

FÊTE DE LA BIÈRE

SAMEDI 2 & DIMANCHE 3 MAI 2026

LES ENTRÉES

Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard 19.80

*Fait Maison - Cuisson basse température
Rhubarbe confite / Fraises fraîches & Fleurs d'hibiscus /
Touche de Basilic*

Le Saumon Gravlax 17.80

*Mariné sur place
Déclinaisons de poireaux / Chantilly citron vert /
Pointe de Balsamique & Framboise*

Asperges de Printemps & Oeufs frais 17.80

*Asperges blanches rôties / Emulsion légère aux morilles /
Note d'ail des ours*

LES PLATS

Rumsteak choisi 22.80

Viande de Boeuf qualité Bouchère

Magret de Canard 24.80

IGP Sud-Ouest

Andouillette d'Arras 19.80

Boucherie Dauchy à Agny (62217)

Saumon grillé 22.80

Sauce au Chardonnay des Hauts de France "les 130"

Nos plats sont servis avec :

Légumes locaux de saison

Mousseline de petits pois / Asperges / Méli mélo de carottes

A PARTAGER

Planche mixte 22.80

*Charcuterie fine & fromages locaux
Pour deux*

Terrine du Chef 9.80

Maison

La Signature CHOCHOIS

LES CÔTES À L'OS MATURÉES

*Viande sélectionnée et maturée par nos soins
pendant minimum 30 jours*

A partager pour deux

Environ entre 1 Kg et 1,3 Kg

La Française FR 79.80

*Race Montbéliarde rustique
Puissance et longueur en bouche*

La Blonde de Galice ESP 115.80

Intensité et caractère

L'Angus UK 89.80

Saveur et persillé

*Nos côtes à l'os sont servies avec :
des frites fraîches cuites au gras de Boeuf,
une salade agrémentée & un os à moelle
Tarif pour deux*

*Nos plats sont accompagnés de sauces Maison
au choix : Maroilles, Moutarde, Poivre*

Supplément sauce : 2€50

Supplément frites fraîches au gras de Boeuf : 3€

NOTRE BIÈRE ULTRA LOCALE

La Source, bière blonde savoureuse (6,2°)

Microbrasserie la Rivière

(Pas de Calais - 62173)



25cl	33cl	50cl
5.50	6.50	8.90

*Nos autres bières belges & françaises
disponibles à la Pression :*

Anosteké IPA, Queue de Charrue rouge,

Triple Lefort, Cadette blonde bio

Tarifs selon bières à retrouver dans notre carte des boissons

Prix TTC en euros - Service et sourire compris