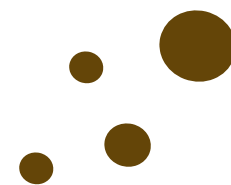


RESTAURANT

# A la carte



## ENTRÉES

Gaspacho vert, Chantilly à la ricotta *	11
Foie gras maison et son chutney d'abricot et basilic frais / + 6 cl de vin Loupiac	19 / 23
Notre fameux saumon gravlax maison, fraîcheur d'aneth *	14
Pâté en croûte maison	15
Salade de lentilles vertes, pastèque grillée et feta *	13
Tomates de saison, burrata crémeuse et pêche rôtie	12

## PLATS

Tartare de boeuf à l'italienne, pommes grenailles et roquette	23
Poulpe grillé, chorizo, caviar d'aubergine et arancini	26
Le Cob'Burger : pain du boulanger, effiloché de canard, cheddar fondu, sauce BBQ et roquette *	22
Le Cob'Burger Végé : pain du boulanger, steak de légumes, cheddar fondu, sauce BBQ et roquette *	21
Notre fameux saumon gravlax et pommes grenailles	23
Filet de sabre farci à la tapenade rouge, légumes de saison confits *	24
Suprême de volaille à la provençale, penne au pesto rosso *	24
Filet de boeuf grillé, sauce au poivre vert et foie gras, et pommes grenailles	37
Vitello tonnato	26
Aubergine du soleil confite, courgettes, poivrons et stracciatella	21

## DESSERTS

Assortiment de fromages Picards *	12
Croustillant au chocolat *	13
Éclair pistache-framboise	11
Crumble abricot-nectarine et glace vanille *	12
Île flottante	10
Mille-feuille aux fruits rouges	13
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 / +  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 (Hors week-end et jours fériés)

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

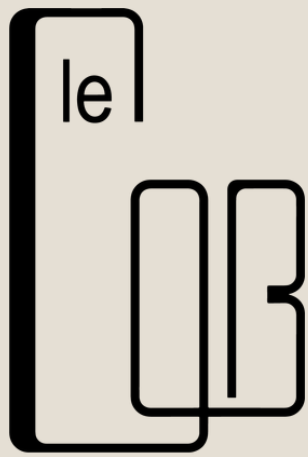
\* inclus dans le Menu

## MENU KIDS

PLAT / DESSERT	12
----------------	----

À DISPOSITION JUSQU'À 12 ANS  
Steak haché ou poulet pané ou fish & chips  
Garniture au choix : pommes grenailles, légumes de saison, penne  
Croustillant au chocolat ou glaces artisanales

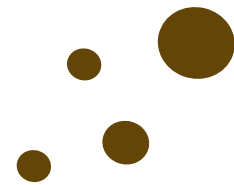




RESTAURANT



# A la carte



## STARTERS

Green gazpacho, ricotta Chantilly	11
Homemade foie gras with apricot chutney and fresh basil / + 6 cl Loupiac wine	19 / 23
Our famous gravlax salmon (cold) with dill and Beetroot coulis *	14
Homemade pâté en croûte	15
Green lentil salad, grilled watermelon and feta *	13
Seasonal tomatoes, creamy burrata and roasted peach	12

## MAIN COURSES

Italian-style beef tartare, baby potatoes and rocket	23
Grilled octopus, chorizo, eggplant caviar and arancini	26
The Cob'Burger: fresh bun, pulled duck, melted cheddar, BBQ sauce and rocket *	22
The Cob'Vegetarian Burger: fresh bun, vegetable patty, melted cheddar, BBQ sauce and rocket *	21
Our famous gravlax salmon (cold) and new potatoes	23
Scabbard fish fillet stuffed with red tapenade, confit seasonal vegetables *	24
Provençal chicken supreme, penne with pesto rosso *	24
Grilled beef fillet, green pepper sauce and foie gras with new potatoes	37
Vitello tonnato	26
Mediterranean-style confit eggplant with stracciatella	21

## DESSERTS

Cheese from Picardie *	12
Crispy chocolate cake *	13
Pistachio and raspberry éclair	11
Apricot and nectarine crumble and vanilla ice cream *	12
Ile flottante	10
Red berries mille-feuille	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 (excluding weekends and public holidays)

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	

