00
	Demi 37,5cl	19,50

VINS BLANCS

Uby Côtes de gascogne Colombard ugni blanc.....	75cl	21,00
Chardonnay «Le sauvage de la Brie ».....	75cl	19,00
Chablis « Vieilles Vignes » Dampfrères.....	75cl	29,00
Loupiac Grande Réserve « Kressman ».....	75cl	24,50
Gaillac « Lourac ».....	75cl	25,00

VINS ROSES

Rosé Corse « Casa Rossa ».....	75cl	19,00
---------------------------------------	-------------	--------------