

# Ch' Berd'leux

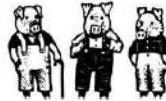


## L'écho d'Chés Troés Piots Coecons



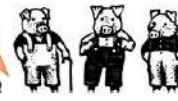
Pour nous joindre  
Le 0322605484 ou le 0612434477  
Et sur le web  
<https://www.facebook.com/ches3piotscoecons>

*Le journal ad'ceux qui aiment bien manger pi bien boire*



Maison

Réputée pour sa Réputation



Carte printemps été 2024

n°14.1 NM. FDM

En ces temps troublés ou les couts de l'énergie et des matières premières flambent de manière exponentielle, nous sommes contraint de réévaluer les tarifs de la carte pour continuer à vous proposer nos produits de qualités qui font notre réputation depuis toutes ces années.

Vous pouvez nous retrouver sur Facebook pour suivre nos aventures et tribulations



Merci pour votre confiance.

### Retrouvez nos incontournables

#### \*\*\* Le Jarret de porc \*\*\*

(Melleux et fondant, à la moutarde et au miel, environ 500g)  
20€00

#### \*\*\* La Côte de Bœuf \*\*\*

(pour deux, pour le plaisir de la viande, environ 1k400g)  
65€00

#### \*\*\* Le Carré de porcelet de lait \*\*\*

(Pour deux, pour le plaisir, mais pas celui du cochon, environ 1k) 56€00

La côte de bœuf et le carré ont des temps de cuisson assez long, environ 30 mn, n'hésitez pas à commander lors de votre réservation



À découvrir à la pression 3€50/25cl

Ou en boutique en 75cl et 33cl et mini futs 5 l

À découvrir également sur

Notre chaîne youtube

<https://www.youtube.com/channel/UCi4cDahX7UjMSDauG64DNA>



Notre cuisine dépend du marché. La qualité des ingrédients est notre priorité, il arrive néanmoins que la nature ou les hommes nous fassent défaut. Veuillez nous excuser en cas de manque de certains produits.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment à la taverne d'chés troés piots coecons

Franek Galand et toute son équipe

### Les planches apéro

La planche de charcuterie à partager  
23€00

La planche de fromage à partager  
23€00

La planche mixte à partager  
23€00

Fermé le dimanche soir, lundi soir et Mercredi

Ouvert de 8h30 à 22h en semaine  
et de 10h à 22h45 le week-end

Servie restaurant  
de 12h à 13h30 et de 19 à 20h30

La taverne d'chés troés piots coecons c'est aussi un café, une boutique, des produits régionaux, du pain, de la vente à emporter et un service traiteur en plus nous sommes la cantine du village !... et puis bien sûr il y a la bistrOtzeuse

# La Carte

"En amour comme en cuisine, ce qui est vite fait est mal fait..."

## Les Midis de la taverne

**24€ avec une boisson ou 22€00 sans boisson**

Le Buffet d'chés 3 pots cochons

Choix des plats du jour, Fromage ou Desserts du jour

Une Boisson au tarif préférentiel de 2€00

(eau, vin, bière, cidre 25 cl)

Servi le lundi, mardi, jeudi, vendredi midi

Ni les WC ni les jours Fériés

**Plat du jour seul 14€00**

**Buffet seul 14€00**

## Les incontournables de la maison

**\*\*\* Le Jarret de porc \*\*\***

**(Meilleur et fondant, à la moutarde et au miel, environ 500g) 21€00**

**\*\*\* La Côte de Bœuf \*\*\***

**(pour deux, pour le plaisir de la viande, environ 1k400g) 66€00**

**\*\*\* Le Carré de porcelet de lait \*\*\***

**(Pour deux, pour le plaisir, mais pas celui du cochon, environ 1k) 56€00**

La côte de bœuf et le carré ont des temps de cuisson assez long, environ 30 mn, n'hésitez pas à commander lors de votre réservation

## Menu « Presque Tout Cochon » 35€00

Salade tiède de pied de cochon en vinaigrette\*

Assiette de charcuteries

Rillettes de porc

Ficelle picarde\*

Pâté de canard d'Amiens à ma façon\*

Jambon de Serrano 9 mois

----

Parmenier de boudin noir aux oignons\*

Jarret de porc braisé sauce moutarde et miel\*

Côtelettes de porcelet de lait à la crème\*

Andouillette aux pommes et à la goutte\*

Filet de raie à la framboise

Plat du jour

----

Plateau de fromages

----

Carte des desserts

Sauf coupes avec alcool supplément 3€00

"La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile".  
Brillat-Savarin



## Ch'coïn d'ches nazus

**Menu enfant**

**( Plat + dessert )**

**Jusqu'à 12 ans 8€90**

## Entrée du porc

Croustade d'escargots au porto et giroles\* 18€00

Ficelle Picarde\* 11€00

La planche 23€00

(Assortiment de charcuterie campagnarde et de terrines du chef)

Pâté de canard d'Amiens à ma façon\* 15€00

Médaille de foie gras de canard au battu\* 24€00

Salade tiède de pied de cochon en vinaigrette\* 15€00

Assiette de charcuteries 17€00

Rillettes de porc 15€00

Jambon de Serrano aux fruits de saison 16€00

## Plat du porc

Filet de raie aux framboises 19€00

## Plats du porc

Andouillette aux pommes et à la goutte\* 16€00

Entrecôte de bœuf sauce aux poivres (environ 350g) 30€00

Pièce d'agneau de Woignaruz au thym et au miel de tilleul\* 26€00

Le Jarret de porc braisé à la moutarde et au miel\* 21€00

Rognon de veau «entier» sauté aux champignons et à la crème 26€00

Parmenier de boudin noir aux oignons\* 15€00

Côtelettes de porcelet à la crème 22€00

## Menu 45€00

Croustade d'escargots au porto et giroles\*

Médaille de foie gras au battu\*

Planche de charcuteries du chef

----

Jarret de porc braisé sauce moutarde et miel\*

Rognon de veau sauté aux champignons\*

Entrecôte de bœuf aux poivres

Pièce d'agneau de Woignaruz au thym et au miel de tilleul\*

----

Plateau de fromages

----

Carte des desserts

Sauf coupes avec alcool supplément 3€00

Tout Couvert supplémentaire 10€00

**Plateau de fromages  
9€00**

\* Mets régionaux et spécialité

