

Hostellerie du Marché

HOTEL - RESTAURANT

La Carte

Tous les jours,
les accompagnements,
composés essentiellement
de produits de **qualité Bio**,
d'**origine locale** varient
en fonction de l'arrivage.

Les formules du jour

PLAT **DU JOUR** SEUL

13.50 €

FORMULE **DU JOUR**

17.90 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Café douceur

*(avec les suggestions du jour)**

FORMULE **DU JOUR**

21.90 €

Entrée + Plat + Café douceur

*(avec les suggestions du jour)**

*Ces deux Formules ne sont disponibles que du lundi au vendredi midi.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîche maison

Salade verte de saison

Légumes et féculent du jour

(voir le service).

Les origines de nos légumes principales : Ferme du Tronquoy Caudry, Ferme Devey Saint Souplet, Chalet Esnes, AMAP Le Cateau (Culture locale, raisonnée et/ou biologique)

La Carte

La mise en bouche du moment

LES ENTRÉES

Les suggestions du moment

Tarte fine (feuilletage) de légumes du jour **6.50 €**
la végétale

Chiffonnade italienne **7.50 €**
Cerrano, pains grillés parmesan, tomates confites

St jacques poêlées **9.90 €**
blancs de poireaux, coco, chorizo

Salade de chèvre chaud **7.50 €**
Fromage de chèvre de la ferme Preutins à Preux aux Bois, poêlé de pommes du cateau, vinaigrette d'aromes de saison

Les incontournables

Les escargots, beurre maître d'hôtel
(ferme hélicicole de croix caluyau)

par 6	7.90€
par 9	10.90€
par 12	12.90€

Saumon fumé **9.90 €**
brioche tiède, mascarpone d'aneth et agrumes

Foie gras spéculos, le maison **11.90 €**
confit de fruits et sa brioche du Cateau

Tarte Maroilles et Tome de Cambrai **6.50 €**
coques d'endives rouges de betteraves

MENUS ENFANT

Enfant moins de 6 ans **7 €**

steak haché (100g),
nuggets de poulet ou poisson du jour,
accompagnement du jour,
1 boule de glace, 1 sirop à l'eau

Enfant moins de 12 ans **10 €**

steak haché (160g),
nuggets de poulet ou poissons du jour,
accompagnement du jour,
1 boule glace ou 1 dessert du jour,
1 sirop à l'eau ou 1 jus de fruit bio

LES PLATS

Végétariens

Ravioles de champignons **14.50 €**
lait de coco et épinard, soupçon de tomates

L'assiette végétarienne **13.50 €**
steak de soja et légumes du jour

Hamburger végétarien **13.90 €**
steak de soja, concombre, oignons confits, tomates, cornichons, salade

Poissons

Cabillaud rôti **16.50 €**
beurre blanc, condiment chorizo, petits légumes du moment

Ravioles de saumon **14.50 €**
lait de coco et épinard, soupçon de tomates

Hamburger de saumon **14.90 €**
tome de cambrai, oignons confit, concombre, cornichons, tomates, salade, sauce cocktail

Volailles

Parfait de volaille **14.90 €**
petits légumes printaniers, riz pilaf

Brochettes de volailles **13.90 €**
180g, marinades courtes

Filet de canard **14.50 €**
300g, au miel doux de nos régions

Nos sauces

Béarnaise, poivre, miel, moutarde à l'ancienne, maroilles, échalotes, beurre blanc et beurre coco (poissons)

Viandes

- Brochettes de bœufs** **14.90 €**
180g, sauce au choix
- Andouillette de Cambrai** **14.50 €**
La "Vraie", sauce moutarde à l'ancienne
- Tartare de bœuf et condiments** **14.50 €**
le classique, préparé ou non
- Mixed grill** **17.00 €**
250g, canard, chipolata, merguez, pavé de bœuf
- Bavette de bœuf** **14.90 €**
220g environ, aux échalotes
- Hamburger de bœuf gourmand** **14.90 €**
steak haché, ventrêche, Tome de Cambrai, tomates, concombre, oignons confits, cornichons, salade
- Entrecôtes** **24.90 €**
400g, sauce au choix

LES SUPPLÉMENTS

- ◆
- Légumes** **1.00 €**
- Sauces** **1.00 €**
Béarnaise, poivre, miel, moutarde à l'ancienne, maroilles, échalotes, beurre blanc et beurre coco (poissons)

LES FROMAGES

- ◆
- Assiette dégustation** **6.50 €**
Maroilles, Tome de Cambrai, Chèvres des Preutins, Pavé du nord, salade verte
- Faisselle de nos régions** **5.90 €**
et condiments

LES DESSERTS

Fruits

- Salade de fruits frais de saison** **5.90 €**
*Croustillant de Crumble et sirop de vanille**
- Coupe de fraises*** **5.90 €**
- Clafoutis aux pommes** **5.90 €**
*du Tronquois de l'hostellerie, façon normande**

Pâtisseries

- Baba au rhum** **6.90 €**
- Faiselle sucrée de nos régions** **5.90 €**
et son coulis de fruits rouges
- Craquant chocolat de l'hostellerie** **6.90 €**
- Tarte citron meringuée** **6.90 €**
- Mousse au chocolat** **5.90 €**

* Certains produits peuvent être modifiés en fonction de nos arrivages journaliers et de la saison.

Les 3 Verrines

- Mousse au chocolat, salade de fruits,
une boule de glace du jour** **6.90 €**

Café et Thé

- Douceur** **4.50 €**
café ou thé accompagné d'une verrine dessert au choix
- Gourmand** **7.90 €**
café ou thé accompagné de notre sélection de 3 verrines du jour

Glaces

Glace artisanale de la ferme François Honnechy.

- 1 boule** **2.00€** **Les glaces** : Vanille, café, coco, chocolat, fraise, nougat.
2 boules **4.00€** **Les sorbets** : passion, framboise, poire, citron.
3 boules **6.00€**

La Fraise melba de l'Hostellerie **7.50 €**
*fraise, vanille, betterave rouge, croquant vacherin, coulis de fruit rouge, chantilly**

La Café **6.90 €**
vanille, café, spéculos, caramel de lait, chantilly, noix de pécan

L'exotique **6.90 €**
salade de fruits, glace coco et passion, chantilly

La dame blanche **6.90 €**
vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly

Profiteroles **6.90 €**
3 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Suppléments

Chantilly **1.00 €**