



... À la carte ...

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Salade automnale du Cob <i>Salade, poire, gorgonzola, tomates et croutons</i>	10€	17€
Soupe de poissons de Roche, rouille et croutons	12€	
La chicon Picon	9€	
Terrine de chevreuil et ses condiments	11€	
Cassolette d'escargots aux pleurotes	10€	
Gravlax de saumon, sauce islandaise	11€	19€
Foie gras du Cob, Chutney ananas, tomate & pomme	14€	

PLATS

Quasi de veau à la provençale <i>Tomate, olive, carottes et pommes de terre</i>	20€
Filet de canard aux figues, purée de patates douces	22€
Fricassée de rognon de veau, sauce moutarde, Trofie Liguri	19€
Chuck flap mariné gingembre & soja, sauce foie gras. Pommes de terre grenailles	21€
Le meilleur burger du coin «Coin». Pommes de terre grenailles <i>Canard confit, foie gras, sauce moutarde miel</i>	22€
Burger végétarien, poireaux à la crème <i>Fallafel, sauce moutarde miel & cheddar</i>	17€
Poulpe sauté à la Thai, riz pilaf	19€
Filet de rascasse, sauce vierge. Poireaux à la crème	22€
Trofie Liguri aux copeaux de truffe	25€

DESSERTS

Sélection de fromages de Picardie	10€
Tartelette chocolat & orange	9€
Léger mille-feuille au pralin	12€
Poêlée de raisins, caramel de framboise. Glace crème des Alpes	10€
Cheesecake choco-noisette	11€
Coque de macaron, crème pistache et griottes	11€
Glaces et sa Chantilly Maison	9€
La Chantilly tout simplement	4€



GÉRARD CABIRON
MOF desserts glacés

MENU « COB » 32€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

La chicon Picon
ou Terrine de chevreuil et ses condiments
ou Cassolette d'escargots aux pleurotes

Fricassée de rognon de veau, sauce moutarde, Trofie Liguri
ou Poulpe sauté à la Thai, riz pilaf
ou Chuck flap mariné gingembre & soja, sauce foie gras. Pommes de terre grenailles
ou Burger végétarien, poireaux à la crème

Poêlée de raisins, caramel de framboise. Glace crème des Alpes
ou Tartelette chocolat & orange
ou Coque de macaron, crème pistache et griottes

KID'S MENU

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

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Dos de Merlu
Garniture au choix
Tartelette chocolat orange ou glace de Gérard Cabiron

PLANCHES SUCRÉES

Assortiments de desserts	10€
Assortiments de desserts + Café	12€
Assortiments de desserts + Champagne	20€

Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Les prix s'entendent en euros TTC service compris

Nos viandes de bœuf & de veau proviennent de France.





... À la carte ...

STARTERS

STARTER	DISH
Autumn Cob salad <i>Salad, pear, Gorgonzola, tomatoes and croutons</i>	10€ 17€
Fish Soup, rouille sauce & croutons	12€
Chicory & Picon Pie	9€
Deer terrine & condiments	11€
Snails cassolette with «pleurotes» mushroom	10€
Salmon gravlax, Islandic sauce	11€ 19€
Foie gras terrine with tomato, pineapple & apple chutney	14€

MAIN COURSES

Provençal tender veal ... tomatoes, olives, carottes, potatoes	20€
Duck with figs, mashed sweet potatoes	22€
Veal kidney fricassee in mustard sauce. Trofie liguri pasta	19€
Beef chuck flap in soy sauce & ginger, with foie gras sauce and new potatoes	21€
The duck confit Burger with foie gras, new potatoes <i>Mustard & honey sauce</i>	22€
Vegetarian burger, creamy leeks <i>Fallafel, honey mustard sauce & cheddar</i>	17€
Fried octopus in Thai style, pilaf rice	19€
Scorpion fish in olive oil sauce, creamy leeks	22€
Trofie liguri pasta with slices of black truffe	25€

DESSERTS

Selected cheese from Picardie	10€
Pralin mille-feuille	12€
Fried grapes, raspberry caramel sauce	10€
Chocolate & orange pie	9€
Hazelnut & chocolate cheesecake	11€
French macaron with Pistachio cream & sour cherries	11€
Ice cream and homemade Chantilly cream	9€
Our homemade Chantilly cream	4€



GÉRARD CABIRON
MOF desserts glacés

MENU « COB » 32€

STARTER/DISH/DESSERT

Chicory & Picon Pie
or Deer terrine & condiments
or Snails cassolette with «pleurotes» mushroom

Veal kidney fricassee in mustard sauce. Trofie liguri pasta
or Fried octopus in Thai style, pilaf rice
or Beef chuck flap in soy sauce & ginger, with foie gras sauce &
new potatoes
or Vegetarian burger, creamy leeks

Chocolate & orange pie
or Fried grapes, raspberry caramel sauce and ice cream of the Alps
or French macaron with Pistachio cream & sour cherries

KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Beef burger or Chicken nuggets or Hake fish

Choice of gamish

Chocolate & Orange pie or Gérard Cabiron ice cream

SHORT DESSERT SAMPLES

Dessert sample	10€
Dessert sample + coffee	12€
Dessert sample + Champagne	20€

Our dishes meet the standards of home-made. The list of allergens is available on request.

The prices are in euros including all taxes

Our beef & veal meats come from France.



... À la carte ...

ENTRÉES

ENTRÉE | PLAT

Salade automnale du Cob <i>Salade, poire, gorgonzola, tomates et croutons</i>	10€	17€
Soupe de poissons de Roche, rouille et croutons	12€	
La chicon Picon	9€	
Terrine de chevreuil et ses condiments	11€	
Cassolette d'escargots aux pleurotes	10€	
Gravlax de saumon, sauce islandaise	11€	19€
Foie gras du Cob, Chutney ananas, tomate & pomme	14€	

PLATS

Quasi de veau à la provençale <i>Tomate, olive, carottes et pommes de terre</i>	20€
Filet de canard aux figues, purée de patates douces	22€
Fricassée de rognon de veau, sauce moutarde, Trofie Liguri	19€
Chuck flap mariné gingembre & soja, sauce foie gras. Pommes de terre grenailles	21€
Le meilleur burger du coin «Coin». Pommes de terre grenailles <i>Canard confit, foie gras, sauce moutarde miel</i>	22€
Burger végétarien, poireaux à la crème <i>Fallafel, sauce moutarde miel & cheddar</i>	17€
Poulpe sauté à la Thaï, riz pilaf	19€
Filet de rascasse, sauce vierge. Poireaux à la crème	22€
Trofie Liguri aux copeaux de truffe	25€

DESSERTS

Sélection de fromages de Picardie	10€
Tartelette chocolat & orange	9€
Léger mille-feuille au pralin	12€
Poêlée de raisins, caramel de framboise. Glace crème des Alpes	10€
Cheesecake choco-noisette	11€
Coque de macaron, crème pistache et griottes	11€
Glaces et sa Chantilly Maison	9€
La Chantilly tout simplement	4€



GÉRARD CABIRON
MOF desserts glacés

MENU « COB » 32€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

La chicon Picon
ou Terrine de chevreuil et ses condiments
ou Cassolette d'escargots aux pleurotes

.....
Fricassée de rognon de veau, sauce moutarde, Trofie Liguri

ou Poulpe sauté à la Thaï, riz pilaf
ou Chuck flap mariné gingembre & soja, sauce foie gras.
Pommes de terre grenailles
ou Burger végétarien, poireaux à la crème

.....
Poêlée de raisins, caramel de framboise. Glace crème des Alpes
ou Tartelette chocolat & orange
ou Coque de macaron, crème pistache et griottes

KID'S MENU

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

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Dos de Merlu
Garniture au choix
Tartelette chocolat orange ou glace de Gérard Cabiron

PLANCHES SUCRÉES

Assortiments de desserts	10€
Assortiments de desserts + café	12€
Assortiments de desserts + Champagne	20€



... À la carte ...

STARTERS

	STARTER	DISH
Autumn Cob salad <i>Salad, pear, Gorgonzola, tomatoes and croutons</i>	10€	17€
Fish Soup, rouille sauce & croutons	12€	
Chicory & Picon Pie	9€	
Deer terrine & condiments	11€	
Snails cassolette with «pleurotes» mushroom	10€	
Salmon gravlax, Islandic sauce	11€	19€
Foie gras terrine with tomato, pineapple & apple chutney	14€	

DISHES

Provençal tender veal ... tomatoes, olives, carottes, potatoes	20€
Duck with figs, mashed sweet potatoes	22€
Veal kidney fricassee in mustard sauce. Trofie liguri pasta	19€
Beef chuck flap in soy sauce & ginger, with foie gras sauce and new potatoes	21€
The duck confit Burger with foie gras, new potatoes <i>Mustard & honey sauce</i>	22€
Vegetarian burger, creamy leeks <i>Fallafel, honey mustard sauce & cheddar</i>	17€
Fried octopus in Thai style, pilaf rice	19€
Scorpion fish in olive oil sauce, creamy leeks	22€
Trofie liguri pasta with slices of black truffe	25€

DESSERTS

Selected cheese from Picardie	10€
Pralin mille-feuille	12€
Fried grapes, raspberry caramel sauce and ice cream of the Alps	10€
Chocolate & orange pie	9€
Hazelnut & chocolate cheesecake	11€
French macaron with Pistachio cream & sour cherries	11€
Ice cream and homemade Chantilly cream	9€
Our homemade Chantilly cream	4€



MENU « COB » 32€

STARTER/DISH/DESSERT

Chicory & Picon Pie
or Deer terrine & condiments
or Snails cassolette with «pleurotes» mushroom

Veal kidney fricassee in mustard sauce. Trofie liguri pasta
or Fried octopus in Thai style, pilaf rice
or Beef chuck flap in soy sauce & ginger, with foie gras sauce & new potatoes
or Vegetarian burger, creamy leeks

Chocolate & orange pie
or Fried grapes, raspberry caramel sauce and ice cream of the Alps
or French macaron with Pistachio cream & sour cherries

KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Beef burger or Chicken nuggets or Hake fish
Choice of garnish
Chocolate & Orange pie or Gérard Cabiron ice cream

SHORT DESSERT SAMPLES

Dessert sample	10€
Dessert sample + coffee	12€
Dessert sample + Champagne	20€