

... À la carte ...

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Notre fameux saumon gravlax	13	
Gaspacho de courgettes et Chantilly de l'herboriste	11	
Carpaccio de foie gras frais de canard	18	
«L'oie des pruneaux»		
Pomme rôtie au chèvre, sauce au miel	12	
Salade façon César	13	20
(poulet, parmesan, câpres, olives, sauce César)		
Salade fraîcheur à l'italienne	13	20
(mozzarella, melon, tomates, jambon serrano, olives)		
Salade bohémienne (artichauts, œuf poché, saumon gravlax, crevettes & sauce blanche)	13	20

PLATS

Demi-magret de canard aux abricots et carottes rôties	22
Jambon à l'os Picard cuit par nos soins, sauce madère, frites maison, salade	20
Tartare de bœuf cru, frites maison, salade	20
Entrecôte 300g, sauce bleu, pommes grenailles, salade	27
Burger de paleron braisé ou végétarien, mozzarella, pickles, sauce pesto roquette, frites maison	19 18
Notre fameux saumon gravlax et ses pommes grenailles	22
Dorade royale farcie, citron, tomates et fenouil rôti, senteur de Provence	24
Maquereau en persillade et choux fleur rôti au curry	22

DESSERTS

Le Croustillant au chocolat du Cob	11
Arlette à la fraise	12
Trilogie de fromages Picard	11
Glaces artisanales d'un maître glacier	9
La profiterole du Cob	10
Tarte fine aux pommes, glace yaourt	10
Mousse chocolat façon <i>After Eight</i>	11
Tarte citron meringuée	11
La Chantilly tout simplement	5



MENU « COB »

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT **28€**

ENTRÉE/PLAT/DESSERT **34€**

Gaspacho de courgettes et Chantilly de l'herboriste
Notre fameux saumon gravlax
Pomme rôtie au chèvre, sauce au miel
Salade façon César, italienne ou bohémienne

Jambon à l'os Picard cuit par nos soins, sauce madère, frites maison, salade
Maquereau en persillade et choux fleur rôti au curry
Burger de paleron braisé ou végétarien, mozzarella, pickles, sauce pesto roquette, frites maison
Salade façon César, italienne ou bohémienne

La profiterole du Cob
Tarte fine aux pommes, glace yaourt
Le Croustillant au chocolat du Cob
Tarte citron meringuée
Glaces artisanales d'un maître glacier

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, frites maison, carottes rôties)
Croustillant au chocolat ou glaces artisanales d'un maître glacier

PLANCHES SUCRÉES

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



... À la carte ...

STARTERS

STARTER | DISH

Our famous gravlax salmon	13	
Zucchini gazpacho, herboriste whipped cream	11	
Carpaccio of fresh duck foie gras «L'oie des pruneaux»	18	
Roasted apples with goat cheese and honey sauce	12	
Caesar salad (chicken, parmesan, capers, olives, Caesar sauce)	13	20
Fresh italian salad (mozzarella, melon, tomatoes, serrano ham, olives)	13	20
Bohemian salad (artichoke, poached egg, gravlax, white sauce, shrimps)	13	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.

MAIN COURSES

Half duck breast with apricots and roasted carrots	22
Cooked ham in bone, madeira sauce, served with french fries, salad	20
Raw beef tartare served with french fries, salad	20
Rib steak 300 gr, bleu cheese sauce, new potatoes, salad	27
Braised paleron burger, mozzarella, pickles, pesto sauce, french fries Vegetarian option is available	19 18
Our famous gravlax salmon, new potatoes	22
Stuffed fish with lemon, tomatoes and roasted fennel, provencal herbs	24
Roasted mackerel fish, persillade sauce, curry cauliflower	22

DESSERTS

Strawberry Arlette	12
The Cob's crispy chocolate cake	11
Cheese from Picardie	11
Homemade ice cream	9
The profiterole	10
Apple pie, yogurt ice cream	10
Chocolate mousse <i>After Eight</i> style	11
Lemon meringue pie	11
The Chantilly simply	5



MENU « COB »

STARTER/DISH OR DISH DESSERT **28€**

STARTER/DISH/DESSERT **34€**

Zucchini gazpacho, herboriste whipped cream
Our famous gravlax salmon
Roasted apples with goat cheese and honey sauce
Caesar salad (chicken, parmesan, capers, olives, Caesar sauce)

Cooked ham in bone, Madeira sauce, served with french fries, salad
Roasted mackerel fish, persillade sauce, curry cauliflower
Braised paleron burger, mozzarella, pickles, pesto sauce, french fries (Vegetarian option is available)
Caesar salad, italian or bohemian

Apple pie, yogurt ice cream
The profiterole
Lemon meringue pie
The Cob's crispy chocolate cake
Homemade ice cream

KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Minced beef, chicken nuggets or hake
(French fries, roasted carrots, new potatoes)
Crispy chocolate cake or homemade ice cream

SHORT DESSERT SAMPLES

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