

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.



Chambre double shabby chic

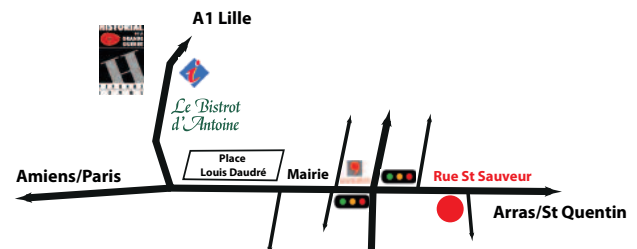
95€ 2 personnes / 90€ 1 personne
petit déjeuner compris

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 Glenlivets 12 ans2 cl.....	5,20€	4 cl....	8,60€
Ballantine2 cl....	4,60€	4 cl....	7,40€	The Glenlivets 18 ans2 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 ans.....2 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 noire (Melanosporum) et son escalope de Foie gras de canard poêlée	24,70€
Black truffle (Melanosporum) omelette and its pan-fried duck foie gras escalope.	
<i>Saumon de Norvège frais fumé à la ficelle, tranché main, salé au sel sec.</i>	
Pain Vollkorn toasté, Purée de betterave rouge au miel, Double crème fraîche AOP d'Isigny au zeste de citron vert	19,50€
Smoked salmon, beetroot puree with honey, fresh cream "AOP Isigny" with lime zest and Timut pepper - toasted Vollkorn bread	
Penne Regate fraîches aux dés de Foie gras de canard poêlés et jus de viande aux Girolles	19,50€
Fresh penne rigate with duck foie gras and meat juice with chanterelle mashrooms	
Noix de Saint Jacques poêlées en persillade flambées au Ratafia de Champagne sur sa fondue de poireaux et poivre du Timut	21.00€
Pan-fried scallops with parsley, flambéed with champagne ratafia on a leek and Timut pepper fondue	
Foie gras de canard en terrine maison, Eventail de pomme fruit poêlée au beurre frais et gâteau battu toasté.....	21,00€
Homemade duck foie gras and toasted traditional "gâteau battu" and fried apple.	
Escalope de Foie gras de canard poêlée, déglacée à l'aigre douce et compotée de rhubarbe,	21,00€
Pan-fried duck foie gras escalope, sweet and sour sauce and rhubarb compote	
12 Escargots de Bourgogne 12 Burgundy snails and garlic butter	21.00€
6 Escargots de Bourgogne 6 Burgundy snails and garlic butter	10.50€
Flamiche aux endives braisées & lardons, feuilletage pur beurre, Braised endive flamiche and bacon	10,50€
Terrine de campagne de Dominique au suprême de volaille rôti, poivre vert et ses condiments, Chef's country terrine and its condiments	10,50€
Ficelle Picarde gratinée à l'emmental, Pancake filled with ham and mushrooms, gratinantes with emmental.....	10,50€
Camembert pané maison sur campagne toasté et sa poire pochée à la Badiane	10,50€
Home made breaded camembert on toasted country Bread, and its poached pear with star anise	
Chèvre chaud sur toasts, et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cidre.....	10,50€
Hot goat cheese on toasts with bacon salad deglazed with cider vinegar.	
Os à moelle rôti, sa fleur de sel et son toast de campagne grillé	10,50€
Roasted marrow bone, fleur de sel and toasted country bread.	
Salade verte en vinaigrette à l'échalote, Green salad with shallot vinaigrette.....	6,10€

Nos Nos Viandes à la plancha



Pavé de rumsteck de boeuf Rossini (+ 180gr), Foie gras poêlé et Truffe noire (Melanosporum), jus de viande corsé, Pommes grenaille à la fleur de sel et Endive braisée.....29,50€
Rossini beef steak (+ 180g), hot foie gras and truffle, new potatoes with fleur de sel and braised endive.



Pavé de rumsteck de boeuf (+ 180gr) et son Escalope Foie gras poêlée, Sauce & accompagnements au choix24,50€
Grilled rump steak (+ 180g) hot foie gras, sauce and accompaniments of your choice.



Pavé de rumsteck de boeuf (+ 180gr) Sauce & accompagnements au choix.....20,50€
Grilled rump steak (+ 180g), sauce and accompaniments of your choice.

La grande assiette du Chef Thierry Rumsteck de boeuf, Côte d'agneau, Filet mignon de porc, Sauces maison, (Poivre, Beurre maître d'hôtel, Maroilles) Frites fraîches & Salade verte.....28,00€
The Chef's board, rumpsteak, lamb chops, pork tenderloin, maître d'hôtel, pepper and maroilles sauces, fresh fries and green salad



L'Entrecôte du Bistrot d'Antoine(+300 gr), Sauce & accompagnements au choix.....28,00€
Entrecôte (+300g), sauce and accompaniments of your choice

Magret de Canard, beurre au miel et pain d'épices, Pommes grenaille à la fleur de sel et haricots plats22,50€
Grilled duck breast, honey butter, new potatoes with fleur de sel and green beans.

Carré d'agneau rôti et jus de viande au romarin, Pommes grenaille à la fleur de sel et Endive braisée29,50€
Roast rack of lamb, rosemary meat juice, new potatoes with fleur de sel and braised endive.

Filet mignon de porc au Maroilles, Frites fraîches & Endive braisée19,00€
Pork tenderloin with Maroilles cheese, new potatoes with fleur de sel and braised endive.

Filet mignon de porc sur lit de rhubarbe sauce aigre douce, Frites fraîches & Endive braisée19,00€
Pork tenderloin on rhubarb in sweet and sour sauce, new potatoes with fleur de sel and braised endive.



Andouillette pur porc AAAAA* au four sauce moutarde à l'ancienne & Frites fraîches.....19,00€

*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique
Pork andouillette, Grain mustard sauce, French fries

Nos **Poissons**

Noix de saint-Jacques en persillade, flambées au Ratafia de Champagne.

Pommes grenaille à la fleur de sel et endive braisée.25,90€

Scallops flambéed with champagne ratafia with baby potatoes and braised endives.

Filet de Saint-Pierre sur peau cuit vapeur,

Hollandaise au persil frais, éfiloché d'endives braisées et pommes vapeur.....24,00€

Steamed skin-on John Dory fillet, hollandaise sauce, braised endives and steamed potatoes.

Choucroute de la mer

Noix de Saint - Jacques, Poisson d'arrivage, Filet de Saint Pierre, Filet de Rouget, et Pommes vapeur.....24,00€

Seafood Sauerkraut : Scallops, Fresh Fish, John Dory Fillet, Red Mullet Fillet, and Steamed Potatoes

Marmite de moules de 1kg du meilleur endroit au meilleur moment (*provenance selon arrivage*).

Marinière ou Crème ou Maroilles ou Curry doux ou crème d'Ail ou crème de Truffe,

accompagnées de leurs frites fraîches.....

A pot of marinières (mussels in white wine) with fresh fries.

They can be also cooked in cream or Maroilles or curry or truffle or garlic.



.....20,00€

Nos **Accompagnements**

Frites fraîches, French fries.

Salade verte à l'échalote, Green salad with shallot vinaigrette.

Endives braisées, Braised endive

Penne Rigate fraîches, Fresh Penne Rigate.

Tagliatelles fraîches, Fresh Tagliatelle.

Pommes grenaille à la fleur de sel, New potatoes, with fleur de sel..

Haricots plats, Green beans.

Nos **Sauces maison**

Poivre noir, Black pepper.

Béarnaise, Béarnaise sauce.

Maroilles, Maroilles (Northern cheese).

Beurre maître d'hôtel, «Maître d'hôtel » butter.

Moutarde à l'ancienne, Grain mustard.

Jus de viande corsé à la truffe, Truffle meat juice.

— *Notre* **Viande crue**



Notre recette ne nous permet pas de poêler notre tartare.

- Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, Frites fraîches & Salade verte.....20,50€
Fresh French beef tartare of raw beef, French fries and green Salad
- Tataki de boeuf (+180gr) Sauce Chimichurry, Frites fraîches & Salade verte.....21,50€
Beef TATAKI (+180 gr) Chimichurry sauce, fresh fries and green salad

— *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).....15,50€
- Penne Rigate fraîches à la crème de Truffe noire (Melanosporum) Fresh penne rigate with black summer truffle cream18,50€
- Penne Rigate fraîches aux légumes poêlés, tomate et huile d'olive Fresh penne rigate with pan-fried vegetables and tomato. ..15,50€

— *Nos* **Plats mijotés**

- Suprême de pintade I.G.P. poché, jus de viande crémé aux Girolles.
Tagliatelles fraîches & haricots plats21,50€
Guinea fowl supreme with meat juice and chanterelles, Fresh Tagliatelle whit Green beans.
- Tête de veau sauce Gribiche Pommes grenaille à la fleur de sel.....21,50€
Calf's head in a gribiche sauce with new potatoes.
- Carbonade de bœuf à la Bière Paix Dieu et pain d'épices, Frites fraîches21,50€
Beef stew "Carbonade" with «Paix Dieu» beer and gingerbread, fresh French fries.
- Choucroute garnie au vin d'Alsace, Pommes vapeur.....21,50€
Sauerkraut with Alsatian wine, steamed potatoes.



Nos Fromages

Les 3 fromages affinés de la fromagerie
Three cheeses with salad leaves.



à PERONNE et sa salade à l'échalote..... 11,50€

Camembert pané maison sur campagne toasté et sa poire pochée à la Badiane 10,50€
Home made breaded camembert on toasted country Bread, and its poached pear with star anise.

Nos Assiettes glacées

Assiette Amarena, *Glace cerise amarena artisanale, cerises amarena au sirop, copeaux de chocolat et chantilly* 9,70€
Amarena plate, artisanal Amarena cherry ice cream, Amarena cherries in syrup, dark chocolate shavings and whipped cream

Banana Split, *Banane, Glaces : banane - fraise - chocolat noir, ganache chocolat chaud, bâtonnés d'amandes torréfiés et chantilly* 9,70€
Banana, banana, strawberry and dark chocolate ice cream, chocolate ganache topping, roasted hazelnuts and whipped cream.

La Porte de Provence, *Glace nougat, éclats de nougat de Montélimar, coulis de fruits rouges et chantilly* 9,70€
Nougat ice cream, Montelimar nougat chips, red fruit coulis and whipped cream.

La Fraicheur "Get 27" *Glace menthe/chocolat, copeaux de chocolat noir, Get 27 et chantilly* 9,70€
Get 27: Mint chocolate ice cream, shaved chocolate, Get 27 and whipped cream.

La belle Agrume *Suprêmes de mandarine et pomelos poêlés au beurre, sorbet mandarine et zeste de citron vert* 9,70€
The beautiful citrus platter with pomelo and cooked mandarin, mandarin and lime sorbets

La belle Ananas, *Ananas frais poêlé, sorbet ananas, coulis de caramel au beurre salé, bâtonnés d'amandes torréfiés et chantilly* 9,70€
The beautiful pineapple, fresh poached pineapple, pineapple sorbet, salted butter caramel coulis, roasted almonds and whipped cream

La Nutty, *Glaces chocolat/noisette - vanille, nappage Nutella, noisettes torréfiées, tuile au pralin et chantilly* 9,70€
Hazelnut chocolate ice cream, vanilla ice cream, Nutella topping, roasted hazelnuts, crumble and whipped cream.

Le classique Café Liégeois *Glace café, nappage café, grains de café au chocolat et chantilly* 9,20€
Coffee ice cream, coffee topping, chocolate coffee beans and whipped cream.

Le classique Chocolat Liégeois *Glace chocolat au lait, ganache chocolat chaud, bâtonnés d'amandes torréfiés et chantilly* 9,20€
Milk chocolate ice cream, chocolate ganache topping, roasted almonds and whipped cream.

Le classique Caramel Liégeois *Glace caramel au beurre salé, éclats de caramel, caramel beurre salé et chantilly* 9,20€
Ice cream toffy, toffy sauce, whipped cream

La belle Dame blanche *Glace vanille, ganache chocolat chaud, bâtonnés d'amandes torréfiés et chantilly* 9,20€
Vanilla ice cream, chocolate ganache topping, whipped cream and roasted almonds.

La Dame noire *Glace chocolat noir, ganache chocolat chaud, bâtonnés d'amandes torréfiés et chantilly* 9,20€
Milk chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache topping, roasted almonds and whipped cream.

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.

Paris-Brest maison Homemade Paris-Brest	11,50€
Crêpes Suzette*, jus et zestes d'orange au Grand Marnier	11,50€
Crêpes Suzette*, orange juice and zests with Grand Marnier	
Coulant au chocolat noir maison* et sa quenelle de vanille glacée	11,50€
Homemade dark chocolate fondant* and its vanilla quenelle iced.	
Baba bouchon au rhum agricole ambré St-James et sa pipette, chantilly.....	11,50€
baba with amber rum	
Pommes sur feuilletage pur beurre* et sa crème fraîche glacée d'Isigny	11,50€
Fine tart apples* with and fresh cream iced cream	
Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar Homemade vanilla crème brûlée	9,50€
Tiramisu au Spéculoos maison Homemade tiramisu with speculoos.....	9,50€
Mousse au chocolat noir maison Homemade dark chocolate mousse	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 12,50€
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 chocolat 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

Chocolat/Noisette - Hazelnut Chocolate

Vanille - Vanilla

Menthe chocolat - Chocolate mint

Nougat - Nougat

Crème fraîche «Isigny» - "Isigny" fresh cream

Banane - Banana

Cerise Amarena - Amarena Cherries

Fraise - Strawberry

Sorbet Poire - Pear

Sorbet Citron vert - Lime

Sorbet Pomme - Apple

Sorbet Mandarine - Mandarin orange

Sorbet Ananas - Pineapple

— 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

38€50

6 Escargots de Bourgogne 6 Burgundy snails and garlic butter

ou

Flamiche aux endives braisées, Braised endive flamiche, pure butter puff pastry

ou

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

ou

Camembert pané maison sur campagne toasté et sa poire pochée à la Badiane

Homemade breaded camembert on toasted country Bread, and its poached pear with star anise

ou

Os à moelle rôti, sa fleur de sel et son toast de campagne grillé

Roasted marrow bone, fleur de sel and toasted country bread.



Pavé de rumsteck de bœuf (+180gr) Sauce & accompagnements au choix

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

ou

Magret de Canard, beurre au miel, Pommes grenaille à la fleur de sel et haricots plats

Grilled duck breast, honey butter, new potatoes with fleur de sel and green beans.

ou



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

Pork andouillette, Grain mustard sauce, French fries

ou

Choucroute garnie au vin d'Alsace, Pommes vapeur

Sauerkraut with Alsatian wine, steamed potatoes.

ou



Carbonade de bœuf à la Bière Paix Dieu et pain d'épices, Frites fraîches

Beef stew "Carbonade" with «Paix Dieu» beer and gingerbread, fresh French fries.

ou

Filet mignon de porc au Maroilles, Frites fraîches & Endive braisée

Pork tenderloin with Maroilles cheese, new potatoes with fleur de sel and braised endive.

ou



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

Fresh French beef tartare of raw beef, French fries and green Salad

ou

Filet de Saint Pierre sur peau cuit vapeur, Hollandaise, éffiloché d'endives et pommes vapeur

Steamed skin-on John Dory fillet, hollandaise sauce, braised endives and steamed potatoes.

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*

* sauf Armagnac De Montal et alcool «XO» *except Armagnac De Montal and "XO" spirits

Hors boissons

Service compris

Tout changement
sera facturé au prix
de la carte

Notre Menu du Bistrot

51€50

Saumon de Norvège frais fumé à la ficelle, tranché main, salé au sel sec.

*Pain Vollkorn toasté, Purée de betterave rouge au miel, crème fraîche AOP d'Isigny au zeste de citron vert
Smoked salmon, beetroot puree with honey, fresh cream with lime zest and Timut pepper - Vollkorn bread*

ou

Noix de Saint - Jacques poêlées en persillade flambées au ratafia de champagne sur sa fondue de poireaux et poivre du Timut

Pan-fried scallops with parsley, flambéed with champagne ratafia on a leek and Timut pepper fondue

ou

Foie gras de canard en terrine maison,

Eventail de pomme fruit poêlée au beurre frais et gâteau battu toasté

Homemade duck foie gras and toasted traditional "gâteau battu" and fried apple.



Pavé de rumsteck de boeuf Rossini (+ 180gr), Foie gras poêlé et Truffe noire, jus de viande corsé,

Pommes grenaille à la fleur de sel et Endive braisée

Rossini beef steak, hot foie gras and truffle, new potatoes with fleur de sel and braised endive.

ou



Pavé de rumsteck de boeuf (+180gr) et son Escalope Foie gras poêlée, Sauce & accompagnements au choix

Grilled rump steak (+180g), hot foie gras, sauce and accompaniments of your choice.

ou

La grande assiette du Chef Thierry Rumsteck de boeuf, Côte d'agneau, Filet mignon de porc,

Sauces maison, (Poivre, Beurre maître d'hôtel, Maroilles) Frites fraîches & Salade verte

The Chef's board, rumpsteak, lamb chops, pork tenderloin, maître d'hôtel, pepper and maroilles sauces, fresh fries and green salad.

ou

Carré d'agneau rôti et jus de viande au romarin, Pommes grenaille à la fleur de sel et Endive braisée

Roast rack of lamb, rosemary meat juice, new potatoes with fleur de sel and braised endives.

ou



Suprême de pintade I.G.P. poché, jus de viande crémé aux Girolles.

Tagliatelles fraîches & haricots plats

Guinea fowl supreme with meat juice and chanterelles, Fresh Tagliatelle whit Green beans.

ou

Filet de Saint - Pierre sur peau cuit vapeur,

Hollandaise au persil frais, éfiloché d'endives braisées et pommes vapeur

Steamed skin-on John Dory fillet, hollandaise sauce, braised endives and steamed potatoes.

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€ Boissons 25 cl comprise

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

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€

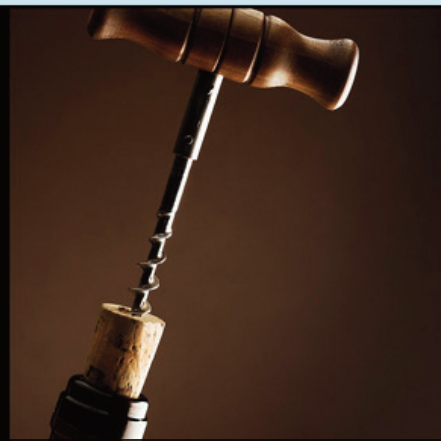
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

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





Dont 15 références
à déguster au verre
et au pichet

"Une cuisine du terroir, des produits du marché"



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