

Menu

Entrées

❖ Duo de Terrines	6,80 €
❖ Cream cheese de saumon fumé	6,80 €
❖ Tarte au Maroilles	6,80 €
❖ Champignons au Maroilles.....	6,80 €

Plats

❖ Plats du Jour, viande ou poisson (<i>inscrits sur les vitres du wagon</i>)	17,50 €
❖ Pièce du boucher 220 à 250 g (<i>lundi au vendredi</i>)	18,00 €
Pièce du boucher 320 à 350 g (<i>week-end : entrecôte, basse-côte, ...</i>)	26,00 €
(<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>) ..	17,50 €
❖ Tarte au Maroilles	15,00 €
❖ Chaud Biloute (<i>fromage fondant, charcuterie, pommes de terre</i>).....	22,50 €

Salades

❖ Salade paysanne	19,80 €
(<i>salade, dés de maroilles, pommes de terre sautées, lardons, poulet</i>)	
❖ Salade de chèvre chaud	19,00 €
(<i>salade, toasts de chèvre chaud, dattes confites et jambon cru, noix</i>)	
❖ Salade Océane	19,80 €
(<i>salade, saumon fumé, saumon cuit, avocat, crevettes, sauce cocktail</i>)	

Desserts

❖ Assiette de fromages	8,50 €
❖ Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace	7,80 €
❖ Dame blanche et ses variantes	8,50 €
❖ Coupe de glace (parfums au choix)	
1 boule	2,20 €
2 boules.....	3,60 €
3 boules.....	4,80 €
❖ Dessert de saison	7,50 €
❖ Café Gourmand	9,80 €

A partager

❖ Assiette de charcuterie	
* Petite (~ 2 pers.)	12,80 €
* Grande (~ 4 pers.) ...	17,80 €
❖ Assiette apéro	15,60 €

(olives, chips, Tomme, saucisson sec et frais à l'ail des ours)

Menu Tio'Père

❖ Steak haché ou jambon blanc, frites	
❖ 1 Boule de glace	
❖ 1 boisson	

15,00 €

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, maraîchers 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.
- Le mouton (agnelle de 8 mois) provient de l'élevage de Monsieur Arnaud Vanhoutte, Ferme Le Pavillon à Dorengt.
- De même pour les fromages, certains sont affinés et produits en Thiérache (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