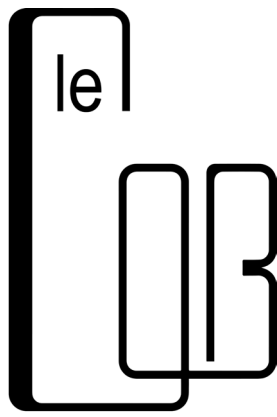




LA CARTE



RESTAURANT

PLANCHES APÉRITIVES

14 €

Charcuterie ou Fromage ou Mixte

POUR L'APÉRITIF

Vermouth (Bianco, Classico), Bitter, Suze (6cl)	6
Porto (Rouge, Blanc 8cl)	6
Pineau des Charentes (8cl)	7
Muscat de Rivesaltes (8cl)	6
Pastis (4cl)	6
Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise - 12cl)	6
Kir Pétillant (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise - 12cl)	8
Coupe de Champagne brut, Kir Royal (12cl)	12

BIÈRES

Bière du moment	25cl / 50cl
À la pression	5 / 9
Picon bière	6 / 10

Bière bouteille	33cl
Artisanale	8
Chouffe, Corona, Duvel	8

COCKTAILS SANS ALCOOL 8

Virgin Mojito

Jus de Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre, Limonade

Douceur du Valcat

Jus de Cranberry, de Fraise, de Framboise, de Citron, Sirop de Cassis

Abricot Frappé

Jus d'Abricot, d'Ananas, de Citron Vert, Sirop de Cerise

Danseuse Divine

Jus de Mangue, de Pomme, de Citron Vert, Sirop de Cassis

Bora Bora

Jus d'Ananas, de Mangue, de Citron Vert, Sirop de Grenadine et de Passion

Virgin Piña Colada

Jus d'Ananas, Crème de Coco

LES CLASSIQUES 10

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry et de Citron Vert

Caïpirinha

Cachaça, Citron Vert, Sucre

Americano

Vermouth, Bitter, Rondelle d'Orange, de Citron et Eau Gazeuse

Mojito

Rhum, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre, Eau Gazeuse

Piña colada

Rhum, Jus d'Ananas, Crème de Coco

Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse

Planteur

Rhum, Grenadine, Jus d'Ananas, de Goyave et d'Orange

LES BULLES 10

Mimosa / Cointreau, Jus d'Orange, Prosecco

Champanska / Vodka, Jus de Citron Vert, Prosecco

L'Auvergnate / Liqueur Pomme Châtaigne, Prosecco

Tango Passion / Passoa, Crème de Mûre, Angostura, Prosecco

Schtroumpfette / Jus de Citron, Curaçao, Prosecco

JUS DE FRUITS

Orange, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas	4
Banane, Fraise, Framboise, Cranberry	

SODAS (25cl)

Coca (Original / Zero), Limonade, Ice Tea, Tonic	4
--	---

E A U X

Vittel (25cl)	2,5
Perrier (33cl)	4
Évian / San Pellegrino (50cl)	4,5
Évian / San Pellegrino (1l)	6

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	3
Café Viennois	5
Capuccino / Café crème / Chocolat chaud / Infusion	4
Double expresso	5

... À la carte ...

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Soupe de céleri à la fourme d'Ambert	10	
Croustillant de crabe	12	
Taboulé de sarrasin au chou fleur et magret de canard de <i>L'oise des pruneaux</i>	12	19
Poêlée de Bourgogne en persillade, pain à l'ail et son jus d'herbes	12	
Betteraves rôties et faisselle de brebis	11	
Carpaccio de foie gras frais de canard de <i>L'oise des pruneaux</i>	16	
Notre fameux saumon Gravelax	13	

PLATS

Cabillaud, tagliatelles à l'encre de seiche et son crémeux de bisque	24
Notre fameux saumon Gravelax et ses pommes grenailles	22
Effiloché de poule comme au pot	19
Entrecôte sauce poivre, pommes grenailles	27
Cannellonis ricotta et épinards	18
Tête de veau croustillante, à notre façon	20
Entrecôte de cochon Francilin, potée de chou au lard fumé	20
Burger végétarien, cheddar, salsa maison, barbecue, oignons crispy, pickles et pommes grenailles	18
Burger de paleron braisé, cheddar, salsa maison, barbecue, oignons crispy, pickles et pommes grenailles	19

DESSERTS

Arlette à la poire rôtie	10
Tartelette cappuccino	11
Gâteau de riz caramel, façon grand-mère	10
Miellée de polenta et ses segments d'orange	9
Île flottante au caramel de pralines roses et notre crème anglaise maison	10
Le Croustillant au chocolat du Cob	11
Assiette de fromages de Picardie	10
Glaces de Gérard Cabiron et sa Chantilly maison	9
La Chantilly tout simplement	5



PLANCHES SUCRÉES

Assortiments de desserts	12
Assortiments de desserts + café	14
Assortiments de desserts + Champagne	22

MENU « COB »

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT **28€**
ENTRÉE/PLAT/DESSERT **34€**

Soupe de céleri à la fourme d'Ambert
Croustillant de crabe
Taboulé de sarrasin au chou fleur et magret de canard
de *L'oise des pruneaux*
Betteraves rôties et faisselle de brebis

.....
Notre fameux saumon Gravelax et ses pommes grenailles
Effiloché de poule comme au pot
Cannellonis ricotta et épinards
Burger végétarien, cheddar, salsa maison, barbecue, oignons crispy, pickles
et pommes grenailles
Burger de paleron braisé, cheddar, salsa maison, barbecue, oignons crispy,
pickles et pommes grenailles

.....
Arlette à la poire rôtie
Gâteau de riz caramel, façon grand-mère
Le Croustillant au chocolat du Cob
Assiette de fromages de Picardie
Glaces de Gérard Cabiron et sa Chantilly maison

MENU KIDS

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

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Dos de merlu
Garniture au choix (pommes grenailles, potée de chou, riz pilaf)
Croustillant au chocolat ou glace de Gérard Cabiron

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.



STARTERS

	STARTER	DISH
Celery soup with fourme d'Ambert	10	
Crab crisp	12	
Buckwheat taboulé with cauliflower and duck breast <i>L'oise des pruneaux</i>	12	19
Bourgogne fried snails with parsley, garlic bread and green juice	12	
Roasted beetroots and cottage cheese	11	
Carpaccio of fresh duck foie gras <i>L'oise des pruneaux</i>	16	
Our famous salmon Gravelax	13	

MAIN COURSES

Codfish, tagliatelle with cuttlefish ink and its creamy bisque	24
Our famous Gravelax salmon and its new potatoes	22
Chicken shredded pot	19
Entrecote with pepper sauce, new potatoes	27
Ricotta and spinach cannelloni	18
Crunchy calf's head, our way	20
Pork entrecote steak, cabbage stew with smoked bacon	20
Veggie burger, cheddar, homemade salsa sauce and barbecue, Crispy onions and pickles, new potatoes	18
Braised paleron burger, cheddar, homemade salsa sauce and barbecue, Crispy onions, and pickles, new potatoes	19

DESSERTS

Arlette with roasted pear	10
Cappuccino pie	11
Grandma caramel rice pudding	10
Polenta honey and its orange slices	9
Snow eggs with pink praline caramel and our homemade custard	10
The Cob's crispy chocolate cake	11
Cheese from Picardie	10
Gérard Cabiron's ice cream and its homemade Chantilly	9
The Chantilly simply	5



GÉRARD CABIRON
MOF desserts glacés



SHORT DESSERT SAMPLES

Dessert sample	12
Dessert sample + coffee	14
Dessert sample + Champagne	22

MENU « COB »

STARTER/DISH OR DISH DESSERT 28€

STARTER/DISH/DESSERT 34€

Celery soup with fourme d'Ambert
Crab crisp
Buckwheat taboulé with cauliflower and duck breast *L'oise des pruneaux*
Roasted beetroots and cottage cheese

.....

Our famous Gravelax salmon and its new potatoes
Chicken shredded pot
Ricotta and spinach cannelloni
Veggie burger, cheddar, homemade salsa sauce and barbecue, Crispy onions and pickles, new potatoes
Braised paleron burger, cheddar, homemade salsa sauce and barbecue, Crispy onions and pickles, new potatoes

.....

Arlette with roasted pear
Grandma caramel rice pudding
The Cob's crispy chocolate cake
Cheese from Picardie
Gérard Cabiron's ice cream and its homemade Chantilly

KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Minced beef, chicken nuggets or hake
(New potatoes, cabbage stew, rice)
Crispy chocolate cake or ice cream from Gérard Cabiron

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

The prices are in euros including all taxes.

LA CHAMPAGNE	75cl
LES BRUTS CLASSIQUES	
Drappier	69
Billecart-Salmon Brut Nature	89
Bollinger Brut Spécial Cuvée	105
R de Ruinart	115
Jacquart Cuvée Alpha Vintage 2009	140
Cristal Roederer	349
LES ROSÉS	
Drappier « Rosé de Saignée »	79
Billecart-Salmon	109
LES BLANCS DE BLANCS	
Ruinart	130
LES VINS BLANCS	75cl
LA LOIRE	
Les Canons «Le Sauvignon»	25
Reuilly Domaine Valéry Renaudat « Les Lignis »	29
Cheverny Domaine de Veilloux	32
Pouilly-Fumé de Ladoucette 2020	45
LA BOURGOGNE	
Vézelay Domaine Camu Frères	29
Bourgogne Aligoté Domaine Thierry Mortet	36
Petit Chablis Maison Régnard 2021	42
Marsannay Domaine Thierry Mortet	69
LE RHÔNE	
Côte du Rhône Le Clos du Caillou AOC	29
L'OCCITANIE – GRAND SUD	
Moelleux Château Lauerie Gascogne Dubard	30
Lalalandes IGP Landes Laballe	36
Les Mille Vignes - Muscat Sec Valérie Guérin 2018	69
LE BORDELAIS	
Château Trébiac Graves 2019	38
LES VINS ROSÉS	75cl
Barbebelles « Rosé Fleuri » Côteaux d'Aix	28
Vallombrosa Cuvée «Prunelle» Côtes de Provence	32
Les Terrasses de la Courtade Porquerolles	36
LES VINS D'AILLEURS	75cl
Passion de Los Andes Petit Verdot Rouge (ARG)	39
L'Angelo du Baron de Ladoucette (ITA)	42
LES VINS ROUGES	75cl
LA LOIRE	
Les Canons « Le Gamay»	25
St Nicolas de Bourgueil « La Gardière » Cuvée Prestige	26
Reuilly Domaine Valéry Renaudat « Les Lignis »	29
Cheverny Argilo Domaine de Veilloux	36
LA BOURGOGNE	
Pinot Noir Vézelay Domaine Camu Frère	34
Bourgogne « Les Charmes de Daix » Domaine Thierry Mortet	45
Auxey-Duresses Maison Régnard 2020	62
Savigny Les Beaunes 1er Cru Pierre Girardin 2018	79
Nuits Saint-Georges Pierre Girardin 2017	89
LE BEAUJOLAIS	
Chiroubles Les Eaux Vives Domaine de la Boisselière	27
Morgon Côte du Py Cuvée Mathilde J. Depagneux	29
LE RHÔNE	
Costière de Nîmes Château Grand Escalion Safranée	26
Cote du Rhône Le Clos du Caillou AOC	29
Beaumes de Venise Laurus Gabriel Meffre	38
Crozes-Hermitage Domaine G&J Bott 2021	46
St Joseph Domaine G&J Bott 2021	59
Châteauneuf Du Pape Le Mas AOC 2021	79
L'OCCITANIE – GRAND SUD	
Terres Basses Côtes de Gascogne Laballe	25
Terrasses-du-Larzac Terroir d'Altitude Lambrusques	28
Fitou Chasse Filou Valérie Guérin 2018	46
Fitou La Cadette Valérie Guérin 2016	69
LE BORDELAIS	
Médoc les Grands Cèdres du Château Sipian 2017	28
Moulis Château Ruat « Cuvée du Plantey » 2012	34
Graves Château Trébiac 2018	36
Lalande de Pomerol Plaisir de Siaurac 2020	39
Pessac-Léognan Château Coucheroy 2015	45
St-Émilion Délice du Prieuré 2019	51
St-Estèphe Lilian Ladouys Cru Bourgeois Exceptionnel 2017	59
Margaux Confidences de Prieuré Lichine 2016	65
Pomerol Château L'Enclos 2016	69
St-Julien les Fiefs de Lagrange 2016	75
Pauillac Château Peclesclaux 5 ^{ème} Grand Cru Classé 2017	95

W H I S K Y

Danemark

Stauning Bastard 12

Écosse

Bladnoch Samsara Lowland 15
Bladnoch Vinaya Lowland 12
Chivas Blended 15 ans 10
Chivas Blended 18 ans 12
Cragganmore Single Malt 12 ans Speyside 10
Dalwhinnie Single Malt 15 ans Highland 10
Glengoyne Single Malt 12 ans Highland 14
Glenglassaugh Torfa Single Malt Highland 14
Glengoyne Single Malt 21 ans Highland 25
Isle of Skye Blended 18 ans Skye 16
Knockando Single Malt 12 ans Speyside 10
Lagavulin Single Malt 16 ans Islay 14
Oban Single Malt 14 ans West Highland 12
Springbank Single Malt 10 ans Campbeltown 12
Talisker Single Malt 10 ans Skye 12
Tamdhu Single Malt 12 ans Speyside 12
Tomatin Single Malt 12 ans Highland 12

États-Unis

Four Roses Bourbon 7
Jack Daniel's Single Barrel 9
Maker's Mark Bourbon 9

France

Rozelieures Single Malt Triple millésime 12

Irlande

Teeling Small Batch 10
Teeling Whiskey Single Grain 10

Japon

Fuji Single Grain Kirin 14
Hibiki Suntory Whisky 18
Nikka Coffey Grain 12
Nikka Coffey Malt 16
Nikka from the Barrel 14

Taiwan

Kavalan Classic Single Malt (TW) 14

R H U M

Angostura N°1 (TTO) 15
Botran 18 ans (GTM) 12
Chamarel XO (MUS) 14
Coloma 15 ans (COL) 12
Diplomatico Reserva Exclusiva (VEN) 9
Diplomatico Single Vintage 2007 (VEN) 18
Mount Gay XO (BRB) 14
Santiago de Cuba 12 ans (CUB) 10

L I Q U E U R / D I G E S T I F

Amaretto/Baileys/Cointreau/Get 27/Get 31 8
Bas Armagnac Gelas 21 ans 12
Calvados Coquerel 15 ans 12
Cognac DEAU Napoléon 12
Cognac DEAU XO 18
Limoncello/Sambuca/Hedonist 8
Liqueur Elderflower (SCT) 10
Mirabelle Rozelieures 10
Poire William/Framboise 10
Vieille Prune Gelas 10

G I N

Hautefeuille Explorateur (FR) 9
Normindia (FR) 9
Normindia Barrel Aged (FR) 11
Bombay Sapphire (UK) 9
Hendrick's (SCT) 9

V O D K A

Zubrowka Herbe de Bison (POL) 7
Grey Goose (FR) 10