




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.



Shabby chic



Baroque



Chambre double shabby chic

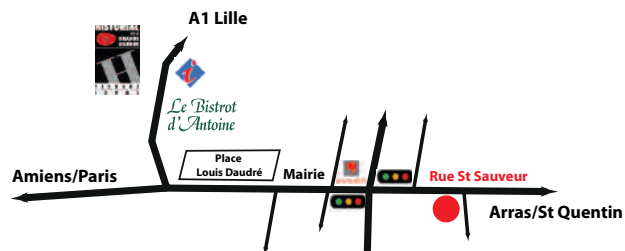
95€ 2 personnes / 90€ 1 personne
petit déjeuner compris

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



Chers clients

Dans ce monde où tout va vite, la patience devient une vertu. Nous espérons vous récompenser par le plaisir gustatif. Nous travaillons des produits frais qui demandent soit un temps de préparation soit un temps de cuisson, pour que la dégustation soit au maximum du plaisir.

Si vous êtes pressé, faites le nous savoir dès votre arrivée, dans ce cas nous vous conseillerons les plats les plus rapides à préparer.

Nous vous remercions de votre compréhension et faisons le maximum pour satisfaire votre visite dans notre établissement. Nous vous souhaitons un excellent moment chez nous.

Bon Appétit.

**Pour encore mieux vous satisfaire, nous nous approvisionnons le plus possible
chez des producteurs et artisans locaux :**

- **Les pains** : Boulangerie LEO - Péronne (80)
- **Le gâteau battu** : Boulangerie LEO - Péronne (80)
- **Les jeunes pousses et légumes** : Bleu de Terre - Vraignes en Vermandois (80)
- **Les Endives, salades et fraises (en saison)** : Romain VALINGOT - Matigny (80)
- **Les asperges (en saison)** : Arnaud GOMBART - Sancourt (80)
- **Les frites fraîches et pommes de terre** : Fraich'Pom - Moislains (80)
- **Le cidre fermier** : Caron Père & Fils - Saint-Gratien (80)

Nos Apéritifs

Soupe champenoise "maison" Cointreau, jus de citron, sucre de canne, pétillant.....	6,00€
Américano "maison" Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura.....	8,00€
Coupe de Champagne brut 10 cl.....	8,60€
Ricard - Pastis 51 - Anisette Gras 2 cl.	4,75€
Perroquet - Tomate - Mauresque 2 cl.	4,90€
Martini blanc, rouge 12 cl.	5,50€
Muscat de Rivesaltes 8 cl.	4,75€
Marsala 8 cl.	4,75€
Campari 8 cl.....	5,50€
Suze 8 cl.....	4,75€
Porto blanc ou rouge 8 cl.....	4,75€
Muscat de Beaumes de Venise 12.5 cl.....	7,55€
Picon bière 25 cl.....	5,50€
Picon vin blanc 15 cl.....	5,10€
Kir vin blanc 10 cl.....	5,10€
kir pétillant 10 cl. -	5,40€
<i>Cassis, Mûre, Litchi, Pêche, Cerise, Abricot, Violette, Framboise, Pamplemousse rose, Myrtille, Fleur de Sureau</i>	
Malibu ou Soho ou Gin pur 4 cl.	4,75€

Nos Whiskys

Whisky Clan ou Lawson's.....2 cl....	3,85€	4 cl....	6,35€	The Glenlivets "Réserve" 2 cl.....	4,10€	4 cl....	6,85€
Bourbon Four Roses.....2 cl....	3,80€	4 cl....	6,30€	The Glenlivets 15 ans ...2 cl.....	4,50€	4 cl....	7,70€
Jameson.....2 cl....	3,90€	4 cl....	6,40€	Glenkinchie 12 ans.....2 cl....	4,20€	4 cl....	6,95€
Jameson "Black Barrel" ...2 cl....	4,20€	4 cl....	6,95€	Gragganmore 12 ans...2 cl.....	4,20€	4 cl....	6,95€
Jack Daniel's.....2 cl....	3,90€	4 cl....	6,60€	Dalwhinnie 15 ans.....2 cl....	4,30€	4 cl....	7,35€
Chivas 12 ans.....2 cl....	4,10€	4 cl....	6,85€	Talisker 10 ans.....2 cl....	4,50€	4 cl....	7,70€
Chivas 15 ans.....2 cl....	4,50€	4 cl....	7,70€	Oban 14 ans.....2 cl....	4,25€	4 cl....	7,60€
Chivas 18 ans2 cl....	5,10€	4 cl....	8,85€	Lagavulin 16 ans.....2 cl....	4,95€	4 cl....	8,50€

Nos **Cocktails**

Caïpirinha <i>Cachaça, Sucre de canne, Citron vert</i>	8,00€
Spritz Litchi Grenadine <i>Pétillant, Soho, Jus de citron, Pamplemousse, Grenadine</i>	8,00€
Spritz <i>au pétillant</i>	8,00€
Saint Germain Spritz <i>au pétillant, St Germain (fleur de sureau), citron</i>	8,00€
Piña Colada <i>Rhum blanc, Jus d'ananas, Lait de coco, Liqueur d'ananas</i>	8,00€
Malibu Sunrise <i>Malibu, Jus d'ananas, Rhum blanc, Grenadine</i>	8,00€
Soleil Levant <i>Soho, Jus d'orange, Jus d'abricot, Grenadine</i>	8,00€
Téquila Margarita <i>Jus de citron, Cointreau, Téquila, Sucre de canne</i>	8,00€
Téquila Sunrise <i>Jus d'orange, Téquila, Grenadine</i>	8,00€
Orange Passion <i>Passoa, Jus d'orange</i>	8,00€
Negroni <i>Martini rouge, Campari, Gin, Sucre de canne</i>	8,00€
Gin Fizz <i>Jus de citron, Gin, Schweppes</i>	8,00€
Gin Tonic <i>Gin, Schweppes</i>	8,00€
Américano <i>Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura</i>	8,00€

Nos **Sans Alcools**

Spritz Litchi Grenadine <i>Tonic, Sirop de litchi, Jus de citron, Pamplemousse, Grenadine</i>	6,50€
Piña Colada <i>Jus d'ananas, Sirop caribbean (saveur rhum), Lait de coco</i>	6,50€
Punch aux fruits <i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron, Grenadine</i>	6,50€

Notre **Cidre brut**

Cidre fermier - 37.5 cl	7,20€
Cidre fermier - 75 cl	14,00€

___ Nos **Bières pression**

Battin Blonde "GAMBRINUS" 5.2°.....	25 cl.....	4,25€
	50 cl.....	8,50€
Battin Blanche 4.8°.....	25 cl.....	4,35€
	50 cl.....	8,70€

___ Nos **Bières bouteille**

La Bête Blanche 5,2° - 33 cl.....	5,00€
Battin Fruitée 4.3° - 33 cl.....	4,50€
Battin Triple 8° - 33 cl.....	4,50€
Battin Brune 7.2° - 33 cl.....	4,70€
La Ciney Brune 7° - 25cl.....	5,00€
Leffe Blonde 6.6° - 33 cl.....	4,35€
Paix Dieu Blonde 10° - 33 cl.....	6,00€
La Chimay Blonde Forte 10° - 33cl.....	6,00€
1664 Blonde 5.5° - 33cl.....	4,50€
1664 Blonde sans alcool 0,4° - 33 cl.....	4,00€

___ Nos **Eaux en bouteille**

Vittel - 50 cl.....	3,70€
Vittel - 100 cl.....	5,20€
San Pellegrino - 50 cl.....	4,10€
San Pellegrino - 100 cl.....	6,00€

___ Nos **Sodas et jus de fruits**

Vittel sirop - 25 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose	3,70€
Diabolo - 33 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose.....	3,70€
Limonade - 33 cl.	3,50€
Jus de fruits - 25 cl. - Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse rose	3,70€
Orangina - 25 cl.	3,70€
Coca Cola - Coca Cola zéro 33 cl.	3,70€
Sprite 25 cl.	3,70€
Fanta orange - 25 cl.	3,70€
Schweppes - 25 cl.	3,70€
Schweppes agrum' - 25 cl.	3,70€
Fuzetea - 25 cl.	3,70€
Perrier - 33 cl.	3,70€

___ Nos **Boissons chaudes**

Café ou Décaféiné	2,10€
Café ou Décaféiné crème.....	2,35€
Double café ou décaféiné	3,15€
Double café ou décaféiné crème.....	3,50€
Thé ou Infusion au choix	3,15€
Thé ou Infusion lait au choix.....	3,50€
Chocolat	4,00€
Cappuccino	4,00€

Nos **Entrées**

Ravioles aux cèpes et truffes d'été pochées à la crème de cèpes, huile de truffe	16,50€
<i>Mushroom raviolis and summer truffles poached with cep cream, truffle oil.</i>	
Saumon fumé à la ficelle, pain Suédois toasté, crème fouettée à l'aneth et zeste de citron vert	16,50€
<i>Smoked salmon , toasted Nordic bread, dill whipped cream and a lime zest.</i>	
Médallions de noix de Saint Jacques poêlées sur effiloché d'endives braisées déglacées à l'orange ...	17,50€
<i>Pan-fried scallops medallions on braised endive shreds deglazed with orange.</i>	
Foie gras de canard "maison", et son chutney, gâteau battu toasté	18,70€
<i>Homemade foie gras, chutney, and toasted traditional "gâteau battu".</i>	
	
Terrine de campagne du chef et ses condiments, Chef's country terrine and its condiments	9,30€
Flamiche aux poireaux, pâte feuilletée pur beurre, Leek pie, pure butter flaky pastry	9,80€
Ficelle Picarde gratinée à l'emmental, Pancake filled with ham and mushrooms ,gratinantes with emmental	9,80€
Os à moelle rôti, sa fleur de sel et son toast de campagne grillé	9,50€
<i>Roasted marrow bone, fleur de sel and toasted country bread.</i>	
Camembert pané sur toast de campagne, Confiture de cerises noires Corse	9,80€
<i>Breaded camembert on country bread toast, Corsican black cherry jam.</i>	
Chèvre chaud sur toasts, et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cassis & framboise	9,80€
<i>Hot goat cheese on toasts with bacon salad deglazed with blackcurrant and raspberry vinegar.</i>	
12 Escargots de Bourgogne 12 Burgundy snails and garlic butter	19,60€
6 Escargots de Bourgogne 6 Burgundy snails and garlic butter	9,80€
Salade verte en vinaigrette à l'échalote, Green salad with shallot vinaigrette	5,50€

— Notre Viande crue

* Les ingrédients de notre recette ne nous permettent pas de poêler nos tartares.

Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, accompagné de frites fraîches & salade verte ... 18,20€
Fresh beef tartare (250 gr) chopped at the very last minute and served with fresh fries and green salad.

— Nos Pâtes

Accompagnées d'emmental et de parmesan râpés Served with Emmental and grated Parmesan

Tagliatelles fraîches au saumon fumé et ciboulette Fresh tagliatelle with smoked salmon and chives..... 15,50€

Tagliatelles fraîches à la Carbonara (Jaune d'œuf sur demande) Fresh tagliatelle carbonara (egg yolk on request).... 12,10€

Penne Rigate fraîches au Chorizo & St-Maure de Touraine Fresh penne rigate served with chorizo and St-Maure de Touraine... 12,10€

— Nos Plats mijotés

Suprême de poulet de Licques (+250 gr), sauce à la truffe d'été,
Gratin de Pommes de terre à la crème & Embeurrée de légumes anciens..... 23,90€
Chicken supreme with morilles, potato and ancient vegetables gratin.



Souris d'agneau confite au thym et ail fumé d'Arleux sur semoule fine et ses petits légumes façon tajine ..23,90€
Lamb shank confit with thyme and garlic with its semolina and small vegetables tajine style.

Tête de veau sauce Gribiche Pommes vapeur..... 18,80€
Calf's head in a gribiche sauce with steamed potatoes.

Carbonnade de bœuf à la bière et pain d'épices, frites fraîches & endive braisée à l'orange..... 18,80€
Beef stew with beer and ginger bread, fresh French fries and braised endive deglazed with orange.



Choucroute garnie au vin d'Alsace, Pommes vapeur..... 18,80€
Sauerkraut with Alsatian wine, steamed potatoes.

Nos Viandes grillées à la plancha

Pavé de carré de Veau Français aux cèpes,

Jus de viande corsé, poêlée de cèpes, Gratin de pomme de terre à la truffe d'été.....

French veal steak with mushrooms, spicy sauce, a pan of porcini mushrooms,
potato gratin with summer truffle.



.....24,90€

La grande assiette du Chef Rumsteck, Magret de canard, Filet mignon de porc et leurs sauces "maison",

(Poivre, Beurre au miel, Maroilles) Frites fraîches & Salade verte.....

Antoine plate: French beef, fillet of duck, Pork tenderloin and their homemade sauces(pepper, honey
butter, Maroilles) , fresh fries and green salad.

.....24,90€

Entrecôte "Haut de France" (+300 gr), Sauce & accompagnements au choix.....

French Beef Entrecote, sauce and your choice of side dishes.



.....24,90€

Magret de Canard snacké, beurre au miel, Gratin de Pommes de terre & Embeurrée légumes anciens.....

Grilled fillet of duck, honey butter, potato and ancient vegetables gratin.

.....21,50€

Pavé de Cœur de Rumsteck grillé (+180gr) sauce & accompagnements au choix.....

Grilled rump steak (+180g) with a choice of sauce and side dishes.



.....19,50€

Filet mignon de porc au Maroilles, Endive braisée à l'orange & Frites fraîches.....

Pork filet mignon with Maroilles cheese, braised endive deglazed with orange and French fries.

.....17,90€

Andouillette grillée pur porc AAAAA*, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches.....

**Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique*

Grilled pure pork andouillette, Grain mustard sauce, French friess

**Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique*

.....17,90€

— Nos **Poissons**

- Duo de Noix de Saint Jacques et Gambas poêlées au beurre de vanille de Madagascar.**
Purée de patate douce et Embeurrée légumes anciens. 24,90€
Duo of scallops and pan-prawns pan-fried with Madagascar vanilla butter, Sweet potato puree and ancient vegetables.
- Dos de Cabillaud cuit à la vapeur, Fondue de poireaux et pommes vapeur, crème de crustacés**..... 19,50€
Steamed cod fillets, leek fondue and steamed potatoes, shellfish cream.
- Choucroute de la mer**
Chou, Gambas, Noix de saint Jacques, Poisson d'arrivage, Rouget et Pommes vapeur..... 21,90€
Sea sauerkraut : cabbage, prawns, scallops, fish of the day, mullet, salmon and steamed potatoes.
- Marmite de moules de 1kg du meilleur endroit au meilleur moment (*provenance selon arrivage*).**
Marinière ou Crème ou Maroilles ou Curry ou Ail ou Chorizo, accompagnées de leurs frites fraîches..... 18,50€
A pot of marinières (mussels in white wine) with fresh home-made chips.
They can be also cooked in cream or Maroilles or curry or chorizo or garlic.



— Nos **Accompagnements**

- Frites fraîches, French fries
Salade verte, Green salad
Pommes vapeur, Steamed potatoes
Embeurrée de légumes anciens, Ancient vegetables
Tagliatelles fraîches, Fresh Tagliatelle
Endives braisées à l'orange, Braised endive with orange
Gratin de pommes de terre, Potato gratin.

— 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

Notre
Menu
Clin
d'Œil

33€50

6 Escargots de Bourgogne, 6 Burgundy snails and garlic butter

ou

Flamiche aux poireaux, pâte feuilletée pur beurre, Leek pie, pure butter flaky pastry

ou

Terrine de campagne du chef et ses condiments, Chef's country terrine and its condiments

ou

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

ou

Camembert pané sur toast de campagne, Confiture de cerises noires Corse

Breaded camembert on country bread toast, Corsican black cherry jam.

Filet mignon de porc au Maroilles, Endive braisée à l'orange & Frites fraîches

Pork filet mignon with Maroilles cheese, braised endive deglazed with orange and French fries.

ou

Pavé de Cœur de Rumsteck grillé (+180gr) sauce & accompagnements au choix

Grilled rump steak (+180g) with a choice of sauce and side dishes.

ou

Choucroute garnie au vin d'Alsace, Pommes vapeur

Sauerkraut with Alsatian wine, steamed potatoes

ou

Andouillette grillée pur porc AAAAA, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches

Grilled andouillette out pure pork in the grain mustard, French fries

ou

Carbonnade de bœuf à la bière et pain d'épices, frites fraîches & endive braisée à l'orange

Beef stew with beer and ginger bread, fresh French fries and braised endive deglazed with orange.

ou

Dos de Cabillaud cuit à la vapeur, Fondue de poireaux et pommes vapeur, crème de crustacés

Steamed cod fillets, leek fondue and steamed potatoes, shellfish cream.

ou

Marmite de moules de 1kg du meilleur endroit au meilleur moment.

Marinière ou Crème ou Maroilles ou Curry ou Ail ou Chorizo, accompagnées de leurs frites fraîches

A pot of marinières (mussels in white wine) with fresh home-made chips.

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

Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses

Three cheeses served with salad leaves.

ou

Un de nos desserts de la carte au choix 1 dessert of the card.

Hors boissons - Service compris - Tout changement sera facturé au prix de la carte

— *Notre*
Menu Jeunes
Gastronomes*

11€50

Vittel sirop ou Diabolo

(Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose),

Jus de fruits *(Orange, abricot, pomme, tomate, ananas, pamplemousse rose)*

Limonade, Orangina, Coca Cola, Coca Cola zéro, Fanta orange, Schweppes, Schweppes agrum', Fuzetea, Perrier, Vittel, Sprite.

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 - Haricots verts extra-fins - Tagliatelles

Gaufre au Nutella ou au sucre - chantilly

ou

Donut fourré au chocolat avec chantilly

ou

Crêpes au Nutella ou au sucre - chantilly

ou

Glace 2 parfums au choix

Vanille, Chocolat au lait, Chocolat noir, Café, Fraises, Caramel, Banane.

*Servi jusqu'à 12 ans accompagné d'un repas adulte. Available to children under 12 when served with an adult meal.

— Nos Fromages

Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses 9,20€
Three cheeses served with salad leaves.

Camembert pané sur toast de campagne grillé et confiture de cerises noires Corse 9,80€
Breaded camembert on toasted country bread , Corsican black cherry jam.

— 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.

Pommes sur feuilletage pur beurre* et sa boule de glace vanille 9,20€
Fine tart apples with vanilla ice cream

Baba au rhum "DON PAPA" et sa pipette de "DON PAPA"..... 10,50€
Rum baba soaked in Don Papa Rum syrup and topped with a pipette of Don Papa Rum.

Fondant au chocolat maison * et sa quenelle glacée à l'orange 9,80€
Chocolate fondant and quenelle of orange ice cream

Café, Décaféiné ou Thé accompagnés de ses gourmandises Coffee or tea served with their mini desserts..... 9,20€

Crème brulée maison à la vanille Home made vanilla crème brûlée..... 8,10€

Crème brulée maison à la vanille flambée à la Chartreuse verte
Home made vanilla crème brûlée flambéed with green Chartreuse 9,80€

Mousse au chocolat maison "recette de ma Grand-mère" Home made chocolate mousse «My grandmother's recipe»..... 8,10€

Ile flottante maison sur crème anglaise à la vanille Home made floating island on custard with a vanilla pod..... 8,10€

Tiramisu au Spéculoos maison Home made tiramisu with speculoos 8,10€

Les profiteroles aux choux craquelins selon votre goût et sa chantilly 9,80€
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
- Mixtes Un chou de chaque parfum ci-dessus a fragrance of each profiterole

Nos **Assiettes glacées**

Forêt noire glacée, *Glace cerise amarena artisanale, cerises amarena et sirop, copeaux de chocolat et chantilly*...8,80€
Iced Black Forest gâteau : Amarena cherry ice cream, amarena cherries in syrup, shaved chocolate, and whipped cream.

Belle hélène,
Poire entière pochée, glace à la poire, nappage ganache au chocolat, amandes torréfiées et chantilly.....8,80€
Whole poached pear, pear ice cream, chocolate ganache topping, roasted almonds and whipped cream

La Nutty, *Glaces chocolat/noisette - vanille, nappage Nutella, noisettes torréfiées, crumble et chantilly*8,80€
Hazelnut chocolate ice cream, vanilla ice cream, Nutella topping, roasted hazelnuts, crumble and whipped cream.

Banana Split,
Banane fruit, glaces banane - fraise - chocolat noir, nappage ganache chocolat, amandes torréfiées et chantilly8,80€
Banana, banana, strawberry and dark chocolate ice cream, chocolate ganache topping, roasted hazelnuts and whipped cream.

“Get 27” *Glace menthe/chocolat, copeaux de chocolat noir, Get 27 et chantilly*.....8,80€
Get 27: Mint chocolate ice cream, shaved chocolate, Get 27 and whipped cream.

Nougat *Glace nougat, éclats de nougat de Montélimar, coulis de fruits rouges et chantilly*.....7,70€
Nougat ice cream, Montelimar nougat chips, red fruit coulis and whipped cream.

Café Liégeois *Glaces café - vanille, nappage café, grains de café au chocolat et chantilly*.....7,70€
Coffee and vanilla ice cream, coffee topping, chocolate coffee beans and whipped cream.

Chocolat Liégeois *Glaces chocolat au lait - vanille, nappage ganache chocolat, chantilly et amandes torréfiées*7,70€
Milk chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache topping, roasted almonds and whipped cream.

Dame blanche *Glace vanille, nappage ganache chocolat, chantilly et amandes torréfiées*7,70€
Vanilla ice cream, chocolate ganache topping, whipped cream and roasted almonds.

Dame noire *Glace chocolat noir, nappage ganache chocolat, chantilly et amandes torréfiées*7,70€
Dark chocolate ice cream, chocolate ganache topping, whipped cream and roasted almonds.

— Nos **Parfums**

L'assiette 3 parfums au choix..... 7.10€

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

Banane - Banana

Fraises - Strawberry

Poire - Pear

Citron vert - Lime

Cerises Amarena - Amarena Cherries

Pomme - Apple

Mandarine - Mandarin orange

Orange - Orange

— Nos **Sorbets arrosés**

Le Colonel, sorbet Citron vert & Vodka, Lemon sorbet - Vodka..... 9.80€

Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, Apple sorbet - Calvados..... 9.80€

L'Impératrice, sorbet Mandarine & Mandarine Impériale, Mandarin ice cream and mandarin imperial liqueur..... 9.80€

Le William, sorbet Poire & alcool de Poire Williams, Pear sorbet - Pear brandy..... 9.80€

L'Italien sorbet Citron vert & Limoncello, Lemon sorbet - Limoncello..... 9.80€

— Nos **Cafés alcoolisés**

Irish Coffee, Café et Whisky..... 9.50€

Marnissimo Coffee, Café et Grand Marnier..... 9.50€

Gascon Coffee, Café et Armagnac..... 9.50€

Nos Alcools

Armagnac.....4cl.....7,00€	Limoncello.....4cl.....7,00€
Calvados "6 ans".....4cl.....7,00€	Mirabelle.....4cl.....7,00€
Chartreuse verte.....4cl.....7,50€	Vodka Zubrowska.....8cl.....7,00€
Cognac "Ile de Ré".....4cl.....8,00€	Baileys.....8cl.....7,20€
Cointreau.....4cl.....7,00€	Get 31.....8cl.....7,20€
Poire Williams.....4cl.....7,00€	Get 27.....8cl.....7,20€
Fleur de bière.....4cl.....7,00€	Crème de cassis.....8cl.....7,00€
Framboise.....4cl.....7,00€	Crème de pêche.....8cl.....7,00€
Grand Marnier.....4cl.....7,00€	Crème de mûre.....8cl.....7,00€
Mandarine.....4cl.....7,00€	Crème de cerise.....8cl.....7,00€
Genièvre Wambrechies...4cl.....7,00€	Crème d'Abricot.....8cl.....7,00€

*Demandez
notre carte
de Rhum
et boissons
à base
de Rhum*

Notre Réserve spéciale de Cave

Armagnac de Montal



Millésime 1966 "55 ans de fut" 4cl.....	16,50€
Millésime 1974 "40 ans de fut" 4cl.....	12,00€
Millésime 1979 "35 ans de fut" 4cl.....	11,00€
Millésime 1984 "30 ans de fut" 4cl.....	10,50€
Millésime 1989 "25 ans de fut" 4cl.....	10,00€
Millésime 1994 "20 ans de fut" 4cl.....	10,00€
Millésime 1999 "15 ans de fut" 4cl.....	9,50€

Calvados Pays d'Auge Château de Breuil
XO "15 ans".....4cl.....10,00€

Calvados Domfrontais, Domaine Lemorton
Réserve "6 ans".....4cl.....7,00€
XO "20 ans".....4cl.....10,00€
Millésime "1972".....4cl.....17,50€

Cognac de l'Ile de Ré


VSOP.....4cl.....8,00€
XO "10 ans".....4cl.....10,00€

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



Notre
Cave vous propose
plus de 70 références
de vins sélectionnés



A collage of four images related to wine. The top-left image shows a close-up of a wooden barrel. The top-right image shows a corkscrew with a wooden handle. The bottom-left image shows a wine glass filled with red wine. The bottom-right image shows the neck of a wine bottle with a red cap. The text is centered over a dark background that spans the middle of the collage.

Dont 15 références
à déguster au verre
et au pichet

Nos Champagnes



La bouteille, 75 cl **63€00**

La bouteille, 75 cl **66€00**



La bouteille, 75 cl **65€00**



Le Bordelais

ROUGE



La bouteille, 75 cl **52€80**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **49€20**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **51€30**

ROUGE



La bouteille, 75 cl

66€00

MAGNUM
150 cl **132€00**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **36€00**

ROUGE



La bouteille, 75 cl

36€90

La 1/2 btle, 37,5 cl

25€70

ROUGE



MAGNUM
150 cl **115€20**

La bouteille, 75 cl

57€60

Le Bordelais

ROUGE



La bouteille, 75 cl

54€00

ROUGE



La bouteille, 75 cl

35€70

ROUGE



La bouteille, 75 cl

32€40

ROUGE



La bouteille, 75 cl

37€80

ROUGE



La bouteille, 75 cl

39€60

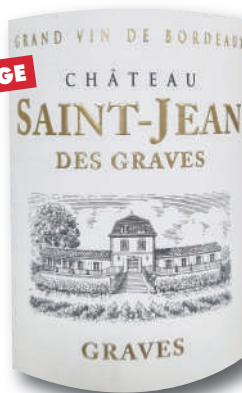
ROUGE



La bouteille, 75 cl

35€70

ROUGE



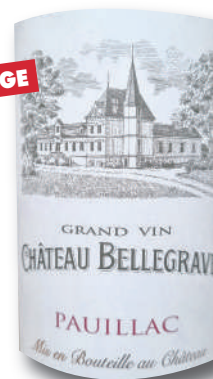
La bouteille, 75 cl

37€80

La 1/2 btle, 37,5 cl

27€35

ROUGE



La bouteille, 75 cl

55€20

La Vallée du Rhône



ROUGE

La bouteille, 75 cl **51€50**



BLANC

La bouteille, 75 cl **38€00**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **48€50**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **49€80**

MAGNUM
150 cl **75€60**



ROSÉ

La bouteille, 75 cl
36€60



ROUGE

La bouteille, 75 cl **37€80**

La Vallée du Rhône



La bouteille, 75 cl **33€30**



La bouteille, 75 cl **49€50**



La bouteille, 75 cl **59€50**



La bouteille, 75 cl **59€00**



La bouteille, 75 cl **69€20**



La bouteille, 75 cl **65€00**

La Bourgogne



La bouteille, 75 cl **51€60**



La bouteille, 75 cl **58€50**



La bouteille, 75 cl **54€00**
La 1/2 btle, 37,5 cl **35€10**



La bouteille, 75 cl **46€80**



La bouteille, 75 cl **38€40**



La bouteille, 75 cl **52€80**



La bouteille, 75 cl **60€60**



La bouteille, 75 cl **38€10**

La Bourgogne



La bouteille, 75 cl **79€20**



La bouteille, 75 cl **60€30**



La bouteille, 75 cl **59€40**



La bouteille, 75 cl **54€60**



La bouteille, 75 cl **54€60**



La bouteille, 75 cl **61€20**



La bouteille, 75 cl **57€00**

Le Sud-Ouest



BLANC

La bouteille, 75 cl **31€80**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **35€40**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **32€40**

L' Alsace



ROUGE

La bouteille, 75 cl **37€50**



BLANC

La bouteille, 75 cl **37€80**

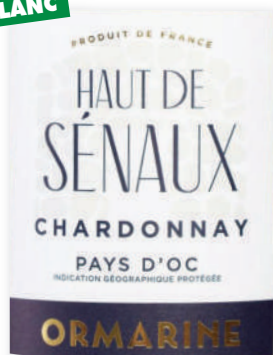


BLANC

La bouteille, 75 cl **35€40**

Le Languedoc Roussillon

BLANC



La bouteille, 75 cl **32€40**

BLANC



La bouteille, 75 cl
32€40

ROUGE



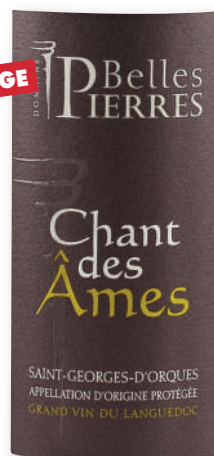
La bouteille, 75 cl
31€50

ROUGE



La bouteille, 75 cl **31€80**

ROUGE



La bouteille, 75 cl
45€90

ROSÉ

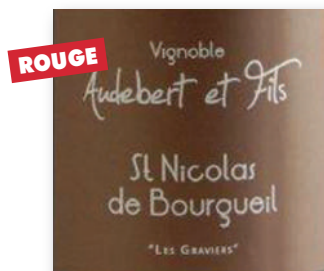


La bouteille, 75 cl
32€10

Le Val de Loire



La bouteille, 75 cl **46€80**



La bouteille, 75 cl **34€20**



La bouteille, 75 cl **35€10**



La bouteille, 75 cl **48€60**



"raisins confits"
La bouteille, 50 cl **32€40**



La bouteille, 75 cl **48€60**
La 1/2 btle, 37,5 cl **27€70**



La bouteille, 75 cl **47€10**



La bouteille, 75 cl **36€30**
La 1/2 btle, 37,5 cl **25€65**

Les Côtés de Provence



La bouteille, 75 cl

33€60



ROUGE

La bouteille, 75 cl **63€00**



BLANC

La bouteille, 75 cl **55€80**



ROSE

La bouteille, 75 cl

39€30



BLANC

La bouteille, 75 cl **36€90**

Le Beaujolais



ROUGE

La bouteille, 75 cl

46€80



ROUGE

La bouteille, 75 cl **96€00**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **46€50**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **46€50**

*Dans son cadre chaleureux
ou sur sa terrasse ombragée,
le « Bistrot d'Antoine »
vous propose outre
sa carte bistrot
de cuisine traditionnelle,
une prestation adaptée
à tous vos évènements.*

**Renseignez-vous :
03 22 85 84 46
contact@bistrot-antoine.fr**

"Une cuisine du terroir, des produits du marché"



**Restaurant
Bistrot
d'Antoine**



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