

# Menu

## Entrées

☞ Duo de Terrines .....	6,00 €
☞ Aumônière de Chèvre .....	6,00 €
☞ Tarte au Maroilles .....	6,50 €
☞ Champignons au Maroilles.....	6,00 €

## Plats

☞ Plats du Jour ( <i>inscrits sur les vitres du wagon</i> ) .....	17,50 €
- Plat de viande cuisiné	
- Plat de poisson cuisiné	
☞ Pièce du boucher 220 g .....	18,00 €
<i>(viande race limousine, servie avec des légumes et frites, sauce au choix).....</i>	
☞ Andouillette de Troyes 5A .....	17,50 €
☞ Burger de bœuf ( <i>steak haché maison, cheddar, bacon, oignons et crudités</i> ) .....	15,00 €
☞ Tarte au Maroilles .....	12,00 €

## Salades

☞ Salade paysanne .....	16,00 €
<i>(salade, dés de maroilles, pommes de terre sautées, lardons, poulet)</i>	
☞ Salade de chèvre chaud .....	15,00 €
<i>(salade, toasts de chèvre chaud, dattes confites et jambon cru, noix)</i>	
☞ Salade Océane .....	16,50 €
<i>(salade, saumon fumé, saumon cuit, avocat, crevettes, sauce cocktail)</i>	

## Desserts

☞ Assiette de fromages .....	7,50 €
☞ Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace .....	6,50 €
☞ Dame blanche et ses variantes .....	6,50 €
☞ Coupe de glace (parfums au choix)	
1 boule .....	2,00 €
2 boules.....	3,00 €
3 boules.....	4,00 €
☞ Dessert de saison .....	6,50 €
☞ Café Gourmand .....	7,50 €

### A partager

- ☞ Assiette de charcuterie
  - \* Petite (~ 2 pers.) ..... 12,00 €
  - \* Grande (~ 4 pers.) ... 16,00 €
- ☞ Assiette apéro ..... 12,00 €  
*(olives, chips, fromages et saucisson)*

### Menu Tio'Père

- ☞ Assiette de steak haché ou jambon blanc accompagné de frites ou légumes du moment
  - ☞ 1 Boule de glace
  - ☞ 1 boisson
- 12,50 €

## La suggestion du chef

Chaque week-end, un plat plus élaboré vous sera proposé par nos cuisiniers, en fonction de la saison et des arrivages (ex : tournedos Rossini, ris de veau, souris d'agneau, Sole, Rouget, ...)

*Choix du Chef et prix inscrits sur les vitres du wagon*



*A l'apéritif, nous vous invitons à goûter les vins de « La Belle Jeanne », produit de façon artisanale par Vincent et Gautier, à quelques kilomètres d'ici, à Malzy. Le vin de pommier est une exclusivité de La Halle.*

*Les plats que nous vous proposons sont faits maison.*

*Ils sont élaborés à partir de produits frais qui proviennent essentiellement de producteurs locaux, selon la saison et leur capacité de production.*

- *François et Sophie, maraichers bio au Chêne Henri IV à Lerzy, nous fournissent en fruits et légumes, ainsi que Denis et Sylvie du Verger Prouvost à Villers les Guise.*
- *L'élevage de Luc et Séverine, de la SCEA du Tignon à Erloy nous fournit en viande de bœuf de race Limousine.*
- *De même pour les fromages, certains sont affinés et produits en Thiérache (Chèvre de la Maguetterie de Chigny, Maroilles et autres fromages de la fromagerie du Nouvion en Thiérache et de la Fromagerie Leduc de Sommeron).*
- *Les fleurs qui garnissent vos assiettes proviennent du jardin Roy d'Haution, cueillies par Emmanuelle et Philippe.*



*Photo de Koen Ver Ecke*