







## NOS ARDOISES


### POUR ACCOMPAGNER L'APERITIF [2 PERSONNES]

- **ARDOISE de CHARCUTERIE** tranchée à la demande (4 variétés de charcuterie) .. 16.<sup>90</sup>€  
 PLANCHA DELICATESSEN
- **ARDOISE de FROMAGE** (3 variétés de fromages Régionaux) **VEGETARIEN** ..... 16.<sup>90</sup>€  
 PLANCHA with VARIOUS CHEESES AND BIO
- **ARDOISE de PRODUITS FUMES "Régionaux" Maison** ..... 16.<sup>90</sup>€  
 House Made PLATE of REGIONAL SMOKED PRODUCTS
- **ARDOISE MIXTE CHARCUTERIE et FROMAGE Régionaux** ..... 18.<sup>90</sup>€  
 DELICATESSEN and CHEESE MIX TO ACCOMPAGNY THE APERITIF (according load)

# NOS ENTREES [STARTERS]




- La “VERITABLE” FICELLE PICARDE du CHEF CLEMENT ..... 9.90€

 TRADITIONAL Home-Made FICELLE PICARDE (crêpe with Ham, cheese, mushrooms, grated cheese)


- Duo de SAUMON, TARTARE et SAUMON FUME “Maison”, ..... 15.90€

**toast, crème ciboulette échalotes, salade verte**

 DUO OF SALMON TARTARE and SMOKED SALMON, shallot chive cream and green salad


- ST JACQUES POELEES au beurre blanc, ..... 15.90€

**poivre de Sichuan sur sa poêlée de légumes**

 FRIED SCALLOPS in white butter, Sichuan pepper sauce and fried vegetables

- CHEVRE FRAIS  de “Maître Xavier” **VEGETARIEN** ..... 11.90€


**et sa vinaigrette au Miel Picard, toast**

 FRESH GOAST of PICARDIE From Xavier with PICARD HONEY SAUCE, toast

# NOS VIANDES [MEAT]




- **BURGER du "31" (STEAK 150G, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, SALADE, TOMATE), ..... 17.90€**  
frites, salade verte


 BURGER of the "31", Cheddar Sauce, Chives, Red Onions, fresh fries and green salad

**POUR LES GOURMANDS : POSSIBILITÉ D'UN DOUBLE STEAK DANS LES BURGERS !!! + 3.90€**


- **TARTARE de BŒUF au couteau ..... 18.90€**  
préparé par nos soins, frites et salade verte (possible mi-cuit...)

 Beef tartar prepared with fries and salad


- **FILET de BŒUF Français (200G), ..... 28.90€**  
sauce Poivre Maison et ses pommes de terre "Picarde" en persillade

 FILET of FRENCH BEEF (180G) with PEPPER sauce Chief's, persillade potatoes


- **CARPACCIO de BŒUF Français (160G), ..... 17.90€**  
sauce pesto, copeaux de parmesan, frites et salade verte

 BEEF CARPACCIO (160G), pesto sauce, parmesan chavings, fries and salad


- **FILET de POULET MARINE émincé sur ses PENNES  façon wok, copeaux de parmesan ..... 17.90€**

 MINCED MARINATED CHICKEN FILLET, organic pasta penne, parmesan chavings

- **SOURIS D'AGNEAU ROTIE (New-Zélande) ..... 24.90€**  
au Thym et Miel Picard, purée de pomme de terre Picarde

 ROASTED LAMB with THYME and Honey Sauce from Picardie, with picardie potato mash

- 
- **SALADE de POULET mariné et Serrano ..... 18.90€**  
(mozzarella, tomates confites, salade verte et copeaux de parmesan)

 MARINATED CHICKEN and SERRANO SALAD (mozzarlla cheese, green salad, candied tomato, parmesan chavings)

# NOS POISSONS [FISH PLATES]



- **DOS de CABILLAUD ROTI** ..... **22.90€**  
au beurre blanc, poivre de Sichuan sur sa poêlée de légumes et riz noir  
 ROASTED COD BACK IN WHITE BUTTER SECHOUAN PEPPER, fried vegetables with black rice
- **ESCALOPE de SAUMON Frais Snackée sur ses PENNES**  ..... **17.90€**  
sauce pesto et ses copeaux de Parmesan  
 FRESH SALMON CUTLET SEARED with ORGANIC PASTA PENNE, pesto sauce, parmesan chavings
- **FISH and CHIPS du Chef Maison** ..... **20.90€**  
(CABILLAUD Frais PANE à la commande, Sauce Tartare, Tomate), frites et salade verte  
 FISH and CHIPS minute made (Fresh Cod, Tartar Sauce, tomato), FRESH FRIES and GREEN SALAD
- **ST JACQUES POELEES, au beurre blanc truffé sur sa poêlée de légumes et riz noir** ..... **26.90€**  
 ROASTED SCALLOPS with Dill White Sauce Butter, fried vegetables with black rice
- **PENNE**  **aux LEGUMES au pesto et ses copeaux de parmesan** **VEGETARIEN** ..... **14.90€**  
 ORGANIC PASTA PENNE with Fries Vegetables and parmesan chavings

MENU ENFANT [CHILD]

**STEAK HACHE FRAIS ou ESCALOPE DE SAUMON FRAIS**

FRESH MINCED STEAK or FRESH SALMON ESCALOPE

+

**FRITES ou PENNE ou PUREE DE POMME DE TERRE ou LEGUMES**

POTATOE FRIES or PASTA or MASCHED POTATOES or VEGETABLES

+

**2 BOULES DE GLACE AU CHOIX  
ou CREPE au NUTELLA ou au SUCRE**

2 SCOOP OF ICE or PANCAKE NUTELLA or SUGAR

**12.90€**  
**-10 ANS**

# NOS DESSERTS [DESSERTS]



- **LES GOURMANDS du "31"** (5 mini variétés selon inspiration du chef) ..... 12.90€  
**CAFE / CHOCOLAT / THE "KUSMI"** (supp. 1.00€)  
 "31" GOURMAND COFFEE or CHOCOLATE or KUSMI TEA (1€) (5 mini desserts depending on the chief mood)
- **MARQUISE au CHOCOLAT du CHEF** servi avec sa crème anglaise ..... 8.90€  
 CHOCOLATE MARQUISE and CUSTARD
- **PROFITEROLES du CHEF A LA VANILLE** et son chocolat chaud maison ..... 11.90€  
 CHIEF PROFITEROLLES, VANILIA ICE and HOT CHOCOLAT HOUSE MADE
- **CREME BRULEE au GRAND MARNIER** et zestes d'orange ..... 8.90€  
 CREME BRULEE WITH GRAND MARNIER, ORANGE ZEST
- **LA TARTE TATIN aux pommes façon Grand-Mère** et sa glace caramel beurre salé ..... 10.90€  
 GRANDMOTHER-STYLE APPLE TART TATIN SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM
- **ILE FLOTTANTE DU "31"** et son caramel beurre salé, amandes torréfiées ..... 8.90€  
 FLOATING ISLAND OF THE "31", SALTED BUTTER CARAMEL, ROASTED ALMONDS

# NOS GLACES [ICE CREAM]

**PARFUMS DES GLACES :** VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE,  
CITRON VERT, CAFÉ, NOIX DE COCO, PASSION, CARAMEL BEURRE SALE

- **MILKSHAKE à la demande** ..... 7.90€
- **COUPE DU 31** ..... 8.90€  
(Glace Framboise et Vanille, Glace Caramel beurre salé, Chantilly, Meringue)
- **COUPE DES ILES** (Glace Coco, Passion, Framboise, Coulis fruits rouge, Chantilly, Amandes effilées) .. 8.90€
- **COUPE COLONEL** (Sorbet Citron Vert, Vodka) ..... 8.90€
- **CAFE LIEGEOIS ou CHOCOLAT LIEGEOIS** ..... 8.90€
- **DAME BLANCHE** (Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly) ..... 8.90€