

Carte



Construites avec les produits frais des marchés locaux,
De la région, français & de saison
Certaines propositions changent plusieurs fois par semaine

- Entrées**
- 10€ - Poisson de la criée 🐟🥚🥛🥗
 - 10€ - Fromage blanc de chèvre (Fée-Mage Blanc) 🥛🍷
Chèvrerie des farfadets / échaillons ciboulette crème fermière
 - 10€ - Végétarien 🌱🥚🥛🥗
Légumes variés des potagers Amiénois en soupe froide
- Plats**
- 18€ - Poisson de la criée 🐟🥚🥗
 - 18€ - Comme un « Vitello-Tonnato » 🥚🥛🥗🥗
Roast-beef de veau en carpaccio / Mille-feuille de pomme de terre
Poisson de mer monté en sauce mayonnaise citronnée à l'anchois
 - 16€ - Proposition du Marché 🥚🥛🥗🥗

 - 16€ - Croute Savoyarde 🌱🥚🥛🥗
Fondue savoyarde sur une tartine de pain artisanal & salade
 - 16€ - Omelette garnie & salade 🥚🥛🥗🥗
 - Au choix pomme de terre / légumes / fromage / charcuterie
 - 10€ - Omelette nature & salade 🥚🥛🥗🥗
- Fromages** 8€ - Plateau fromages/charcuteries/un peu des deux 🥛🍷
Charcuteries Plateau pour deux personnes ou « casse-croute » pour une personne

Formules

Midi & soir

- 34€ - Entrée / plat / dessert

Déjeuner uniquement du mardi au vendredi Midi (ni week-end / ni jours fériés)

- 23€ - Entrée / plat ou snacking à 16€
- 23€ - Plat ou snacking à 16€ / Dessert (sauf Cheesecake)

Enfant

- 12€ (Jusqu'à 11 ans)







Plat à composer avec les choix de la carte. Les Desserts en taille classique

Carte



Desserts

Cheesecake & caramel poivré au beurre

Biscuit cannelle girofle      

12€

Inspiration au chocolat

10€

Inspiration avec un fruit

10€

Tarte myrtille amande Classique

7€