

Menu

Entrées

☞ Duo de Terrines	6,00 €
☞ Aumônière de Chèvre	6,00 €
☞ Tarte au Maroilles	6,50 €
☞ Champignons au Maroilles.....	6,00 €

Plats

☞ Plats du Jour (<i>inscrits sur les vitres du wagon</i>)	17,50 €
- Plat de viande cuisiné	
- Plat de poisson cuisiné	
☞ Pièce du boucher 220 g	18,00 €
(<i>viande race limousine, servie avec des légumes et frites, sauce au choix</i>).....	
☞ Andouillette de Troyes 5A	17,50 €
☞ Burger de bœuf (<i>steak haché maison, cheddar, bacon, oignons et crudités</i>)	15,00 €
☞ Tarte au Maroilles	12,00 €

Salades

☞ Salade paysanne	16,00 €
(<i>salade, dés de maroilles, pommes de terre sautées, lardons, poulet</i>)	
☞ Salade de chèvre chaud	15,00 €
(<i>salade, toasts de chèvre chaud, dattes confites et jambon cru, noix</i>)	
☞ Salade Océane	16,50 €
(<i>salade, saumon fumé, saumon cuit, avocat, crevettes, sauce cocktail</i>)	

Desserts

☞ Assiette de fromages	7,50 €
☞ Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace	6,50 €
☞ Dame blanche et ses variantes	6,50 €
☞ Coupe de glace (parfums au choix)	
1 boule	2,00 €
2 boules.....	3,00 €
3 boules.....	4,00 €
☞ Dessert de saison.....	6,50 €
☞ Café Gourmand (<i>uniquement samedi soir et dimanche</i>)	7,50 €

A partager

- ☞ Assiette de charcuterie
 - * Petite (~ 2 pers.) 12,00 €
 - * Grande (~ 4 pers.) ... 16,00 €
- ☞ Assiette apéro 12,00 €
(*olives, chips, fromages et saucisson*)

Menu Tio'Père

- ☞ Assiette de steak haché ou jambon blanc accompagné de frites ou légumes du moment
 - ☞ 1 Boule de glace
 - ☞ 1 boisson
- 12,50 €

La suggestion du chef

Chaque week-end, un plat plus élaboré vous sera proposé par nos cuisiniers, en fonction de la saison et des arrivages (ex : tournedos Rossini, ris de veau, souris d'agneau, Sole, Rouget, ...)

Choix du Chef et prix inscrits sur les vitres du wagon



A l'apéritif, nous vous invitons à goûter les vins de « La Belle Jeanne », produit de façon artisanale par Vincent et Gautier, à quelques kilomètres d'ici, à Malzy. Le vin de pommier est une exclusivité de La Halle.

Les plats que nous vous proposons sont faits maison.

Ils sont élaborés à partir de produits frais qui proviennent essentiellement de producteurs locaux, selon la saison et leur capacité de production.

- *François et Sophie, maraichers bio au Chêne Henri IV à Lerzy, nous fournissent en fruits et légumes, ainsi que Denis et Sylvie du Verger Prouvost à Villers les Guise.*
- *L'élevage de Luc et Séverine, de la SCEA du Tignon à Erloy nous fournit en viande de bœuf de race Limousine.*
- *De même pour les fromages, certains sont affinés et produits en Thiérache (Chèvre de la Maguetterie de Chigny, Maroilles et autres fromages de la fromagerie du Nouvion en Thiérache et de la Fromagerie Leduc de Sommeron).*
- *Les fleurs qui garnissent vos assiettes proviennent du jardin Roy d'Haution, cueillies par Emmanuelle et Philippe.*



Photo de Koen Ver Ecke

BIÈRES

Pressions (25 cl)

Jentain Blonde 6,8°	3.70 €
Jentain Ambrée 7,5°	3.90 €
Jentain Ardente 3,5°	3.90 €
Paix Dieu 10°	4.80 €
Chimay Dorée 4,8°	3.90 €
Thiérache blonde 6,5°	3.70 €
Monaco	3.80 €
Panaché	3.70 €
Supplément Picon	0.50 €

Bouteilles

Jupiter sans alcool	2.80 €
Chimay Bleue 9°	4.70 €
Chimay Tripel 8°	4.70 €
Chimay Rouge 7°	4.50 €
Ciney Blonde 7°	4.50 €
Cuvée des Trolls 7°	4.20 €
Delirium Tremens 8,5°	5.30 €
Duvel 8,5°	5.30 €
Duvel Triple Hop 9,5°	6.60 €
Grimbergen Rouge 6°	4.20 €
Hoegaarden blanche 4,9°	3.40 €
Kasteel rouge 8°	4.40 €
Karmeliet Tripel 8,4°	5.70 €
Kwak 8,4°	5.20 €
La Chouffe blonde 8°	4.80 €
La Trappe Tripel 8°	4.70 €
Lindemans Apple 3,5°	3.50 €
Lindemans Kriek 3,5°	3.80 €
Lindemans Framboise 2,5°	4.00 €
Lindemans Pécheresse 2,5°	4.00 €
Maredsous Blonde 6°	4.40 €
Maredsous Tripel 10°	5.60 €
Mort Subite 4°	5.60 €
Orval 6,2°	6.00 €
Queue de Charrue 6,6°	4.40 €

Rince cochon 8,5°	4.40 €
Rocheport 10 11,4°	6.60 €
St Bernardus ABT 10°	5.70 €
St Feuillien Grand cru 9,5°	5.90 €
Super des Fagnes 7,5°	5.00 €
Thiérache Ambrée 5,6°	4.20 €
Thiérache blanche 5,6°	4.00 €
Westmalle Double 7°	4.80 €
Westmalle Triple 9°	5.30 €

WHISKY (4cl)

JB	4.20 €
Whisky coca	4.70 €
Ballantines	5.20 €
Jack Daniel's	5.20 €
Cardhu	6.80 €
Jameson	5.20 €
Knockando	6.80 €
Nikka	7.50 €
Redbreast	8.80 €
St Andrew	7.50 €
*Irish Coffee	7.50 €

APÉRITIFS

Baileys	4cl	3.20 €
Gin HTK	4cl	3.40 €
Gin Tonic	4.50 €
Kir (mûre ou cassis)	10cl	3.20 €
Kir Royal	10cl	6.60 €
Malibu	4cl	3.60 €
Martini Blanc/Rouge	6cl	3.30 €
Pastis	2cl	2.90 €
Porto	6cl	3.20 €
Ricard	2cl	2.90 €
Suze	5cl	3.70 €
Vin apéritif « Belle Jeanne »	5.00 €
Vodka Poliakov	4cl	3.70 €
Vodka orange/ananas	4.20 €

DIGESTIFS

Calvados	2cl	3.30 €
Cognac Prestignac	2cl	4.00 €
Get 27	4cl	3.80 €
Poire Cognac	2cl	4.60 €
Rhum St James Blanc	4cl	3.50 €
Rhum St James Ambré...	4cl	4.00 €
Rhum Diplomatico	4cl	6.20 €
*Jamaican coffee	7.50 €
Orgasme	6cl	4.80 €

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux

Villers 1 l	3.00 €
Vittel 25cl	1.60 €
Perrier 33cl	3.20 €
San Pellegrino 1/2 l	1.75 €
San Pellegrino 1 l	3.50 €

Jus de fruit et Sodas

Nestea	3.00 €
Jus de fruit Granini	2.80 €
(Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate)	
Limonade	2.20 €
Coca 25cl	3.00 €
Orangina	3.20 €
Schweppes Tonic	3.20 €
Schweppes agrumes	3.20 €

BOISSONS CHAUDES

Café court	1.60 €
Café long / Cappuccino	1.90 €
Double espresso	2.70 €
Chocolat	2.90 €
Chocolat liégeois	3.30 €
Thé / Infusions	2.70 €
Supplément crème ou chantilly	0.30 €

COCKTAILS

Sans Alcool..... 5.00 €

** LE TRAIN BLEU*

(Cocktail maison qui vous fera voyager ...)

** VIRGIN MOJITO*

(Sirop Mojito, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante)

** VIRGIN PINA*

(Sirop goût Rhum, lait de coco, jus d'ananas)

** VIRGIN PLANTEUR*

(Sirop goût Rhum, sirop grenadine, jus d'orange, de passion, d'ananas)

** VIRGIN SEX ON THE BEACH*

(Sirop de fruits rouges, de fruit de la passion, jus d'orange)

Avec Alcool..... 7.50 €

** MOJITO*

(Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante)

** PINA COLADA*

(Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco)

** SPRITZ*

(Apérol, Prosecco, eau pétillante)

** SEX ON THE BEACH*

(Vodka, sirop de fruits rouges, de fruit de la passion, jus d'orange)

** WHISKY SOUR*

(Whisky, citron vert, sucre de canne)

Supplément Sirop	0,20 €
Supplément Jus de fruit	1,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*



BAR – RESTAURANT

12, rue de Chigny – 02120 Marly-Gomont
tél : 06 07 80 51 94

CARTE DES VINS



Vin Rouge

Beaujolais :

*Beaujolais village	15.00 €
*JuliénaS	19.50 €

Bordeaux :

*Bordeaux Haut-Mazières.....	16.80 €
12cl	3.80 €
*Kressmann.....	18.20 €
*Merlot	
12cl	2.50 €
25cl	4.60 €
50cl	8.00 €

Bourgogne :

*Haute Côte de Nuits	32.00 €
----------------------------	---------

Côte du Rhône :

*Côte du Rhône village.....	17.50 €
*Gigondas	36.80 €

Loire :

*St Nicolas de Bourgueil	19.70 €
--------------------------------	---------

Vin Blanc

Alsace :

*Gewurztraminer	24.50 €
*Riesling	24.50 €
*Sylvaner	24.50 €

Sud-Ouest :

*Chardonnay (sec)	
12cl	2.50 €
25cl	4.60 €
50cl	8.00 €

Côte de Gascogne :

*Horgelus (moëlleux) - « Bal des Papillons »	16.80 €
12cl	3.80 €

Vin Rosé

Côte de Provence :

*Château Montaud (sec) 17.50 €

Rosé d'Anjou :

*Domaine Pierre Hoche (moëlleux) 14.80 €

*Syrah (sec)

12cl 2.50 €

25cl 4.60 €

50cl 8.00 €

Champagne

*Leclerc-Drouillet 75 cl 36.50 €

Flûte 6.20 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*
