

LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE EXCEPTÉ LE MARDI

HORAIRES D'OUVERTURE : DE 10H À 18H EN PÉRIODE ESTIVALE / DE 12H À 17H EN PÉRIODE HIVERNALE.

DE 12H À 15H

• LES ENTRÉES •

- Pâté en croûte de canard d'Amiens 12€
 Truite fumée de la Villette,
 siphon de pommes de terre à l'aneth 11€
 Œuf mollet bio, duxelles de champignons,
 champignons, coulis de persil 9€
 Salade aux asperges vertes, champignons de Paris,
 haricots verts, laitue, cerfeuil, échalote,
 vinaigrette noisette balsamique 9€

• LES PLATS •

- Bouchée à la reine, moules, cabillaud, crustacés,
 velouté léger aux carcasses 22€
 Les Mafaldine façon Germiny, lard paysan,
 champignons de Paris 16€
 Tourte de légumes de saison 16€

• LES BROCHES •

- Saumon à la broche, sauce béarnaise 18€
 Poulet fermier, jus à l'estragon 17€
 Gigot d'agneau, jus au serpolet, salade verte de saison 19€

Les accompagnements au choix

- Frites fraîches / Purée de pommes de terre /
 Légumes de saison / Salade verte

• LES DESSERTS •

- Gâteau battu Picard 8€
 Gros chou à la crème Chantilly pralinée 9€
 Tarte Tatin et son pot de crème 9€
 Pannequet à l'orange 8€
 Pavlova glacée au chocolat, sauce chocolat 11€
 Riz Condé aux fruits de saison 8€
 Coupe de Chantilly 5€



PLEASE FIND THE MENU IN ENGLISH
 BY SCANNING THIS QR CODE.

Menus

• MENU CHÂTEAU •

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 21€
 ENTRÉE + PLAT + DESSERT 26€

ENTRÉES AU CHOIX

- Salade aux asperges vertes, champignons de Paris,
 haricots verts, laitue, cerfeuil, échalote,
 vinaigrette noisette balsamique
 OU Œuf mollet bio, duxelles de champignons,
 champignons, coulis de persil

PLATS AU CHOIX

- Poulet fermier, jus à l'estragon
 OU Saumon à la broche, sauce béarnaise
 OU Tourte de légumes de saison

DESSERTS AU CHOIX

- Gros chou à la crème Chantilly pralinée
 OU Gâteau battu Picard

UNIQUEMENT LE MIDI

• MENU PICARD EXPRESS •

17€

Servi en 20 minutes

AU CHOIX PARMİ

- Ficelle classique Picarde
 OU Ficelle aux légumes de saison

DESSERT

- Gâteau battu Picard

• MENU ENFANT •

12€ Jusqu'à 12 ans

PLAT AU CHOIX PARMİ

- Saumon à la broche OU Poulet à la broche

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites fraîches / Purée de pommes de terre /
 Mafaldine façon Germiny

DESSERT AU CHOIX

- Gâteau battu Picard
 OU 1 boule de glace (vanille, chocolat, fraise)

BOISSON

- Eau OU Sirop à l'eau

• LES APÉRITIFS •

Kir 12cl	6€
Martini Rouge / Blanc 4cl	5,50€
Porto Rouge / Blanc 4cl	6€
Americano 6cl	9€
Jack Daniel's / J&B 4cl	6,50€
Chivas Regal 4cl	11€
Vodka Absolut 4cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4cl	11€
Ricard 4cl	5,50€
Cognac Hennessy 4cl	12€
Poire William Duchesse 4cl	10€

• LES BIÈRES •

PRESSION	25cl	50cl
Heineken	4€	7€
Affligem	5€	8,50€

BOUTEILLE	33cl
Gallia West IPA	7€
Mort Subite Witte	6€
Desperados	6,80€

• LES VINS AU VERRE •

ROUGE	Château Simian AOC Combes des Avaux 4cl	7€
BLANC	Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants	5€
ROSÉ	Chinon AOC Raffault 4cl	5€

• CHAMPAGNE •

Champagne Collet 75cl	65€
-----------------------	-----

• LES JUS DE FRUITS ET SODAS •

Jus d'oranges fraîchement pressées 25cl	5€
Jus de fruits 25cl (pomme, orange, fraise, abricot, tomate)	3,90€
Pepsi / Pepsi Max / Seven Up 33cl	4€
Orangina / Schweppes Indian Tonic 25cl	4€
Lipton Ice Tea Pêche 25cl	4€
Sirop à l'eau	2,80€

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

• LES EAUX MINÉRALES •

Evian	50cl 3,50€	1L 5,20€
Badoit	50cl 4€	1L 5,90€
Badoit rouge	33cl 4€	

• LES BOISSONS CHAUDES •

Expresso / Décaféiné	2,50€
Double expresso / Café crème	4€
Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud Valrhona	6€
Thés et infusions Mariage Frères	6€
Supplément Chantilly	1,50€

À PARTIR DE 15H

• LES GLACES ARTISANALES •

EN COUPE OU EN CORNET

1 BOULE 3€

2 BOULES 5,50€

3 BOULES 7€

Chocolat / Vanille / Fraise / Praliné / Café

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€

• LES CRÊPES MAISON •

5€

SUPPLÉMENT TOPPING 1€

Sucre / Beurre sucré citron / Chocolat / Crème de marrons /
 Confiture de fraises / Chantilly

• LES FICELLES •

Classique picarde 11€

Aux légumes de saison 12€

• LES CROQUE-MONSIEUR •

Servi avec une salade verte

Traditionnel 12€

Truite fumée 13€

Façon flamiche 10€