

# ... À la carte ...

## ENTRÉES

|  |     |
|--|-----|
| Velouté de petits pois et Chantilly parfumée au lard     | 11€ |
| Foie gras « l'Oie des Pruneaux » fait maison             | 19€ |
| Notre fameux saumon gravlax                              | 13€ |
| Terrine de chevreuil picarde                             | 12€ |
| Délice du Nord : bricks de Maroilles sur lit de salade   | 12€ |
| Poire confite au Roquefort et noix                       | 13€ |
| Tartelette aux poireaux et Saint-Jacques sauce au citron | 14€ |
| Persillade de champignons du terroir                     | 11€ |

## PLATS

|  |     |
|--|-----|
| Rouelle de porc et haricots de Soissons confits  | 20€ |
| Joue de bœuf aux carottes braisées   | 20€ |
| Ballotine de volaille à l'estragon, accompagnée d'un trio de riz                           | 19€ |
| Burger de paleron confit, pain feuilleté aux noix, pickles, oignons frits, sauce savoyarde | 20€ |
| Burger végétarien, pain feuilleté aux noix, pickles, oignons frits, sauce savoyarde        | 19€ |
| Notre fameux saumon gravlax et nos frites maison   | 23€ |
| Rognon de veau au Porto et nos frites maison   | 25€ |
| Filet de bœuf Rossini et ses pommes sarladaises  | 39€ |
| Demi-magret de canard « l'Oie des Pruneaux » sauce miel cassis et dés de butternut         | 23€ |
| Poêlée de Saint-Jacques sauce homardine et ses linguines                                   | 25€ |

## DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| La profiterole du Cob                                    | 11€ |
| Assortiment de fromages du terroir picard                | 12€ |
| Glaces artisanales                                       | 10€ |
| Tarte fine aux pommes accompagnée d'une glace au yaourt  | 11€ |
| Vacherin glacé   | 10€ |
| Sablé à la poire, enrobé de chocolat                     | 12€ |
| Eclair craquelin façon Mont Blanc châtaigne et Chantilly | 12€ |
| Le croustillant au chocolat du Cob                       | 11€ |
| La Chantilly tout simplement                             | 5€  |



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.



## MENU « COB »

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT **28€**

ENTRÉE/PLAT/DESSERT **36€**

Velouté de petits pois et Chantilly parfumée au lard  
Notre fameux saumon gravlax  
Terrine de chevreuil picarde  
Persillade de champignons du terroir

Rouelle de porc et haricots de Soissons confits  
Joue de bœuf aux carottes braisées  
Ballotine de volaille à l'estragon, accompagnée d'un trio de riz  
Burger de paleron confit, pain feuilleté aux noix, pickles, oignons frits, sauce savoyarde  
Burger végétarien, pain feuilleté aux noix, pickles, oignons frits, sauce savoyarde

Assortiment de fromages du terroir picard  
Glaces artisanales  
Tarte fine aux pommes, accompagnée d'une glace au yaourt  
Vacherin glacé  
Le croustillant au chocolat du Cob

## MENU KIDS

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

Steak haché ou nuggets de poulet ou dos de merlu

Garniture au choix ( frites, linguines ou dés de butternut )

Croustillant au chocolat ou glaces artisanales

## PLANCHES SUCRÉES

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Assortiment de desserts             | 12€ |
| Assortiment de desserts + café      | 14€ |
| Assortiment de desserts + Champagne | 22€ |



# ... À la carte ...



## STARTERS

|   |     |
|---|-----|
| Green Peas soup with bacon Chantilly cream          | 11€ |
| Homemade foie gras "L'Oie des Pruneaux"             | 19€ |
| Our famous gravlax salmon                           | 13€ |
| Picardy Deer terrine                                | 12€ |
| Northern taste: Maroilles bricks pastries and salad | 12€ |
| Peach confit with Roquefort and nuts                | 13€ |
| Lemond Leeks and scallop's tartlet                  | 14€ |
| Mushrooms with parsley and garlic                   | 11€ |

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

|  |     |
|--|-----|
| Pork and Soisson confit beans  | 20€ |
| Stew beef and braised carrots  | 20€ |
| Chicken leg cooked with tarragon and three rice                                  | 19€ |
| Braised Paleron Burger, fried onions and pickles with Savoyard sauce             | 20€ |
| Vegetarian Burger, fried onions and pickles with Savoyard sauce                  | 19€ |
| Our famous Gravlax salmon, French fries  | 22€ |
| Veal kidney with Porto and French fries  | 25€ |
| Rossini Beef and sarladaises potatoes  | 39€ |
| Half breast of duck "L'Oie des Pruneaux" blackcurrant and honey sauce, butternut | 23€ |
| Fried scallops, lobster sauce, Linguini  | 25€ |

## DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| The « profiterole »                                      | 11€ |
| Cheese from Picardie                                     | 12€ |
| Homemade ice cream                                       | 10€ |
| Apple pie, yogurt ice cream                              | 11€ |
| Iced Vacherin  | 10€ |
| Pear and chocolate biscuit                               | 12€ |
| Eclair craquelin Mont Blanc style chestnut and Chantilly | 12€ |
| The Cob's crispy chocolate cake                          | 11€ |
| Chantilly cream simply                                   | 5€  |



## MENU « COB »

STARTER/DISH OR DISH/DESSERT **28€**  
STARTER/DISH/DESSERT **36€**

Green Peas soup with bacon Chantilly cream  
Our famous gravlax salmon  
Picardy Deer terrine  
Mushrooms with parsley and garlic

Pork and Soisson confit beans  
Stew beef and braised carrots  
Chicken leg cooked with tarragon and three rice  
Braised Paleron Burger, fried onions and pickles with Savoyard sauce  
Vegetarian Burger, fried onions and pickles with Savoyard sauce

Cheese from Picardie  
Homemade ice cream  
Apple pie, yogurt ice cream  
Iced Vacherin  
The Cob's crispy chocolate cake

## KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Hamburger steak or chicken nuggets or hake  
(French fries, Linguini or butternut)  
The Cob's crispy chocolate cake or Homemade ice cream

## SHORT DESSERT SAMPLES

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