




Nos *plats*
&
Nos *vins*


“La cuisine se fait avec beaucoup d’amour et de patience...”


La Porte de Bretagne

Chambres d'Hôtes



 Au cœur de la ville historique de Péronne, au pied de la Porte de Bretagne et à proximité de l'Historial de la Grande Guerre, Laetitia et Thierry vous accueillent dans deux chambres de charme et de standing.

 In the heart of the historic town of Péronne, next to the Brittany Door and near the "Historial de la Grande Guerre", Laetitia and Thierry welcome you in stylish luxury rooms.

 Im Herzen der historischen Altstadt von Péronne, am Fuße des Tors zur Bretagne und ganz in der Nähe der historischen Gedenkstätte für den Ersten Weltkrieg empfangen Sie Laetitia und Thierry in zwei charmanten, luxuriösen Zimmern.



Shabby chic



Baroque



Chambre double shabby chic

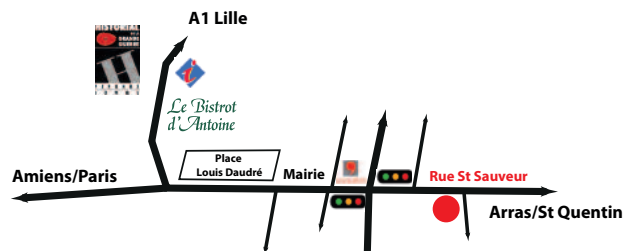
95€ 2 personnes / 90€ 1 personne
petit déjeuner compris

Chambre double baroque

115€ 2 personnes / 110€ 1 personne
petit déjeuner compris

*Taxe de séjour en supplément : 0,65€
par personne, par nuit*

50 rue Saint Sauveur - 80200 Péronne
laportedebretagne@free.fr
Laetitia 06 14 45 94 12



Nos Apéritifs

Soupe champenoise "maison" Cointreau, jus de citron, sucre de canne, pétillant.....	8,50€
Américano "maison" Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura.....	10,50€
Coupe de Champagne brut 10 cl.....	11,50€
Ricard - Pastis 51 - Anisette Gras 2 cl.....	7,50€
Perroquet - Tomate - Mauresque 2 cl.....	7,80€
Martini blanc, rouge 12 cl.....	8,30€
Muscat de Rivesaltes 8 cl.....	7,60€
Marsala 8 cl.....	8,10€
Campari 8 cl.....	8,70€
Suze 8 cl.....	7,80€
Porto blanc ou rouge 8 cl.....	7,90€
Muscat de Beaumes de Venise 12.5 cl.....	8,20€
Picon bière 25 cl.....	7,50€
Picon vin blanc 15 cl.....	7,20€
Kir vin blanc 12.5 cl.....	7,00€
kir pétillant 10 cl. -	7,50€
Cassis, Mûre, Litchi, Pêche, Cerise, Abricot, Violette, Framboise, Pamplemousse rose, Myrtille, Fleur de Sureau, Rose	
Malibu ou Soho ou Gin pur 4 cl.....	8,00€
Gin Bombay Sapphire 4 cl.....	9,00€

Nos Whiskys

Whisky William Lawson's.....2 cl....	4,70€	4 cl....	7,50€	The Glenlivet 12 ans ...2 cl.....	5,20€	4 cl...	8,60€
Ballantine2 cl....	4,60€	4 cl....	7,40€	The Glenlivet 18 ans ...2 cl.....	6,20€	4 cl...	10,50€
Bourbon Four Roses.....2 cl....	4,80€	4 cl....	7,75€	Glenkinchie 12 ans.....2 cl.....	5,35€	4 cl...	8,85€
Jameson2 cl....	4,90€	4 cl....	7,95€	Cragganmore 12 ans...2 cl.....	5,55€	4 cl...	9,30€
Jameson "Black Barrel" ...2 cl....	5,20€	4 cl....	8,55€	Dalwhinnie 15 ans.....2 cl....	5,35€	4 cl...	8,85€
Jack Daniel's.....2 cl....	5,20€	4 cl....	8,60€	Talisker 10 ans2 cl.....	5,40€	4 cl...	9,00€
Chivas 12 ans.....2 cl....	5,20€	4 cl....	8,60€	Oban 14 ans.....2 cl.....	5,95€	4 cl...	10,00€
Chivas 15 ans.....2 cl....	5,45€	4 cl....	9,10€	Lagavulin 16 ans.....2 cl.....	6,45€	4 cl...	11,05€
Chivas 18 ans2 cl....	5,85€	4 cl....	9,85€				

— Nos

Cocktails

Caïpirinha <i>Cachaça, Sucre de canne, Citron vert</i>	10,50€
Spritz à la Rose <i>Pétillant, Sirop de rose</i>	10,50€
Spritz Litchi <i>Pétillant, Soho, Jus de citron, Sirop de pamplemousse</i>	10,50€
Apérol Spritz <i>pétillant</i>	10,50€
Saint Germain Spritz <i>pétillant, St Germain (fleur de sureau)</i>	10,50€
Piña Colada <i>Rhum blanc, Jus d'ananas, Lait de coco</i>	10,50€
Malibu Sunrise <i>Malibu, Jus d'ananas, Rhum blanc, Grenadine</i>	10,50€
Soleil Levant <i>Soho, Jus d'orange, Jus d'abricot, Grenadine</i>	10,50€
Téquila Margarita <i>Jus de citron, Cointreau, Téquila, Sucre de canne</i>	10,50€
Téquila Sunrise <i>Jus d'orange, Téquila, Grenadine</i>	10,50€
Orange Passion <i>Passoa, Jus d'orange</i>	10,50€
Negroni <i>Martini rouge, Campari, Gin, Sucre de canne</i>	10,50€
Gin Fizz <i>Jus de citron, Gin, Schweppes</i>	10,50€
Gin Tonic <i>Gin, Schweppes</i>	10,50€
Américano "maison" <i>Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura</i>	10,50€

— Nos

Virgin sans Alcools

Virgin Spritz <i>Martini rouge 0° aux saveurs agrumes, Tonic</i>	7,50€
Virgin Mule <i>Martini blanc 0° Floreale, Citron vert et Ginger beer</i>	7,50€
Virgin Apérol <i>Crodino, Sirop orange spritz</i>	7,50€
Virgin Litchi <i>Tonic, Sirop de litchi, Jus de citron, Sirop de pamplemousse</i>	7,50€
Virgin Piña Colada <i>Jus d'ananas, Sirop de rhum, Lait de coco</i>	7,50€
Punch aux fruits <i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron, Grenadine</i>	7,50€

— Notre

Cidre brut


Cidre fermier - 37.5 cl	9,40€
Cidre fermier - 75 cl	15,20€

Nos
Bières pression



Paix Dieu 10°		25 cl.	6,10€
		33 cl.	8,10€
		50 cl.	12,20€
Paix Dieu Nova 6°		25 cl.	5,80€
		33 cl.	7,70€
		50 cl.	11,60€
Bon secours blonde 8°		25 cl.	5,80€
		33 cl.	7,70€
		50 cl.	11,60€

Nos
Bières bouteille

Orval trappiste 6,2° - 33 cl.		6,60€
La Bête Blanche 5,2° - 33 cl.		6,30€
Kasteel rouge 8° - 33 cl.		5,85€
Leffe Blonde 6.6° - 33 cl.		5,60€
La Chimay verte Blonde Forte 10° - 33cl.		6,60€
1664 Blonde 5.5° - 33cl.		5,70€
Bon Secours Emérite brune 8° - 33 cl.		6,10€
Bon Secours Héritage ambré 8° - 33 cl.		6,10€
Bon Secours IPA 4 Houblons 5.9° - 33 cl.		6,10€
1664 Blonde SANS ALCOOL 0,4° - 33 cl.		5,10€
Kasteel rouge SANS ALCOOL 0° - 33 cl.		5,40€



— Nos **Sodas, jus de fruits et eaux**

Vittel sirop - 50 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose	4,50€
Diabolo - 33 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose	4,80€
Limonade - 33 cl.	4,50€
Jus de fruits - 25 cl. - Orange, abricot, tomate, ananas, pomme	4,50€
Orangina - 25 cl.	4,50€
Coca Cola - Coca Cola zéro 33 cl.	4,50€
Fanta orange - 25 cl.	4,50€
Schweppes - 25 cl.	4,50€
Schweppes agrum' - 25 cl.	4,50€
Fuzetea - 25 cl.	4,50€
Oasis Tropical - 25 cl.	4,50€
Perrier - 33 cl.	4,50€
Vittel - 50 cl.	4,00€
Vittel - 100 cl.	6,00€
San Pellegrino - 50 cl.	4,50€
San Pellegrino - 100 cl.	6,50€

— Nos **Boissons chaudes**

Café ou Décaféiné	2,20€
Café ou Décaféiné crème	2,45€
Double café ou décaféiné	3,25€
Double café ou décaféiné crème	3,60€
Thé ou Infusion au choix	3,25€
Thé ou Infusion lait au choix	3,60€
Chocolat	5,00€
Cappuccino	5,00€

Nos **Entrées**

Omelette à la truffe d'été (<i>Tuber Aestivum</i>) et son escalope de Foie gras de canard Poêlée	24,70€
Summer truffle omelette and its pan-fried duck foie gras escalope.	
Tartare de Saumon à l'avocat et fromage frais, Pain Vollkorn toasté	17,50€
Salmon tartare with avocado and cream cheese, toasted Vollkorn bread.	
Escalope de Foie gras de canard panée à la japonaise, Jus aigre doux et compotée d'ananas frais	21,50€
Pan-fried duck foie gras escalope, sweet and sour sauce and Pineapple compote	
Foie gras de canard en terrine maison, Chutney d'ananas et oignons rouges, gâteau battu toasté	21,50€
Homemade duck foie gras and toasted traditional "gâteau battu" Pineapple and red onion chutney.	
Burrata di bufala & tomates, pesto maison, Burrata tomatoes & homemade pesto	11,00€
	
Terrine de campagne de Dominique au suprême de volaille rôti et poivre vert et ses condiments, Chef's country terrine and its condiments	11,00€
Carpaccio frais de bœuf français (100 gr), sa marinade et pétales de parmesan AOP	12,50€
Fresh French beef carpaccio (100g) and Parmesan petals	
Ficelle Picarde gratinée à l'emmental, Pancake filled with ham and mushrooms, gratinantes with emmental	11,00€
Camembert pané maison à la japonaise sur campagne toasté, Abricot rôti	11,00€
Home made breaded camembert on toasted country Bread, roasted apricot.	
Chèvre chaud sur toasts, et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cidre	11,00€
Hot goat cheese on toasts with bacon salad deglazed with cider vinegar.	
Salade Paysanne : Salade, Jambon Rostello à la truffe d'été, Comté 12 mois et Copeaux de truffe d'été	13,00€
Peasant salad : Salad, Rostello ham with summer truffle, 12-month Comté cheese and summer truffle shavings	
Salade Estivale : Salade, Melon, Suprêmes de Pomelos, Pastèque & Avocat	11,00€
Summer Salad: Salad, Melon, Grapefruit Supreme, Watermelon & Avocado	
Salade Océane : Salade, Chair de crabe, Tartare de saumon, Avocat & sauce cocktail	13,00€
Ocean Salad : Salad, Crab meat, Salmon tartare, Avocado & cocktail sauce.	

Nos Grandes salades



Salade du chef : *Salade, Carpaccio frais de bœuf français (100 gr) en marinade, pétales de Parmesan AOP, Burrata di bufala et tomates au pesto "maison", Croûtons grillés à l'huile d'olive de Crête.....* **23,50€**
The Chef's Salad *Carpaccio of fresh French beef, shavings of parmesan AOP, Burrata and tomatoes with home made pesto and croutons toasted with Cretan olive oil.*

Salade du Sud-Ouest : *Salade, Terrine de Foie gras "maison", Manchons et Gésiers de canard confits, Chiffonnade de Jambon Serrano 15 mois, Magret de canard fumé & Gâteau battu toasté* **25,80€**
Salad from the South-West, *Salad, homemade foie gras, confit duck legs and gizzards, shredded Serrano ham, smoked duck breast and toasted traditional "gâteau battu"*

Salade du soleil : *Salade, Chiffonnade de Jambon Serrano 15 mois, Œuf dur mayonnaise maison, Eventail d'avocat, Suprêmes de Pomelos, Pastèque, Melon, Tartare de tomate et Croûtons grillés à l'huile d'olive de Crête.....* **22,50€**
Sun-dried salad, *salad, chiffonade of 15-month aged Serrano ham, hard-boiled egg with homemade mayonnaise, avocado fan, grapefruit supreme, watermelon, melon, tomato tartare and croutons toasted with Cretan olive oil*

Salade César : *Salade, Escalope de poulet pané maison à la Japonaise, Copeaux de parmesan AOP, Croûtons grillés à l'huile d'olive de Crête et sauce César maison* **22,50€**
Caesar Salad : *Salad, homemade Japanese-style breaded chicken escalope, parmesan petals, croutons toasted with Cretan olive oil and homemade Caesar dressing.*

Salade du bord de Mer : *Salade, Tartare de saumon, Terrine de poissons, Filet de maquereaux au poivre, Hareng doux, Crevettes à la thaï, Tartare de tomate, crème fraîche AOP d'Isigny à la ciboulette et baies roses, Pain Vollkorn toasté.* **25,80€**
Seaside Salad: *Salad, Salmon tartare, Fish terrine, Mackerel fillet with pepper, Sweet herring, Thai shrimp, Tomato tartare, Isigny AOP Fresh Cream with Chives and pink berries, Toasted Vollkorn Bread.*

Notre Viande crue



Nos recettes ne nous permettent pas de poêler nos tartares.




Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, Frites fraîches maison & Salade verte..... **20,50€**
Fresh French beef tartare of raw beef, Homemade fries and green Salad

Tartare Thaï de bœuf frais français (250gr) préparé à la minute, Frites fraîches maison & Salade verte..... **21,80€**
Fresh Thaï-style French beef tartare of raw beef, Homemade fries and green Salad

Carpaccio frais de bœuf français (210gr) sa marinade et pétales de parmesan AOP - Frites fraîches maison et Salade verte.... **23,80€**
Fresh French beef carpaccio (210g) and Parmesan petals, Homemade fries and green Salad

Tataki de bœuf (+180gr) Sauce Chimichurry, Frites fraîches maison & Salade verte..... **21,80€**
Beef TATAKI (+180 gr) Chimichurry sauce, Homemade fries and green Salad

Nos Viandes grillées à la plancha

-  **ROSSINI** : Filet de boeuf Français (180gr) Escalope de foie gras poêlée, jus de viande corsé et copeaux de truffe d'été, Pommes de terre grenaille au thym frais. **31,50€**
Rossini beef fillet hot foie gras and Summer truffle, new potatoes with fresh thyme.
-  **Filet de boeuf Français (180gr) et escalope de foie gras poêlée**, Sauce au choix, pommes de terre grenaille au thym frais. **27,50€**
Beef fillet hot foie gras , sauce your choice, new potatoes with fresh thyme.
-  **Pavé de rumsteck de boeuf (180gr)** Sauce & accompagnements au choix. **21,50€**
Grilled rump steak (180g), sauce and accompaniments of your choice.
- La grande assiette du Chef Thierry Rumsteck de boeuf français , Côte d'agneau, Filet mignon de porc, leurs sauces maison**, (Poivre, Beurre maître d'hôtel, Maroilles) Frites fraîches maison & Salade verte **28,50€**
The Chef's board, rump steak, lamb chops, pork tenderloin, maître d'hôtel, pepper and maroilles sauces, homemade fries and green salad
-  **L'Entrecôte du Bistrot d'Antoine (+300 gr)**, Sauce & accompagnements au choix. **28,50€**
Entrecôte (+300g) , sauce and accompaniments of your choice
- Magret de Canard grillé, beurre au miel et pain d'épices, Ratatouille et Pommes grenaille au thym frais**.... **23,00€**
Grilled duck breast, honey butter, ratatouille and new potatoes with fresh thyme.
- Magret de Canard grillé, et escalope de foie gras poêlée, jus de canard réduit.** **27,00€**
Ratatouille et Pommes grenaille au thym frais
Grilled duck breast, hot foie gras, duck jus, ratatouille and new potatoes with fresh thyme.
- Filet mignon de porc au Maroilles, Frites fraîches maison & Ratatouille** **19,00€**
Pork filet mignon with Maroilles cheese, Ratatouille & Homemade fries
- Filet mignon de porc sur lit d'ananas frais, aigre douce, Ratatouille et Frites fraîches maison** **19,00€**
Pork tenderloin on a bed of fresh pineapple, sweet and sour, Ratatouille & Homemade fries
- 3 Côtes d'agneau grillées, beurre aillé, Ratatouille et Pommes grenaille thym frais**..... **29,50€**
3 Seared lamb chops, fresh garlic garlic butter, Ratatouille and new potatoes with fresh thyme.
-  **Andouillette grillée pur porc AAAAA à la moutarde à l'ancienne & Frites fraîches maison** **19,50€**
Grilled pure pork andouillette, Grain mustard sauce, Homemade fries

Nos Accompagnements

Frites fraîches maison, Homemade fries.
Salade verte à l'échalote, Green salad with shallot vinaigrette.
Ratatouille, Ratatouille.
Penne Rigate fraîches, Fresh Penne Rigate.
Tagliatelles fraîches, Fresh Tagliatelle.
Pommes grenaille au thym, New potatoes, with fresh thyme.
Trio de légumes vapeur, trio of steamed vegetables

Nos Sauces maison

Poivre noir, Black pepper.
Béarnaise, Béarnaise sauce.
Mayonnaise maison, homemade mayonnaise.
Maroilles, Maroilles (Northern cheese).
Beurre maître d'hôtel, «Maître d'hôtel » butter.
Moutarde à l'ancienne, Grain mustard.
Jus à la truffe blanche d'été, Gravy with white Summer truffle

Nos Poissons

- Duo de Dos de Cabillaud et filet de Bar cuisson vapeur, Sauce Hollandaise à l'estragon frais, Tomates rôties & Trio de légumes vapeur** 24,00€
Duo of steamed cod and sea bass fillet, Hollandaise sauce with fresh tarragon, Roasted tomatoes & trio of steamed vegetables
- Pavé de saumon cuisson vapeur, jus de truffe d'été, Ratatouille & Pommes de terre grenaille au thym frais** 24,00€
Steamed salmon fillet, summer truffle jus, Ratatouille & New potatoes with fresh thyme
- Mijoté de la mer crémé, Cabillaud, poisson d'arrivage et saumon sur tagliatelles fraîches** 24,00€
Creamy marmite of the sea, Cod, today's arrival fish and salmon on fresh tagliatelle
- Marmite de moules marinières de 1kg (provenance selon saison). Frites fraîches maison..** 20,00€
*Crème ou Maroilles ou Curry doux ou crème d'Ail ou crème de Truffe blanche d'été,
 A pot of mussels marinière (mussels in white wine) with Homemade fries.
 They can be also cooked in cream or Maroilles or curry or Summer white truffle or garlic.*



Nos Pâtes *Accompagnées d'emmental et ou de parmesan râpés - Served with Emmental and grated Parmesan*

- Tagliatelles fraîches au saumon fumé et ciboulette fraîche** Fresh tagliatelle with smoked salmon and chives 18,50€
- Tagliatelles fraîches à la Carbonara (Jaune d'œuf sur demande)** Fresh tagliatelle carbonara (egg yolk on request) 16,00€
- Penne Rigate fraîches à la crème de Truffe d'été (Tuber Aestivum)** Fresh penne rigate with black summer truffle cream 18,50€
- Penne Rigate fraîches aux légumes du soleil à l'huile d'olives de Crète et épices Napolitaines** 16,00€
Fresh penne rigate with pan-fried vegetables and tomato.

Nos Plats mijotés

- Suprême de poulet fermier de Licques en écaïlle de truffe d'été (Tuber Aestivum)** 22,50€
Jus de viande à l'émulsion de foie gras, Tomates rôties & Trio de légumes vapeur
Supreme of chicken from Licques with summer truffle scales (Tuber Aestivum)
Meat jus with foie gras emulsion, roasted tomatoes & trio of steamed vegetables
- Tête de veau sauce Gribiche** Pommes grenaille au thym frais 21,50€
Calf's head in a gribiche sauce with new potatoes, with fresh thyme.
- Carbonade de bœuf à la Bière Paix Dieu, pain d'épices et Frites fraîches maison** 21,50€
Beef stew "Carbonade" with «Paix Dieu» beer and gingerbread, Homemade fries.



Nos Fromages

Les 3 fromages affinés de la fromagerie de Marine à PERONNE et sa salade à l'échalote 11,50€
Three cheeses with salad leaves.



Camembert pané maison à la japonaise sur campagne toasté, Abricot rôti 11,00€
Home made breaded camembert on toasted country Bread, roasted apricot.

Nos Assiettes glacées

La Folle Fraîcheur, Sorbet pêche, sorbet melon, sorbet ananas et fruits de saison 10,00€
The Crazy Freshness, Peach sorbet, melon sorbet, pineapple sorbet and seasonal fruits.

La Fraîcheur "Get 27" Glace menthe aux copeaux de chocolat noir, Get 27 et chantilly 10,00€
Get 27: Mint chocolate ice cream, shaved chocolate, Get 27 and whipped cream.

La Tout Fraise, Glace fraise, autour de sa salade de fraises locales et chantilly 10,00€
The Very Strawberry, Strawberry ice cream with its local strawberry salad and whipped cream

La Porte de Provence, Glace nougat, éclats de nougat de Montélimar, coulis de fruits rouges et chantilly 10,00€
Nougat ice cream, Montelimar nougat chips, red fruit coulis and whipped cream.

La belle Ananas, Ananas frais, sorbet ananas, coulis de caramel au beurre salé, bâtonnets d'amandes torréfiées et chantilly 10,00€
The beautiful pineapple, fresh poached pineapple, pineapple sorbet, salted butter caramel coulis, roasted almonds and whipped cream

Le classique Café Liégeois Glace café, nappage café, grains de café au chocolat et chantilly 9,60€
Coffee ice cream, coffee topping, chocolate coffee beans and whipped cream.

Le classique Chocolat Liégeois Glace chocolat au lait, nappage ganache chocolat, chantilly et bâtonnets d'amandes torréfiés 9,60€
Milk chocolate ice cream, chocolate ganache topping, roasted almonds and whipped cream.

Le classique Caramel Liégeois Glace caramel à la fleur de sel, éclats de caramel, caramel beurre salé et chantilly 9,60€
Ice cream toffy, toffy sauce, whipped cream

La belle Dame blanche Glace vanille, nappage ganache chocolat, chantilly et bâtonnets d'amandes torréfiées 9,60€
Vanilla ice cream, chocolate ganache topping, whipped cream and roasted almonds.

La Dame noire Glace chocolat noir, nappage ganache chocolat, chantilly et bâtonnets d'amandes torréfiées 9,60€
Dark chocolate ice cream, chocolate ganache topping, whipped cream and roasted almonds.

Nos **Desserts**

* Les desserts marqués d'un astérisque demandent 15 minutes minimum de préparation et de cuisson. Pour votre confort d'attente, merci de les commander si possible en début de repas.

*The asterisked desserts require 15 minutes preparation and cooking
Thanks for ordering if possible at the beginning of the meal.

Salade de fruits de saison maison <i>et sa quenelle de sorbet mangue</i> Homemade fruit salad and mango sorbet quenelle.	11,50€
Carpaccio de melon <i>et sa quenelle de sorbet melon</i> Fresh melon carpaccio and melon sorbet	11,50€
Coulant au chocolat noir maison* <i>et sa quenelle de vanille glacée</i> Homemade dark chocolate fondant* and its vanilla quenelle iced	11,50€
Gâteau Battu "façon perdue"* <i>et sa crème fraîche AOP Isigny glacée</i> Toasted «Gâteau Battu» and its Isigny-Sainte-Mère AOP iced crème fraîche.	11,50€
Pavlova maison aux fruits d'été Pavlova homemade with summer fruits.....	11,50€
Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar Homemade vanilla crème brûlée.....	9,50€
Tiramisu au Spéculoos maison Homemade tiramisu with speculoos.....	9,50€
Café, Décaféiné ou Thé accompagnés de ses gourmandises Coffee or tea served with their mini desserts.....	11,50€

Les profiteroles aux choux craquelins selon votre goût et sa chantilly maison..... 12,80€
Profiteroles crackers according to your taste and its whipped cream.

- Traditionnelles Choux, glace vanille, ganache chocolat Traditional, Vanilla ice cream and hot chocolate.
- L'intense Choux, glace chocolat noir, ganache chocolat Intense, Black chocolate ice cream and hot chocolate
- Bretonnes Choux, glace caramel et caramel au beurre salé Breton, salted butter caramel ice cream with caramel sauce
- L'indécise Un chou de chaque parfum ci-dessus, a fragrance of each profiterole.

— *Nos* **Parfums**

L'assiette 3 parfums au choix..... 8.80€

Plate of ice creams and sherbets 3 flavors choice

Café Arabica - *Arabica coffee*

Caramel à la fleur de sel - *Toffy - caramel and fleur de sel*

Chocolat au lait - *Milk chocolate*

Chocolat noir - *Dark chocolate*

Praliné - *Praline-flavoured*

Vanille - *Vanilla*

Menthe chocolat - *Chocolate mint*

Nougat - *Nougat*

Crème fraîche «Isigny» - *“Isigny” fresh cream*

Fraise - *Strawberry*

Sorbet Poire - *Pear*

Sorbet Citron vert - *Lime*

Sorbet Pomme - *Apple*

Sorbet Mandarine - *Mandarin orange*

Sorbet Ananas - *Pineapple*

Sorbet Mangue - *Mango*

Sorbet Melon - *Melon*

Sorbet Pêche - *Peach*

— *Nos* **Sorbets arrosés**

Le Colonel, sorbet Citron vert & Vodka, Lemon sorbet - Vodka..... 12.00€

Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, Apple sorbet - Calvados..... 12.00€

L'Impératrice, sorbet Mandarine & Mandarine Impériale, Mandarin ice cream and mandarin imperial liqueur..... 12.00€

Le William, sorbet Poire & alcool de Poire Williams, Pear sorbet - Pear brandy..... 12.00€

L'Italien sorbet Citron vert & Limoncello, Lemon sorbet - Limoncello..... 12.00€

— *Nos* **Cafés alcoolisés**

Irish Coffee, Café et Whisky..... 12.00€

Marnissimo Coffee, Café et Grand Marnier..... 12.00€

Gascon Coffee, Café et Armagnac..... 12.00€

Notre Menu Clin d'Œil

39€50



Burrata di bufala & tomates, *pesto maison, Burrata tomatoes & homemade pesto*

ou

Carpaccio frais de bœuf français (100 gr), *sa marinade et pétales de parmesan AOP*
Fresh French beef carpaccio (100g) *and Parmesan petals*

ou

Salade Paysanne, *Salade, Jambon Rostello à la truffe d'été, Comté 12 mois et Copeaux de truffe d'été*

Peasant salad : *Salad, Rostello ham with summer truffle, 12-month Comté cheese and summer truffle shavings*

ou

Ficelle Picarde gratinée, *Pancake filled with ham and mushrooms, gratinantes*

ou

Camembert pané maison à la japonaise sur campagne toasté, *Abricot rôti*

Home made breaded camembert on toasted country Bread, *roasted apricot.*



Filet mignon de porc au Maroilles, *Ratatouille & Frites fraîches maison*

Pork filet mignon with Maroilles cheese, *Ratatouille and Homemade fries.*

ou

Pavé de Rumsteck de bœuf (180gr) *sauce & accompagnements au choix*

Grilled rump steak (180g) *sauce and accompaniments of your choice.*

ou

Salade du soleil, *Salade, Chiffonnade de Jambon Serrano 15 mois, Œuf dur mayonnaise maison, Eventail avocat, Suprêmes de Pomelos, Pastèque, Melon, Tartare de tomate et Croûtons grillés à l'huile d'olive de Crète*

Sun-dried salad, *salad, chiffonade of 15-month aged Serrano ham, hard-boiled egg with homemade mayonnaise, avocado fan, grapefruit supreme, watermelon, melon, tomato tartare and croutons toasted with Cretan olive oil*

ou

Andouillette grillée pur porc AAAAA *sauce moutarde à l'ancienne & Frites fraîches maison*

Grilled andouillette out pure pork *in the grain mustard, Homemade fries.*

ou

Carbonnade de bœuf à la Bière Paix Dieu, *pain d'épices et Frites fraîches maison.*

Beef stew "Carbonade" with «Paix Dieu» beer *and gingerbread, Homemade fries.*

ou

Pavé de saumon cuisson vapeur, *jus de truffe d'été, Ratatouille & Pommes de terre grenaille au thym frais*

Steamed salmon fillet, *summer truffle jus, Ratatouille & New potatoes with fresh thyme*

ou

Tartare frais de bœuf (250gr) *préparé à la minute, Frites fraîches maison & Salade verte*

Fresh French beef tartare of raw beef, *Homemade fries and green Salad.*

ou

Carpaccio frais de bœuf (210gr) *sa marinade et pétales de parmesan AOP - Frites maison et Salade verte*

Fresh French beef carpaccio (210g) *and Parmesan petals, Home made French fries and green Salad*



Hors boissons

Service compris

Tout changement
sera facturé au prix
de la carte

Nos fromages ou l'un de nos Desserts, Glace, Cafés alcoolisés ou Sorbets arrosés

Our cheeses or one of our Desserts, Ice Creams, Alcoholic Coffees or Watered Sorbets

Notre
Menu
du
Bistrot

52€50



Omelette à la truffe d'été (*Tuber Aestivum*) et son escalope de Foie gras de canard
Poêlée Summer truffle omelette and its pan-fried duck foie gras escalope.

ou

Tartare de Saumon à l'avocat et fromage frais, Pain Vollkorn toasté
Salmon tartare with avocado and cream cheese, toasted Vollkorn bread.

ou

Foie gras de canard en terrine maison, Chutney d'ananas et oignons rouges, gâteau battu toasté
Homemade duck foie gras and toasted traditional "gâteau battu" Pineapple and red onion chutney.

ROSSINI : Filet de boeuf Français (180gr) Escalope de foie gras poêlée, jus de viande et copeaux de truffe d'été,
Pommes de terre grenaille au thym frais.

Rossini beef fillet hot foie gras and Summer truffle, new potatoes with fresh thyme.

ou

La grande assiette du Chef Thierry Rumsteck de boeuf français, Côte d'agneau, Filet mignon de porc,
Sauces maison, (Poivre, Beurre maître d'hôtel, Maroilles) Frites fraîches maison & Salade verte
The Chef's board, rum psteak, lamb chops, pork tenderloin, maître d'hôtel, pepper and maroilles sauces, home made fries and green salad.

ou

Magret de Canard grillé, et escalope de foie gras poêlée, jus de canard réduit.
Ratatouille et Pommes grenaille au thym frais

Grilled duck breast, hot foie gras, duck jus, ratatouille and new potatoes with fresh thyme.

ou

Salade du Sud-Ouest : Salade, Terrine de Foie gras "maison", Manchons et Gésiers de canard
confits, Chiffonnade de Jambon Serrano 15 mois, Magret de canard fumé & Gâteau battu toasté
Salad from the South-West, Salad, homemade foie gras, confit duck legs and gizzards, shredded Serrano ham,
smoked duck breast and toasted traditional "gâteau battu"

ou

Carpaccio frais de bœuf (210gr) sa marinade et pétales de parmesan AOP - Frites fraîches maison et Salade verte
Fresh French beef carpaccio (210g) and Parmesan petals, Homemade fries and green Salad

ou

Suprême de poulet fermier de Licques en écaille de truffe d'été (*Tuber Aestivum*)

Jus de viande à l'émulsion de foie gras, Tomates rôties & Trio de légumes vapeur

Supreme of chicken from Licques with summer truffle scales (*Tuber Aestivum*)

Meat jus with foie gras emulsion, roasted tomatoes & trio of steamed vegetables

ou

Duo de Dos de Cabillaud et filet de Bar cuisson vapeur,

Sauce Hollandaise à l'estragon frais, Tomates rôties & Trio de légumes vapeur

Duo of steamed cod and sea bass fillet, Hollandaise sauce with fresh tarragon, Roasted tomatoes & trio of steamed vegetables

Nos fromages ou l'un de nos Desserts, Glace, Cafés alcoolisés, Sorbets arrosés ou Digestif.

Our cheeses or one of our Desserts, Ice Creams, Alcoholic Coffees, Watered Sorbets or Liquor

Hors boissons

Service compris

Tout changement
sera facturé au prix
de la carte



— Notre

Menu Jeunes

Gastronomes*

13€

Vittel sirop ou Diabolo

(Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose),

Jus de fruits *(Orange, abricot, pomme, tomate, ananas)*

Limonade, Orangina, Coca Cola, Coca Cola zéro, Fanta orange, Schweppes, Schweppes agrum', Fuzetea, Perrier, Vittel, Oasis tropical.

Filets de poulet panés

ou

Steack haché frais de bœuf français

ou

Tagliatelles à la carbonara

ou

Moules marinières

ou

Filet de poisson du jour, cuisson vapeur

Accompagnements au choix :

Frites fraîches - Salade verte - Légumes vapeur - Penne Rigate

Gaufre au Nutella, sucre, chantilly

ou

Donut fourré au chocolat

ou

Crêpes au Nutella, sucre, chantilly

ou

Batonnet Donut glacé Cookie-Choco



*Servi jusqu'à 12 ans accompagné d'un repas adulte. Available to children under 12 when served with an adult meal.

Nos Alcools

Armagnac.....	4cl.....	9,50€	Limoncello.....	4cl.....	9,50€
Chartreuse verte.....	4cl.....	9,50€	Vodka Zubrowska.....	8cl.....	9,50€
Chartreuse jaune.....	4cl.....	9,50€	Baileys.....	8cl.....	9,50€
Cognac/Poire William.....	4cl.....	9,50€	Get 31.....	8cl.....	9,50€
Cointreau.....	4cl.....	9,50€	Get 27.....	8cl.....	9,50€
Poire Williams.....	4cl.....	9,50€	Chambord framboise.....	8cl.....	9,50€
Mirabelle.....	4cl.....	9,50€	Crème de cassis.....	8cl.....	9,50€
Vieille prune.....	4cl.....	9,50€	Crème de pêche.....	8cl.....	9,50€
Fleur de bière.....	4cl.....	9,50€	Crème de mûre.....	8cl.....	9,50€
Grand Marnier.....	4cl.....	9,50€	Crème de cerise.....	8cl.....	9,50€
Mandarine.....	4cl.....	9,50€	Crème d'Abricot.....	8cl.....	9,50€
Genièvre Wambrechies.....	4cl.....	9,50€			

Nos Rhums

Don Papa Philippines.....	4cl.....	9,50€
Naga Indonésie.....	4cl.....	9,50€
Saint James Royal ambré.....	4cl.....	8,00€
Havana club blanc.....	4cl.....	8,00€



Notre Réserve spéciale de Cave

Armagnac de Montal



Millésime 1974 "40 ans de fut" 4cl.....	14,00€
Millésime 1979 "35 ans de fut" 4cl.....	13,00€
Millésime 1984 "30 ans de fut" 4cl.....	12,50€
Millésime 1989 "25 ans de fut" 4cl.....	12,00€
Millésime 1994 "20 ans de fut" 4cl.....	12,00€
Millésime 1999 "15 ans de fut" 4cl.....	11,50€

Calvados Pays d'Auge Château de Breuil

Fine Calvados.....	4cl.....	9,00€
XO "15 ans".....	4cl.....	12,00€

Cognac de l'Île de Ré



VSOP 4cl.....	10,00€
XO "10 ans" 4cl....	12,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Nos Champagnes

La bouteille, 75 cl **85€00**


La bouteille, 75 cl **75€00**





Notre
Cave vous propose
plus de 70 références
de vins sélectionnés



A collage of four images related to wine. The top-left shows a close-up of a wooden barrel. The top-right shows a corkscrew with a wooden handle. The bottom-left shows a snifter glass filled with a dark liquid, likely cognac. The bottom-right shows the neck of a wine bottle with a red wax seal. The text is centered over a dark background.

Dont 15 références
à déguster au verre
et au pichet

"Une cuisine du terroir, des produits du marché"



**Restaurant
Bistrot
d'Antoine**



**Place du Château
8, place André Audinot - 80200 PERONNE
Tél. 03 22 85 84 46
contact@bistrot-antoine.fr
www.bistrot-antoine.fr**