

# Menu

## Entrées

☞ Duo de Terrines .....	6,50 €
☞ Aumônière de Chèvre .....	6,50 €
☞ Tarte au Maroilles .....	6,50 €
☞ Champignons au Maroilles.....	6,50 €

## Plats

☞ Plats du Jour ( <i>inscrits sur les vitres du wagon</i> ) .....	17,50 €
- Plat de viande cuisiné	
- Plat de poisson cuisiné	
☞ Pièce du boucher 220 g .....	18,00 €
( <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 €

## 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 .....	7,00 €
☞ 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 .....	9,00 €

### A partager

- ☞ Assiette de charcuterie
  - \* Petite (~ 2 pers.) ..... 12,00 €
  - \* Grande (~ 4 pers.) ... 16,00 €
- ☞ Assiette apéro ..... 14,00 €  
(*olives, chips, fromage, saucisson, chorizo*)

### Menu Tio'Père

- ☞ Assiette de steak haché ou jambon blanc accompagné de frites ou légumes du moment
  - ☞ 1 Boule de glace
  - ☞ 1 boisson
- 12,50 €

## 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.*
- *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*