

# 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, 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.*
- *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*