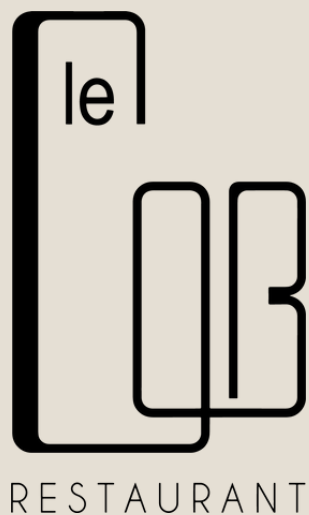
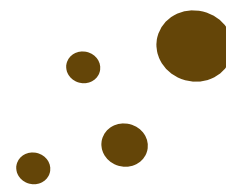




A la carte



ENTRÉES

Velouté de butternut, chantilly légère au foie gras *	12
Foie gras maison et son chutney de figues / + 6 cl de vin Loupiac	19 / 23
Notre fameux saumon gravlax maison à l'aneth et coulis de betterave *	14
Pâté en croûte maison de canard	15
Salade de lentilles, effeuillé de haddock et crème d'aneth *	13
Chou farci aux légumes de saison et oeuf poché	11

PLATS

Tartare de bœuf préparé au couteau, os à moelle rôti et pommes grenailles	23
Blanquette de lotte et Saint-Jacques, riz vénéré aux légumes	26
Le Cob'Burger : pain du boulanger, effiloché de pintade gratiné au fromage à raclette, coleslaw, sauce barbecue, pickles d'oignons *	22
Le Cob'Burger Végé : pain du boulanger, steak au légumes gratiné au fromage à raclette, coleslaw, sauce barbecue, pickles d'oignons *	21
Notre fameux saumon gravlax et pommes grenailles	23
Pavé de merlu sauce au vin blanc et mousseline de chou-fleur *	25
Suprême de volaille, sauce vin rouge, lard et champignon, et linguines *	24
Filet de bœuf grillé, sauce forestière au foie gras et pommes grenailles	37
Aligot du Cob et saucisse des Hauts de France	23
Risotto crémeux au parmesan, champignons et cèpes	26

DESSERTS

Assortiment de fromages Picards *	12
Croustillant au chocolat *	13
Charlotte aux marrons, coeur cassis	11
Poire Belle Hélène, chocolat chaud et glace vanille *	12
Tarte tatin aux pommes caramélisées	13
Brioche perdue dorée, compotée de pommes et poires, sauce caramel et glace yaourt	11
Glaces artisanales x3 (passion, citron vert, pomme, framboise, melon, yaourt, caramel beurre salé, fraise, vanille, chocolat, café, rhum raisin, noisette) *	10
La chantilly tout simplement	6
Assortiment de desserts / + café / + Champagne	12 / 14 / 22



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

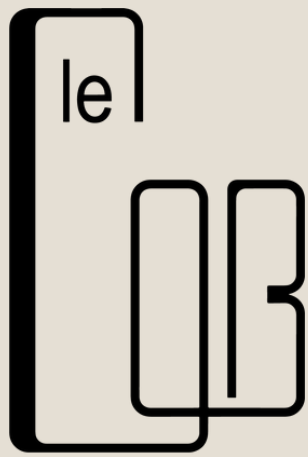
MENU COB

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

MENU KIDS

PLAT / DESSERT	12
À DISPOSITION JUSQU'À 12 ANS	
Steak haché ou poulet pané ou fish & chips	
Garniture au choix : pommes grenailles, mousseline de choix fleur, linguines	
Croustillant au chocolat ou glaces artisanales	

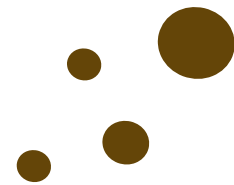




RESTAURANT



A la carte



STARTERS

Butternut squash velouté, light foie gras whipped cream *	12
Homemade foie gras with fig chutney / + 6 cl Loupiac wine	19 / 23
Our famous gravlax salmon (cold) with dill and Beetroot coulis *	14
Homemade duck pâté en croûte	15
Lentil salad, flaked haddock, dill cream *	13
Stuffed cabbage with seasonal vegetables and poached egg	11

MAIN COURSES

Hand-cut beef tartare with roasted bone marrow and baby potatoes	23
Blanquette de lotte et Saint-Jacques, riz vénéré aux légumes	26
The Cob'Burger: artisanal bread, pulled guinea fowl, raclette cheese, coleslaw, barbecue sauce, pickled onions *	22
The Cob'Vegetarian Burger: artisanal bread, veggie patty, raclette cheese, coleslaw, barbecue sauce, pickled onions *	21
Our famous gravlax salmon (cold) and new potatoes	23
Hake fillet with white wine sauce and cauliflower purée *	24
Chicken supreme with red wine sauce, bacon, and mushroom and linguine pasta *	24
Grilled beef fillet with wild mushroom sauce with foie gras and new potatoes	37
Aligot mashed potatoes from the Cantal with grilled sausage	23
Creamy Parmesan risotto with mushrooms and porcini	26

DESSERTS

Cheese from Picardie *	12
Crispy chocolate cake *	13
Pear Belle Hélène with hot chocolate sauce and vanilla ice cream *	12
Brioche perdue, apple and pear compote, caramel sauce and yogurt ice cream	11
Caramelized apple tarte Tatin	13
Chestnut charlotte with blackcurrant center	13
Artisanal ice creams x3 (passion fruit, lime, apple, raspberry, melon, yogurt, salted caramel, strawberry, vanilla, chocolate, coffee, rum & raisin, hazelnut) *	10
Chantilly cream simply	6
Dessert sample / + coffee / + Champagne	12 / 14 / 22



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

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 breaded chicken or fish & chips	
Sides (new potatoes or cauliflower purée or linguine pasta)	
The Crispy two chocolate cake or homemade ice cream	

