

# LE MAYOCQ

## NOS ENTREES OUR ENTRIES

*SOUPE DE POISSONS ET SA ROUILLE 8.50€*

*SA AND FISH SOUP RUSTS 8.50€*

*CASSOLETTE DE LA MER (st jacques, noix de pétoncles, poisson) 8.00€*

*CASSOLETTE OF MER (St Jacques, nut of scallops, fish) 8.00€*

*SALADE PICARDE (salade, tomate, jambon cru, toasts de maroilles)  
8.00€*

*PICARDY SALAD (salad, tomato, believed ham, toasts of Maroilles cheese) 8.00€*

*TERRINE DE CANARD AUX SALICORNES (salicornes: haricots des mers) 7.00€*

*DUCK POT TO the SALICORNES (salicornes: beans of the seas) 7.00€*

*FICELLE PICARDE (crêpe salée avec émincé de champignons dans une  
sauce crémeuse ) 7.00€*

*PICARDY STRING (pancake salted with mushroom thin slice in a creamy sauce) 7.00€*

*TARTINE DU PECHEUR (thon, sardines, saumon) 7.00€*

*SLICE OF BREAD OF the SINNER (tuna, sardines, salmon) 7.00€*

*NEMS AU PORC 5.00€*

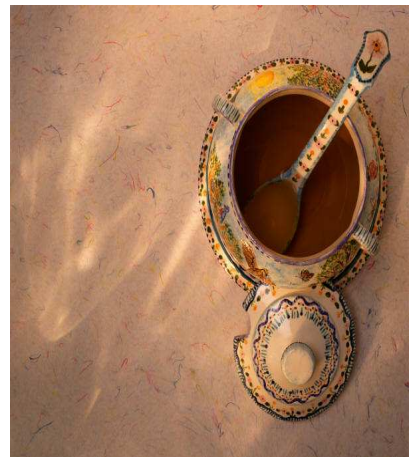
*NEMS WITH THE PIG 5.00€*

*CAKE AUX CHICONS ET MAROILLES 5.00€*

*CAKE WITH the CHICORIES AND MAROILLES CHEESES 5.00€*

*DEMI CAMEMBERT SUR LIT DE POIREAUX 5.00€*

*HALF CAMEMBERT CHEESE ON LEEK BED 5.00€*



## NOS ASSIETTES OUR PLATES

*POTIRON AU ROLLOT (fromage) PICARD 11€*

*PUMPKIN WITH the ROLLOT (cheese) PICARDY*

*ASSIETTE PERIGOURDINE (salade de gésiers, foie de volaille confit, magret de canard fumé, toast de foie gras) 14€*

*PLATE FROM PÉRIGUEUX (salad of gizzards, crystallized chicken liver, smoked steaklet of duck, toast of foie gras) 14€*

*ASSIETTE DE CRUDITES (thon mayonnaise et crudités) 9€*

*PLATE OF CRUDENESSES (tunafish in mayonnaise and crudenesses) 9€*

*ASSIETTE DE CHEVRE CHAUD (salade, toasts de chèvre chaud, tomates) 9€*

*PLATE OF GOAT HEAT (salad, toasts of goat heat, tomatos) 9€*

## NOS PLATS OUR DISHES

### NOS VIANDES OUR MEATS

*SOISSOULET DE CANARD (haricots de Soissons, cuisse de canard, lard) 15€*

*DUCK SOISSOULET (beans of Soissons, duck thigh, bacon) 15€*

*FILET MIGNON FLAMBE AU GENEVIEVRE SAUCE AU MAROILLE 13.00€*

*FILET MIGNON FLAMES WITH THE GENEVIEVRE SAUCE WITH THE MAROILLE 13.00€*

*PIECE DE BŒUF AVEC ACCOMPAGNEMENT DU JOUR 12.50€*

*BEEF ANIMAL PART WITH ACCOMPANIMENT OF THE 12.50€ DAY*

*ESTOUFFADE DE BŒUF A LA BIÈRE BRUNE 12€*

*BEEF STEW TO BROWN ALE 12€*

*LAPIN AUX SPECULOOS AVEC CHOU ROUGE A LA FLAMANDE 12€*

*RABBIT WITH THE SPECULOOS WITH RED CABBAGE WITH FLEMISH THE 12€*



# NOS PLATS OUR DISHES

## NOS POISSONS OUR FISH

*STEAK DE REQUIN A LA SAUCE CURRY 10.50€*

*STEAK OF SHARK TO THE SAUCE CURRY 10.50€*

*CASSOLETTE DE LA MER (st jacques, noix de pétoncle, poisson) 11€*

*CASSOLETTE OF MER (St Jacques, nut of scallop, fish) 11€*

*FILET DE SOLE A LA PICARDE 12€*

*NET OF PLATE TO PICARDY THE 12€*

*AILE DE RAIE AUX SALICORNES (haricot de mer) 13€*

*WING OF LINE TO the SALICORNES (bean of sea) 13€*

*POELEE DE SAINT JACQUES A LA CHICOREE 17€*

*POELEE OF SAINT JACQUES TO THE CHICOREY 17€*

*Notre carte est réalisée au gré des arrivages et certains plats peuvent être absents ou remplacés.*

*Our chart is carried out with the liking of the arrivals and certain flat can be absent S or replaced.*

