

... À la carte ...

ENTRÉES

Velouté de Paris, oeuf poché, Chantilly forestière	11€
Foie gras maison, chutney de figues & coings	19€
Mosaïque de saumon gravlax roulé façon Maki	14€
Ravioles de boeuf & épinards infusées dans un consommé	13€
Carpaccio de pommes & betteraves, éclats de noisettes torréfiées	12€
Terrine artisanale de cerf forestier de Picardie	12€

PLATS

Tartare de boeuf au couteau, frites maison, crumble de parmesan	21€
Bar entier farci à la purée d'ail, espumade wakamé, déclinaison de carottes	23€
Burger de paleron confit, pain du boulanger, Tomme gratinée, pickles, frites maison	21€
Burger végétarien, pain du boulanger, Tomme gratinée, pickles, frites maison	20€
Demi-magret de canard (<i>cuisson basse température</i>), navets caramélisés & pommes grenailles	24€
Noix de Saint-Jacques poêlées, riz vénéré façon risotto au parmesan	25€
Notre fameux saumon gravlax, frites maison	23€
Filet de boeuf sauce foie gras, pommes grenailles	37€
Coquelet rôti désossé, poêlée de butternut & girolles, pommes grenailles	23€
<i>Garniture supplémentaire</i>	6€

DESSERTS

Assortiment de fromages du terroir picard	12€
Glaces artisanales	10€
Paris Brest façon éclair, coeur praliné	12€
Crème brûlée maison à la Vanille & fève de Tonka	11€
Tartelette poire amandine au sirop d'érable et à la cannelle	11€
Crumble pomme-poire, noix caramélisées	11€
Le croustillant au chocolat du Cob	12€
Dôme chocolat Mont-Blanc, Chantilly aux marrons	12€
La Chantilly tout simplement	6€



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 29€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 39€

Velouté de Paris, oeuf poché, Chantilly forestière
Carpaccio de pommes & betteraves, éclats de noisettes torréfiées
Terrine artisanale de cerf forestier de Picardie

Tartare de boeuf au couteau, frites maison
Bar entier farci à la purée d'ail, espumade wakamé, déclinaison de carottes
Coquelet rôti désossé, poêlée de butternut & girolles, pommes grenailles
Burger de paleron confit, pain du boulanger, Tomme gratinée, pickles, frites maison
Burger végétarien, pain du boulanger, Tomme gratinée, pickles, frites maison

Assortiment de fromages du terroir picard
Crumble pomme-poire, noix caramélisées
Glaces artisanales
Le croustillant au chocolat du Cob

MENU KIDS

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

Steak haché ou nuggets de poulet
ou fish & chips

Garniture au choix (frites, pommes grenailles, carottes)

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

Velouté de Paris, poached egg, mushroom whipped cream	11€
Homemade foie gras, fig & quince chutney	19€
Mosaic of salmon roll maki style	14€
Beef & spinach raviole in a consommé	13€
Apple & beet carpaccio, roasted hazelnuts	12€
Traditional deer terrine from Picardie	12€

MAIN COURSE

Raw beef tartare, french fries, parseman crumble	21€
Whole stuffed sea bass with garlic, wakame foam, variation of carrots	23€
Beef paleron, fresh burger bun, roasted Tomme, pickles, french fries	21€
Vegetarian burger, roasted Tomme, pickles, french fries	20€
Half magret, sweet turnips & new potatoes	24€
Fried scallops, parmesan risotto rice style	25€
Our famous gravlax salmon, french fries	23€
Beef and foie gras sauce, new potatoes	37€
Boneless chicken, fried butternut & chanterelles, new potatoes	23€
<i>Side plate</i>	6€

DESSERTS

Cheese from Picardie	12€
Homemade ice cream	10€
Praline Paris Brest, éclair style	12€
Homemade crème brûlée vanilla & Tonka bean	11€
Pear almond tartlet, maple syrup and cinnamon	11€
Apple-peer crumble, sweet nuts	11€
The Cob's crispy chocolate cake	12€
Mont-Blanc chocolate dôme, chestnut cream	12€
Chantilly cream simply	6€



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

The prices are in euros including all taxes.



MENU « COB »

STARTER/DISH OR DISH/DESSERT 29€

STARTER/DISH/DESSERT 39€.

Velouté de Paris, poached egg, mushroom whipped cream
Apple & beet carpaccio, roasted hazelnuts
Traditional deer terrine from Picardie

Raw beef tartare, french fries, parmesan crumble
Whole stuffed sea bass with garlic, wakamé foam, variation of carrots
Boneless chicken, fried butternut & chanterelles, new potatoes
Beef paleron, fresh burger bun, roasted Tomme, pickles, french fries
Vegetarian burger, roasted Tomme, pickles, french fries

Cheese from Picardie
Apple-peer crumble, sweet nuts
Homemade ice cream
The Cob's crispy chocolate cake

KID'S MENU

DISH/DESSERT 12€ UNDER 12 YEARS OLD

Beef burger or chicken nuggets or fish & chips
Sides (French fries, new potatoes, carrots)
The Cob's crispy chocolate cake or homemade ice cream

SHORT DESSERT SAMPLES

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