

Menu

Entrées

🌀 Duo de Terrines	6,50 €
🌀 Cream cheese de saumon fumé	6,50 €
🌀 Tarte au Maroilles	6,50 €
🌀 Champignons au Maroilles.....	6,50 €

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>) ..	15,00 €
🌀 Tarte au Maroilles	14,00 €
🌀 Chaud Biloute (<i>fromage fondant, charcuterie, pommes de terre</i>).....	22,00 €

Salades

🌀 Salade paysanne	19,50 €
<i>(salade, dés de maroilles, pommes de terre sautées, lardons, poulet)</i>	
🌀 Salade de chèvre chaud	18,00 €
<i>(salade, toasts de chèvre chaud, dattes confites et jambon cru, noix)</i>	
🌀 Salade Océane	19,50 €
<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		7,50 €
☞ Dame blanche et ses variantes		7,50 €
☞ Coupe de glace (parfums au choix)	1 boule	2,00 €
	2 boules.....	3,50 €
	3 boules.....	4,50 €
☞ Dessert de saison		6,50 €
☞ Café Gourmand		9,50 €

A partager

- 🌀 Assiette de charcuterie
 - * Petite (~ 2 pers.) 12,50 €
 - * Grande (~ 4 pers.) ... 17,50 €
- 🌀 Assiette apéro 15,00 €

(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