

## *MENU du MOULIN à 25 €*

### *Assiette du Moulin*

*Jambon fumé, rilette et  
pâté de Campagne  
sur lit de crudités*

*Pain d'épices  
à la crème Chantilly  
ou  
Sorbetes aux fruits rouges  
à la crème Chantilly*

## *MENU du HAMEAU à 40 €*

### *Assiette de Bloc de Foie gras*

*Confit de canard  
Accompagné de son gratin de pommes terre*

*Tarte aux pommes  
ou Assiette de fraises (ensaison)  
à la crème Chantilly  
ou  
Sorbetes aux fruits rouges  
à la crème Chantilly*

---

## *MENU GOURMAND à 47,50 €*

*Assiette prestige  
(Bloc de foie gras et son pâté de canard)*

*Souris d'agneau  
Accompagnée de son gratin de pommes de terre*

*Coupe Princière (en saison)  
2 boules (fraise, framboise) avec fruits et crème Chantilly)  
ou Tarte aux pommes ou aux fruits de saison à la crème Chantilly*

---

## *MENU ENFANT à 11,20 €*

*(moins de 12 ans)*

*Jambon accompagné de son gratin de pommes de terre  
2 boules de glace  
Une boisson aux choix*

# NOS SPECIALITES

<b>LA PLANCHE A PARTAGER de Charcuteries et Fromages</b> (pour 2 pers.) <i>Rosette, chorizo, jambon fumé, tomme et brie</i>	<b>18,50 €</b>
<b>* ASSIETTE GOURMANDE</b> <i>Toast au bloc de Foie gras, jambon fumé, pâté et rilette sur lit de crudités</i>	<b>29,60 €</b>
<b>* ASSIETTE DE BLOC DE FOIE GRAS</b> <i>Bloc de foie gras et son pain</i>	<b>27,50 €</b>
<b>* SALADE DE GÉSIEERS DE CANARD</b> <i>Salade, gésiers, lardons fumés, pomme de terre et croûtons</i>	<b>21,00 €</b>
<b>* SALADE DE CHEVRE CHAUD</b> <i>Chèvre chaud sur toasts, jambon fumé sur lit de salade</i>	<b>17,70 €</b>
<b>* SALADE FRAICHEUR</b> <i>Salade verte, crudités, fromage, œuf</i>	<b>15,50 €</b>
<b>* SALADE CAESAR</b> <i>Poulet émincé, œuf, copeaux de parmesan, tomate séchée sur lit de salade</i>	<b>19,00 €</b>
<b>* TARTINE</b> <i>Pain, jambon fumé, maroilles gratiné sur lit de salade</i>	<b>19,00 €</b>
<b>* CROQUE MONSIEUR</b> <i>Pain de mie, jambon blanc, emmental, Crème sur lit de salade</i>	<b>17,60 €</b>
<b>* SALADE OCEANE</b> <i>Saumon fumé, crevettes et rilette de thon sur lit de salade</i>	<b>20.80 €</b>



# NOS PLATS CHAUDS

<b>* SOURIS D'AGNEAU</b> <i>Accompagnée de son gratin de pommes de terre</i>	<b>27,60 €</b>
<b>* CONFIT DE CANARD</b> <i>Accompagné de son gratin de pommes de terre</i>	<b>24,60 €</b>
<b>* GRATIN DE POMMES DE TERRE</b> avec salade	<b>16,00 €</b>

# NOS DESSERTS

<i>COUPE DE CREME CHANTILLY (à base de crème crue)</i>	8,50 €
<i>COUPE PRINCIERE</i>	16,90 €
<i>3 boules (Fraise, Framboise, mure) avec fruits et crème Chantilly</i>	
<i>SORBETS DU VALOIS A LA CREME CHANTILLY</i>	
<i>PARFUM AUX CHOIX :</i>	
<i>Fraise, Framboise, Mûre, Pomme, Poire</i>	
<i>Coupe 2 boules</i>	9,20 €
<i>Coupe 3 boules</i>	10,20 €
<i>SORBETS DU VALOIS</i>	
<i>PARFUM AUX CHOIX :</i>	
<i>Fraise, Framboise, Mûre, Pomme, Poire</i>	
<i>Coupe 2 boules</i>	7,90 €
<i>Coupe 3 boules</i>	8,90 €
<i>FROMAGE BLANC</i>	5,90 €
<i>FROMAGE BLANC et sa confiture</i>	7,90 €
<i>FROMAGE BLANC, CREME CHANTILLY et sa confiture</i>	10,20 €
<i>ASSIETTE DE FRAISES A LA CREME CHANTILLY</i>	12,60 €
<i>ASSIETTE DE FRAMBOISES A LA CREME CHANTILLY</i>	14,70 €
<i>TARTE AUX POMMES A LA CREME CHANTILLY</i>	10,40 €
<i>TARTE AUX FRAISES A LA CREME CHANTILLY</i>	14,40 €
<i>PAIN D'EPICES A LA CREME CHANTILLY</i>	10,40 €

*Une certitude ! Princes et princesses, hôtes de marque reçus à Chantilly témoignent d'une fameuse crème servie aux collations dans la grande chaumière du Hameau et à la célèbre Laiterie : le Duc de Croy, l'Empereur d'Autriche, le Roi de Suède, les filles de Louis XV, le Tzar Paul Ier de Russie et la Baronne d'Oberkich qui écrit, en louanges à la fameuse crème Chantilly : « Jamais je n'ai mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi bien apprêtée » Dès le XVIIIème siècle, la Laiterie et le Hameau de Chantilly jouirent rapidement d'une grande notoriété non seulement en France, mais dans toute l'Europe.*

*Aujourd'hui, les « Goûters Champêtres » du Hameau renouent avec cette tradition en vous servant une crème Chantilly à l'ancienne.*

*Recettes de la Crème Chantilly*

# BOISSONS DE PICARDIE ET D'AILLEURS

## NO\$ APÉRITIFS

Pommeau (10 cl)		6,90 €		
Porto (10 cl), Ricard (5 cl), Kir (10cl)		6,90 €		
Whisky (5 cl)		7,40 €		
Champagne (aoc)	37,5 cl	40,20 €	75 cl	65,20 €

## NO\$ BIÈRES

Bière St Rieul Blonde ou Ambrée (houblonnée)	33 cl	5,80 €		
Bière Rebelle Blonde	33 cl	5,80 €		

## NO\$ CIDRES

Cidre Brut	33 cl	7,20 €	75 cl	15,30 €
Cidre Doux			75 cl	15,30 €

## NO\$ BOISSONS Sans Alcool

Pétillant de Rhubarbe	22 cl	6,00 €	75 cl	15,30 €
Jus de Pomme artisanal			1 l	12,20 €
Jus d'orange, Jus de pomme, Fuze Tea	25 cl	4,50 €		
Coca cola, Perrier	33 cl	4,90 €		
Evian, Badoit	50 cl	4,90 €	1 l	6,50 €

## NO\$ VINS (aoc)

Le verre de Vin	19 cl	7,50 €		
Bourgogne Aigoté (blanc)			75 cl	25,00 €
Coteau du Layon (blanc moelleux)			75 cl	32,00 €
Gaillac (rosé)			75 cl	26,00 €
Cabernet d'Anjou (rosé et fruité)			75 cl	24,00 €
Brouilly (rouge)			75 cl	26,00 €
Côtes de Bourg (rouge)			75 cl	25,00 €
Gigondas (rouge)			75 cl	36,00 €
Château Neuf du Pape (rouge)			75 cl	45,00 €
Chinon (rouge)			75 cl	30,00 €

## NO\$ DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Eau de Vie de Poire ou Framboise (3 cl)				8,50 €
---	--	--	--	--------

## NO\$ BOISSONS CHAUDES

Café Polisson (café au Calvados)				10,60 €
Expresso				2,90 €
Expresso à la Crème Chantilly				3,90 €
Double Expresso				4,70 €
Double Expresso à la Crème Chantilly				6,70 €
Chocolat				5,20 €
Chocolat à la Crème Chantilly				6,70 €
Thé				4,50 €

*Nous acceptons les règlements par chèque à partir de 10 €, sur présentation d'une pièce d'identité et Carte bancaire*

(Le service est compris)