

## LA CARTE LA CAPITAINERIE

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

HORAIRES D'OUVERTURE : DE 10H00 À 18H00 EN PÉRIODE ESTIVALE / 12H00 À 17H00 EN PÉRIODE HIVERNALE.

### SERVICE DE 12H À 15H

#### • LES ENTRÉES •

- Pâté en croûte de canard d'Amiens 14€  
 Velouté de potimarron, crème de châtaignes,  
 tuile de parmesan 11€  
 Salade de lentilles à l'estragon,  
 truite fumée de la Villette, vinaigrette aux agrumes 14€  
 Œuf cocotte, crème de ciboulette, toast à l'huile d'olive,  
 copeaux de jambon Serrano 12€  
 Taboulé d'épeautre aux légumes de saison 11€

#### • LES PLATS •

- Estouffade de bœuf :  
 Joue de bœuf cuite lentement à la bière brune, jus corsé 24€  
 Mafaldines de la mer, sauce hormadine 25€  
 Tourte de légumes de saison 19€

#### • LES BROCHES •

- Saumon rôti, sauce tartare 24€  
 Poulet fermier à la broche 20€  
 Poitrine de porc à la broche 21€

#### Les accompagnements au choix

- Frites fraîches / Riz sauvage aux épices et fruits secs /  
 Légumes de saison / Salade verte

#### • LES DESSERTS •

- Gâteau battu Picard 9€  
 Gros chou à la crème Chantilly pralinée 11€  
 Tarte aux pommes, glace vanille ou crème Chantilly 11€  
 Mi-cuit chocolat sauce caramel beurre salé,  
 crème Chantilly 11€  
 Coupe de Chantilly 6€  
 Supplément coulis de fruits rouges et amandes grillées 1€



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

### Menus

#### • MENU CHÂTEAU •

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 27€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

#### ENTRÉE AU CHOIX

- Taboulé d'épeautre aux légumes de saison  
 OU Œuf cocotte, crème de ciboulette, toast à l'huile d'olive,  
 copeaux de jambon Serrano

#### PLAT AU CHOIX

- Poulet fermier à la broche  
 OU Saumon rôti, sauce tartare  
 OU Tourte de légumes de saison

#### DESSERT AU CHOIX

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

#### UNIQUEMENT LE MIDI

#### • MENU PICARD EXPRESS •

20€

Servi en 20 minutes

#### AU CHOIX

- Classique ficelle Picarde  
 OU Ficelle aux légumes de saison

#### DESSERT

- Gâteau battu Picard

#### • MENU ENFANT •

14€ Jusqu'à 12 ans

#### PLAT AU CHOIX

- Saumon rôti OU Poulet à la broche

#### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites fraîches / Riz sauvage aux épices et fruits secs /  
 Légumes de saison

#### DESSERT AU CHOIX

- Gâteau battu Picard  
 OU 1 boule de glace

#### BOISSON

- Eau OU Sirop à l'eau

#### • LES APÉRITIFS •

Kir 12cl	6,90€
Martini Rouge / Blanc 4cl	6,50€
Porto Rouge / Blanc 4cl	6,90€
Americano 6cl	10,50€
Jack Daniel's / J&B 4cl	7,50€
Chivas Regal 4cl	12,50€
Vodka Absolut 4cl	9,50€
Gin Bombay Sapphire 4cl	12,50€
Ricard 4cl	6,50€
Cognac Hennessy 4cl	14€
Poire William Duchesse 4cl	11,50€

#### • LES BIÈRES •

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
Heineken	4,50€	8€
Affligem	6€	9,50€
Panaché / Monaco	4,50€	8€
<b>BOUTEILLE</b>	33cl	
Gallia West IPA	8€	
Mort Subite Witte	7€	
Desperados	8€	

#### • LES VINS AU VERRE •

<b>ROUGE</b> Château Simian AOC Combes des Avaux 25cl	8€
<b>BLANC</b> Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants	6€
<b>ROSÉ</b> Chinon AOC Raffault 25cl	6€

#### • CHAMPAGNE •

Champagne Collet 75cl	69€
-----------------------	-----

#### • LES JUS DE FRUITS ET SODAS •

Jus d'oranges frais 25cl	6€
Jus de fruits 25cl (pomme, orange, fraise, abricot, tomate)	4,50€
Pepsi / Pepsi zéro sucres / Seven Up 33cl	4,60€
Orangina / Schweppes Indian Tonic 25cl	4,60€
Lipton Ice Tea Pêche 25cl	4,60€
Sirop à l'eau	3,30€
Diabolo	3,60€

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

#### • LES EAUX MINÉRALES •

Evian 50cl	4€	1L	6€
Badoit 50cl	4,60€	1L	7€
Badoit rouge 33cl	4,60€		

#### • LES BOISSONS CHAUDES •

Expresso / Décaféiné	2,90€
Double expresso / Café crème	4,60€
Cappuccino	5,20€
Chocolat chaud Valrhona	6,90€
Thés et infusions Mariage Frères	6,90€
Supplément Chantilly	1,50€

### À PARTIR DE 15H

#### • LES GLACES ARTISANALES •

EN COUPE OU EN CORNET

1 BOULE 3,50€

2 BOULES 6€

3 BOULES 8€

Demandez la sélection du moment à votre serveur

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50€

#### • LES CRÊPES MAISON •

6€

SUPPLÉMENT TOPPING 1,50€

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

#### • LES FICELLES •

Classique Picarde 13€

Aux légumes de saison 14€

#### • LES CROQUE-MONSIEUR •

Servis avec une salade verte

Traditionnel 14€

Truite fumée 15€

Façon flamiche 12€

## CHÂTEAU DE CHANTILLY