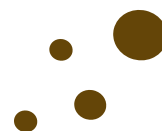


A la carte



ENTRÉES

Velouté de légumes grillés, pistaches et feta *	10
Foie gras maison et son confit d'oignons	19
Notre fameux saumon gravlax maison à l'aneth	14
Salade de lentilles vertes, tzatziki et avocat grillé *	13
Ceviche de dorade, patates douces	14
Salade tomates, burrata et pêches rôties *	12

PLATS

Tartare de bœuf à l'italienne et pommes grenailles	22
Saltimbocca de rouget et son risotto au parmesan	26
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 pommes grenailles	23
Filet de maquereau grillé, sauce vierge, légumes confits et pommes grenailles *	24
Suprême de volaille rôtie à la gremolata & penne au pesto rosso *	24
Filet de bœuf grillé, sauce foie gras et pommes grenailles	37
Fleur de courgette farcie à la ricotta et menthe et mousseline de brocolis	23
Demi-magret de canard de Sarlat-la-Canéda, sauce au thym et miel, mousseline de patates douces et pommes rôties	26

DESSERTS

Assortiment de fromages Picards *	12
Croustillant au chocolat *	13
Tarte au citron et ses meringues	12
Crumble nectarines, abricots et glace vanille *	12
Salade de fraises, chantilly tagada	13
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

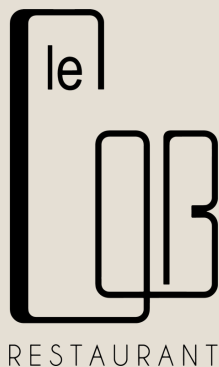
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT	29
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	39
* inclus dans le Menu	

MENU KIDS

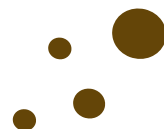
PLAT / DESSERT	12
À DISPOSITION JUSQU'À 12 ANS	
Steak haché ou nuggets de poulet ou fish & chips	
Garniture au choix : pommes grenailles, ratatouille	
Croustillant au chocolat ou glace artisanale	

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





A la carte



STARTERS

Grilled vegetable velouté, pistachios and feta *	10
Homemade foie gras with onion confit	19
Our famous gravlax salmon with dill	14
Green lentil salad, tzatziki and grilled avocado *	13
Sea bream ceviche, sweet potatoes	14
Fresh salad: tomatoes, burrata and roasted peaches *	12

MAIN COURSES

Italian-style beef tartare with new potatoes	21
Red mullet saltimbocca and parmesan risotto	26
The Cob'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 new potatoes	23
Grilled mackerel fillet, vierge sauce, confit vegetables and new potatoes *	24
Roast chicken supreme with gremolata & penne with pesto rosso *	24
Grilled beef fillet with foie gras sauce and new potatoes	37
Zucchini flower stuffed with ricotta and mint, broccoli mousseline	23
Half duck breast with thyme and honey sauce, sweet potatoes mousseline and roasted apples	26

DESSERTS

Cheese from picardie *	12
Crispy chocolate cake *	13
Lemon tart and meringue	12
Strawberry salad, tagada whipped cream	13
Crumble with nectarines, apricots and vanilla ice cream *	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 steak or chicken nuggets or fish & chips	
Sides (new potatoes, ratatouille)	
The Crispy 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.

