

# PLANCHES APÉRITIVES

Charcuterie  
ou Poissons fumés  
ou Mixte  
ou Fromages de Picardie  
ou Légumes du maraîcher

10€



RESTAURANT

... À la carte ...

## ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Salade du Cob <i>Salade romaine, œuf parfait, toast de chèvre à la sarriette et granny smith</i>	8€	15€
Tomate, burrata et sa crème Chantilly basilic Assiette fraîcheur comme une anchoïade <i>Légumes crus et cuits, œuf dur, sauce anchoïade et mayonnaise</i>	8€	15€
Terrine d'effilochée de lapin aux herbes et sa crème Chantilly à la moutarde à l'ancienne	7€	
Gaspacho andalou <i>Huile à la menthe, amandes, croutons et billes de mozzarella</i>	6€	
Saumon gravlax, pickles et sa sauce Yakitori	9€	17€

## PLATS

Magret de canard laqué et sa purée d'igname à la cardamome	19€
Co'burger bœuf ou végétarien <i>Tomate, mozzarella, pesto et steak de black Angus ou de fallafel</i>	16€
Dos de cabillaud au lait de coco, citron vert et sa poêlée de légumes	17€
Saumon mi-cuit, tomates confites et riz vénéré	18€
Suprême des Hauts de France, jus de poivrons et sa ratatouille	17€
Quasi de veau et son croustillant aux herbes de Provence	18€
Pièce de bœuf sauce aux échalotes confites, légumes ou frites	20€
Cromesquis de pois chiches au curcuma sur sa salade	16€



## DESSERTS

Tartelette citron chocolat	7€
Fraise rhubarbe <i>Rhubarbe confite, mousse de fraise, crumble, fraise et sa crème Chantilly</i>	8€
Tiramisu à la pêche rôtie	7€
Finger framboise et fruit de la passion	7€
Œufs à la neige tout chocolat	6€
Glaces et sa Chantilly maison	9€



GÉRARD CABIRON  
MOF desserts glacés



## MENU DU JOUR

Le midi uniquement  
lundi au vendredi (selon arrivages et disponibilités)

Plat du jour	12€
Entrée du jour/plat - ou - plat du jour/dessert	15€
Entrée du jour /plat du jour/dessert	18€

## MENU « COB » 28€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

Salade du Cob  
ou Terrine d'effilochée de lapin aux herbes et sa crème Chantilly à la moutarde à l'ancienne  
ou Gaspacho andalou

Co'burger bœuf ou végétarien  
ou Saumon mi-cuit, tomates confites et riz vénéré  
ou Suprême des Hauts de France, jus de poivrons et sa ratatouille  
ou Cromesquis de pois chiches au curcuma sur sa salade

Tartelette citron chocolat  
ou Tiramisu à la pêche rôtie  
ou Finger framboise et fruit de la passion

## KID'S MENU

PLAT/DESSERT 12€ À DISPOSITION JUSQU'À 12 ANS

Steack haché ou Blanc de poulet ou Dos de cabillaud  
Garniture au choix  
Tartelette chocolat citron ou glace de Gérard Cabiron

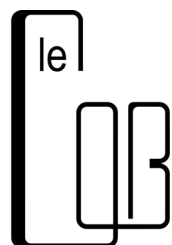
## PLANCHES SUCRÉES

Assortiments de desserts	8€
Assortiments de desserts + café	10€
Assortiments de desserts + Champagne	18€

# SHORT STARTERS SAMPLES

Dry meat  
or Smoked fish  
or Mixed  
or Cheese  
or Vegetables

10€



RESTAURANT

... À la carte ...

## STARTERS

	STARTER   DISH
Cob salad	8€ 15€
<i>Roman salad, perfect egg, goat toast with savory and granny smith apple</i>	
Tomato, burrata and its Chantilly basil cream	8€
Refreshing plate like an anchoïade	8€ 15€
<i>Raw and cooked vegetables, hard-boiled egg, anchovy sauce and mayonnaise</i>	
Frayed rabbit terrine with herbs and its Chantilly cream with old-fashioned mustard	7€
Andalusian Gaspacho	6€
<i>Mint oil, almonds, croutons and mozzarella</i>	
Salmon gravlax, pickles and Yakitori sauce	9€ 17€

## DISHES

Duck breast lacquered and its igname puree with cardamom	19€
Beef or vegetarian co'burger	16€
<i>Tomato, mozzarella, pesto and black Angus or fallafel steak</i>	
Cod back with coconut milk, lime and sautéed vegetables	17€
Half-cooked salmon, candied tomatoes and revered rice	18€
Chicken supreme of the Hauts de France region, pepper juice and ratatouille	17€
Tender veal and its crispy of herbes de Provence	18€
Piece of beef and its sauce with candied shallots, vegetables or fries	20€
Turmeric chickpea crousesquis on salad	16€



## DESSERTS

Chocolate lemon tartlet	7€
Strawberry rhubarb	8€
<i>Candied rhubarb, strawberry mousse, crumble, strawberry and Chantilly cream</i>	
Tiramisu with roasted peach	7€
Finger raspberry and exotic fruit	7€
Chocolate snow eggs	6€
Ice creams and homemade Chantilly cream	9€



GÉRARD CABIRON  
MOF desserts glacés

## MENU OF THE DAY

For lunch  
Monday to Friday

Today's special  
Starter/dish - or - dish/dessert  
Starter/dish /dessert

12€  
15€  
18€

## MENU « COB » 28€

STARTER/DISH/DESSERT

Cob salad  
or Frayed rabbit terrine with herbs and its Chantilly cream with old-fashioned mustard  
or Andalusian Gaspacho

Beef or vegetarian co'burger  
or Half-cooked salmon, candied tomatoes and revered rice  
or Chicken supreme of the Hauts de France region, pepper juice and ratatouille  
or Turmeric chickpea crousesquis on salad

Chocolate lemon tartlet  
or Tiramisu with roasted peach  
or Finger raspberry and exotic fruit

## KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Chopped steak or chicken breast or cod fillet

Choice of garnish

Lemon chocolate tart or Gérard Cabiron ice cream

## SHORT DESSERT SAMPLES

Dessert sample	8€
Dessert sample + coffee	10€
Dessert sample + Champagne	18€