

La Carte du Lounge

Menu à 34,00
(Entrée / Plat / Dessert)
Servi tous les jours

Les Entrées :

- L'Incontournable ficelle Picarde
« L'alliance d'une crêpe garnie de jambon, de duxelles de champignons, nappé de crème et gratiné au four »
- Les Œufs parfaits à la carbonara, croûtons de Foccacia
« L'onctuosité de l'œuf basse température et la gourmandise d'une carbonara et croûtons croustillant de Foccacia »
- Le Gravelax de saumon, crémeux de betterave ail et fines herbes, toast et salade
« Saumon confit aux herbes et épices, peps de la betterave ailée et fraîcheur de la salade et toast croustillant »
- Le Velouté de Potimarron, éclats de noix Grilled cheese aux oignons et tomme au cidre de la Chapelle Saint Jean
« La douceur réconfortante du potimarron relevée par du fromage fondant local comme un croque aux oignons et la noix croquante »

Les Plats :

- Le Burger au rollot de la Fromagerie de la Chapelle Saint Jean, frites et salade
« Gourmandise Locale : steak VBF et rollot fondant sur sa sauce tartare, oignons et lardons, crudités »
 - La Double ficelle picarde, frites et salade
« La grande spécialité régionale en version généreuse, gratinée au four et accompagné de frites maison et de salade »
 - Le Tartare de rumsteack au couteau Race à Viande
« Notre incontournable taillé et préparé par nos soins, cru ou poêlé accompagné de ses frites maison et d'une salade »
- (Possibilité en double à 26.00)**
- L'Escalope de saumon Poêlée, fettuccines à la crème de pesto d'agrumes, burratina
« Alliance raffinée entre un saumon saisissant, la fraîcheur des agrumes et le crémeux de la burratina »
 - La Tatin de légumes du soleil et sa burratina
« Pâte croustillante et légumes confits, cœur de burratina, graines de courges torréfié, croûtons de Foccacia et vinaigre de Modène vieilli 20 ans d'âge, sur la fraîcheur d'une salade »

Les Desserts :

- L'Assiette de 3 fromages locaux (Fromagerie de la Chapelle Saint Jean)
« Un assortiment affiné célébrant le savoir-faire fromager de notre région »
- La Tarte amandine aux poires
« Poire pochée et crème d'amandes fondante sur une pâte sablée dorée »
- L'Incontournable cheesecake depuis 13 Ans
« La recette secrète inchangée qui fait vibrer vos papilles depuis 13 ans. Un appareil à cheesecake d'une onctuosité absolue sur son biscuit croquant au spéculoos. A napper selon votre envie d'un coulis caramel beurre salé ou d'un coulis aux noisettes gourmandes »

Entrée seul : 10,00

Plat seul : 18,00

Dessert seul : 8,00