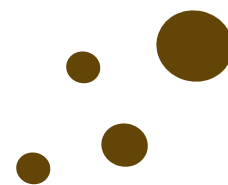


RESTAURANT

A la carte



ENTRÉES

Gaspacho printanier à la menthe et chantilly à la ricotta *	10
Foie gras maison et son confit d'oignons	19
Notre fameux saumon gravlax maison à l'aneth	14
Duo d'asperges en mosaïque et vinaigrette aux agrumes	13
Tartare de dorade kiwi passion *	13
Tartelette de petits pois et crispy de lard *	11

PLATS

Tartare de bœuf à l'italienne et frites maison	21
Filet de Saint Pierre grillé, arancini et asperges vertes	28
Le Cob'Burger : pain du boulanger, effiloché de canard, gratiné au cheddar, sauce barbecue, oignons confits *	22
Le Cob'Burger Végé : pain du boulanger, steak au légumes gratiné au cheddar, sauce barbecue, oignons confits *	21
Notre fameux saumon gravlax à l'aneth et frites maison	23
Souris d'agneau confite, légumes printaniers et pommes grenailles	26
Pavé de cabillaud gratiné à la rouille et sa fondue de fenouil *	24
Filet de bœuf grillé, sauce foie gras et pommes grenailles	37
Volaille de 100 jours farcie au fromage frais, courgettes et pistaches, tagliatelles au pesto *	24
T-bone de veau cuit basse température à la Normande, purée de pommes de terre	28

DESSERTS

Assortiment de fromages Picards *	12
Croustillant au deux chocolats et nappage noisette *	13
Baba au rhum exotique	12
Ile flottante maison *	10
Ananas rôti, crumble et glace vanille	11
Trio de Tiramisu (pralin, citron, café)	12
Glaces artisanales *	10
La chantilly tout simplement 	6

PLANCHES SUCRÉES

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

MENU COB

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT	29
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	39

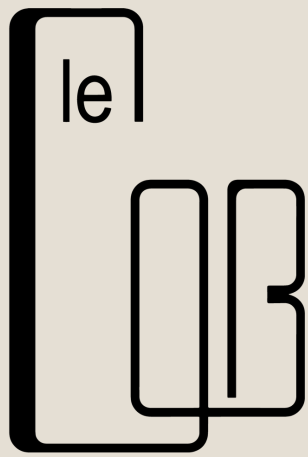
* inclus dans le Menu

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, légumes de printemps	
Croustillant au chocolat ou glaces artisanales	

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

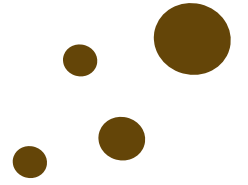




RESTAURANT



A la carte



STARTERS

Spring gazpacho with mint and ricotta chantilly *	10
Homemade foie gras with onion confit	19
Our famous gravlax salmon with dill	14
Asparagus duo in mosaic with citrus vinaigrette	13
Dorade tartare with kiwi and passion fruit *	13
Pea tartlet with crispy bacon *	11

MAIN COURSES

Italian-style beef tartare with homemade fries *	21
Grilled john dory, arancini, and green asparagus	28
The Bob'Burger: artisanal bread, pulled duck, cheddar gratin, bbq sauce, and caramelized onions *	22
The Cob'Vegetarian Burger: artisanal bread, veggie patty, cheddar gratin, bbq sauce, and caramelized onions *	21
Our famous gravlax salmon with dill and homemade fries	23
Slow-cooked lamb shank with spring vegetables and new potatoes	26
Cod fillet gratin with rouille and fennel fondue *	24
Grilled beef fillet with foie gras sauce and new potatoes	37
100-day-old chicken with fresh cheese, zucchini, and pistachio, served with pesto tagliatelle *	24
Low-temperature cooked T-bone veal à la normande with mashed potatoes	28

DESSERTS

Cheese from picardie *	12
Crispy two-chocolate cake with hazelnut glaze *	13
Exotic rum baba	12
Homemade floating island *	10
Roasted pineapple with crumble and vanilla ice cream	11
Trio of tiramisu (praline, lemon, coffee)	12
Artisanal ice creams *	10
Chantilly cream simply	6



SHORT DESSERT SAMPLES

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

COB MENU

STARTER/DISH or DISH/DESSERT	29
STARTER/DISH/DESSERT	39
* included in the Menu	

MENU KIDS

DISH/DESSERT	12
UNDER 12 YEARS OLD	
Beef burger or chicken nuggets or fish & chips	
Sides (French fries, new potatoes, spring vegetables)	
The Crispy two chocolate cake or homemade ice cream	

Our dishes meet the standards of home-made. The list of allergens is available on request. The prices are in euros included all taxes.

