

# PLANCHES APÉRITIVES

Charcuterie  
ou Fromage  
ou Mixte  
ou Saumon gravlax  
ou Assiette fraîcheur, anchoïade

10€



RESTAURANT

... À la carte ...

## ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Salade du Cob	8€	15€
<i>Salade romaine, œuf parfait, toast de chèvre à la sarriette et granny smith</i>		
Tomate, burrata et sa crème Chantilly basilic	8€	
Assiette fraîcheur comme une anchoïade	10€	15€
<i>Légumes crus et cuits, œuf dur, sauce anchoïade et mayonnaise</i>		
Terrine d'effilochée de lapin aux herbes et sa crème Chantilly à la moutarde à l'ancienne	7€	
Saumon gravlax, pickles et sa sauce Yakitori	10€	17€

## PLATS

Magret de canard laqué et sa purée de patate douce	19€
Co'burger bœuf ou végétarien	16€
<i>Tomate, mozzarella, pesto et steak de black Angus ou de fallafel</i>	
Dos de cabillaud au lait de coco, citron vert et sa poêlée de légumes	17€
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€



Végétarien

## DESSERTS

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



ACCUEIL DU LUNDI AU DIMANCHE, DE 12H00 À 14H. LE SOIR, À PARTIR DE 18H30. FERMÉ LE DIMANCHE SOIR. INFOS & RÉSERVATIONS AU 03.44.54.22.64

## 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 Anchoïade

Co'burger bœuf ou végétarien  
ou Dos de cabillaud au lait de coco, citron vert et sa poêlée de légumes  
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 revisité 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

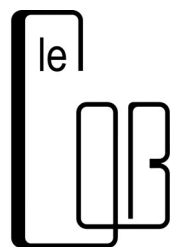
## PLANCHES SUCRÉES

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

# SHORT STARTERS SAMPLES

Dry meat  
or Cheese  
or Mixed  
or Salmon gravlax  
or Refreshing plate, anchoïade

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	10€	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€	
Salmon gravlax, pickles and Yakitori sauce	10€	17€

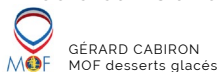
## DISHES

Duck breast lacquered and its mashed sweet potatoes	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€
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 croustilles on salad	16€



## DESSERTS

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



RESTAURANT OPEN FROM 12AM TO 2PM, THE EVENING AT 6:30 PM. CLOSED ON SUNDAY EVENING. INFO & BOOKING AT +33 (0) 3.44.54.22.64

## MENU OF THE DAY

For lunch  
Monday to Friday

Today's special	12€
Starter/dish - or - dish/dessert	15€
Starter/dish /dessert	18€

## MENU « COB » 28€

STARTER/DISH/DESSERT

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

Beef or vegetarian co'burger  
or Cod back with coconut milk, lime and sautéed vegetables  
or Chicken supreme of the Hauts de France region, pepper juice and ratatouille  
or Turmeric chickpea croustilles on salad

Chocolate lemon tartlet  
or Own style 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€

