

# Hôtel du Chemin des Dames Le Grill Picard

4, rue Pierre Curtil  
22, Route de Laon

## MENU GASTRONOMIQUE 45 Euros

1/2 Champagne offert  
\*\*\*  
Coquille St Jacques Bordelaise ou  
Foie Gras de Canard Poêlé à l'Aigre Doux  
\*\*\*  
Ris de Veau aux Lardons ou  
Douzaine d'Escargots  
\*\*\*  
Magret de Canard entier au Miel (ou Poivre Vert) ou  
Pavé de Bison grillé nature ou  
à la crème de gorgonzola  
Brochette de Gambas Grillées Flambées au Cognac  
ou  
Sole Meunière  
\*\*\*  
Plateau de Fromages  
\*\*\*  
Cartes des Glaces ou Pâtisserie Maison et café

## MENU 29 Euros

1 péché Picard (offert)  
\*\*\*  
Demi Langouste à la Parisienne ou  
Brochette de Gambas Grillées ou  
Bloc de Foie Gras de Canard  
\*\*\*  
Pavé d'Autruche Grillé au Poivre vert  
(ou Miel ou Hydromel) ou  
Magret de Canard au Miel (ou au Poivre Vert) ou  
Ris de Veau aux Lardons ou  
Filet de Saumon Braisé au Champagne  
\*\*\*  
Plateau de Fromages  
\*\*\*  
Carte des Glaces ou Pâtisserie Maison et café

## MENU 25 Euros

50cl de Badoit ou 50cl de Vittel  
Salade de foies de volaille ou 6 huitres\*  
Ou assiette de crudités  
\*\*\*  
Brochette de dinde aux herbes et ses légumes ou  
Gambas grillées et sa salade verte ou Dos de  
cabillaud en papillote et ses légumes  
\*\*\*  
Sorbet trois boules ou coupe de fromage blanc

## MENU 23 Euros

1 coupe de St Marcoul offerte  
\*\*\*  
Brochette et sa Salade ou  
Douzaine d'Escargots ou  
Coquille St Jacques à la Bordelaise ou  
Salade de Maroilles chaud  
\*\*\*  
Ravioles de Ris de Veau aux Girolles ou  
Truite Meunière ou  
Pavé d'Autruche Grillé au Poivre Vert (ou Miel) ou  
Cuisse de Canette à l'Hydromel ou  
Entrecôte sur le Grill à la Crème de Maroilles  
\*\*\*  
Plateau de Fromages  
\*\*\*  
Glace ou Pâtisserie Maison ou Profiteroles maison

## MENU 12 Euros (boisson comprise)

Menu servi du lundi au vendredi  
Sauf jours fériés  
50 cl d'eau minérale  
\*\*\*  
Salade de Gésiers ou  
Ficelle Picarde ou Salade emmental ou Demi-  
douzaine d'Escargots ou  
Crudités ou Assiette Anglaise  
\*\*\*  
Plat du Jour (non servi le samedi, dimanche et jours fériés) ou  
Coquelet Sauce Moutarde ou  
Filet de Dinde à la Crème ou  
Steak sur le Grill ou Omelette Nature  
\*\*\*  
Fromage ou  
Glace ou Crème Caramel ou Pâtisserie Maison

## LES ENTREES

Spécialités Picardes	Euros
Six huitres* chaudes au champagne et au rollot de Picardie.....	16, 50
Salade de Maroilles Chaud.....	8, 00
Tarte au Maroilles.....	9, 00
Ficelle Picarde.....	7, 00
Spécialités du Chef	
Ravioles de ris de veau aux girolles.....	18, 00
Foie gras de canard poêlé à l'aigre doux.....	19, 50
Ris de veau aux lardons.....	18, 00
Les salades	
Salade verte.....	5, 00
Salade Emmental.....	6, 50
Salade de tomates.....	6, 00
Crudités de Saison.....	6, 00
Salade Maison.....	10, 00
Salade de gésiers de poulet.....	9, 00
Salade de Foies de Volaille.....	9, 00
Salade de Chèvre Chaud.....	8, 00

## Poissons et coquillages

	Euros
Six huitres*.....	15, 00
Douzaine d'huitres*.....	23, 00
Coquille de Fruits de Mer.....	9, 00
Coquille St-Jacques Bordelaise.....	12, 00
Truite Meunière.....	13, 00
Demi-Langouste à la Parisienne.....	17, 00

## Hors d'œuvres chaud

Cuisses de Grenouilles à l'ail et au persil.....	12, 00
Le poêlon de six escargots.....	8, 00
Le poêlon de douze escargots.....	9, 00
Soupe aux Légumes.....	9, 00
Soupe aux oignons.....	10, 00

## Hors d'œuvres froid

Assiette anglaise.....	12, 00
Foie Gras de Canard au Sauterne et ses toasts.....	18, 00

## LES GRILLADES

### Brochettes

Volaille.....	10, 00
Picarde.....	14, 00
Bœuf.....	13, 00
Gambas.....	16, 00
Gambas flambées au Cognac.....	19, 00

### Les viandes

Pavé d'autruche, au miel, à l'hydromel, ou au poivre vert.....	15, 00
Pavé de Rumsteck à la Crème de Maroilles ou au poivre vert.....	16, 00
Entrecôte sur le grill	
Nature.....	14, 00
A la crème de maroilles.....	17, 00
Au poivre concassé.....	17, 00
Au poivre vert.....	17, 00
Beurre Maître d'Hôtel.....	17, 00
Steak grillé.....	13, 00
Andouillette Nature, Dijonnaise, Poivrade ou Crème de Maroilles.....	12, 00
Pavé de bison nature ou crème de gorgonzola.....	18, 00

### Poissons

Darnes de saumon.....	14, 00
-----------------------	--------

## PLATS CUISINES

### Les spécialités

Cuisse de canette à l'hydromel.....	15, 00
Lapin au Miel et aux Oignons.....	16, 00
Demi-coquelet au miel.....	13, 00
Aiguillettes de magret de canard au miel et aux aïelles.....	15, 00
Ris de Veau à l'hydromel.....	20, 00
Ris de veau aux lardons.....	20, 00
Ravioles de Ris de veau aux girolles.....	18, 00

## Les viandes

	Euros
Filet de dinde à la crème.....	11, 00
Caille farcie.....	14, 00
Aiguillette de Magret de Canard et son Délice Forestier.....	15, 00
Magret de Canard Entier Nappé de sauce Poivre vert ou miel.....	19, 00
Steak sauté au poivre et à la crème.....	15, 00
Demi coquelet nature ou à la Dijonnaise.....	13, 00
Coquelet entier nature ou la Dijonnaise.....	15, 00

## Les poissons

Dos de cabillaud en papillote.....	18, 00
Sole Meunière.....	20, 00
Queue de Lotte Braisée au champagne et aux Champignons.....	20, 00
Truite Meunière.....	15, 00
Filet de Saumon Braisé au Champagne et à la crème.....	18, 00
Filet de Sandre à la crème de cidre.....	21, 00

## Les omelettes

Nature.....	9, 00
Aux lardons.....	11, 00
Aux champignons de Paris.....	11, 00
Aux orties.....	12, 00

**\*Plat du jour + 1 café = 8,00 €**

**\*Plat du jour + 50cl Vittel ou Badoit = 8,50€**

**\*Formule express 18,00€**

1 entrecôte XXL 450g environ au poivre vert ou à la crème fraîche

*\*Servi du lundi au vendredi midi sauf jours fériés*

## Menu enfant à 8,00 Euros

(Jusque 12 ans)

1 diablo ou 1 Vittel + sirop  
\*\*\*

Crudités ou Charcuterie ou  
Ficelle picarde  
\*\*\*

Steak Haché ou Brochette de dinde  
Frites ou légumes  
Sauce au choix : miel, maroilles, ketchup  
\*\*\*

Fromage  
ou

Petit pot glacé  
ou

Crème Caramel

## Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée

	Euros
Côtes du Rhône 75 cl.....	14, 00
Côtes du Frontonnais 75 cl.....	9, 00
Gamay de Touraine 75 cl.....	13, 00
Bordeaux 75 cl.....	12, 00
Champagne Vranken Diamant.....	40, 00
Café.....	1, 30

*\* Huitres selon arrivage*

TTC – Service compris

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