

L'ONAGRE

Restaurant

La carte d'ici

Pierre & Vacances
HEUREUX, ENSEMBLE

Fraîche, saine et gourmande



Cuisiné par nos Chefs,
sur place, chaque jour.

Entrées - Starters

ENTRÉE DU JOUR 7,50€
Starter of the day

SALADE CAESAR

Salade, blanc de volaille grillé, parmesan, tomates confites, œuf dur, sauce Caesar
Salad, grilled chicken breast, parmesan cheese, candied tomato, hard boiled egg, caesar sauce

| | Petite Small | Grande Large |
|--|-----------------|-----------------|
| SALADE CAESAR | 7,50 | 12,50 |
| SALADE BELLE DUNE | 8,00 | 13,00 |
| SALADE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD | 9,00 | 14,50 |
| SOUPE DE POISSON SERVIE AVEC SA ROUILLE | | 8,50 |
| ŒUF POCHÉ, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET ENDIVES RÔTIS, BUISSON D'OIGNONS FRITS | | 6,90 |

SALADE BELLE DUNE

Salade, tomates confites, lardons, toast aux maroilles chaud, œufs durs
Salad, candied tomato, bacon strips, toast of Maroilles cheese, hard boiled egg

SALADE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD

Salade, tomates séchées, pignon de pin, toast au crottin de chèvre chaud, vinaigrette à l'huile de noix
Salad, dried tomatoes, goat cheese toast, pine nut, walnut oil vinaigrette

SOUPE DE POISSON SERVIE AVEC SA ROUILLE

Croûtons et emmental râpé
Fish soup served with provencale sauce, croutons and grated emmental

ŒUF POCHÉ, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET ENDIVES RÔTIS, BUISSON D'OIGNONS FRITS

Poached egg, pan fried mushrooms and roasted endives, served with fried onion



Moules - Mussels

Frites & salade verte
Mussels, french fries, salad

MOULES MARINIÈRES

Marinières mussels

13,50

MOULES POULETTE

Mussels with cream

14,50

MOULES CRÈME DE MAROILLES

Mussels with Maroilles cream

14,50

Arrivage selon saison
arrival according to season



FORMULE ITALIENNE 13,00€

Uniquement au déjeuner
(only for lunch)

½ Pizza au choix + 1 Petite Salade

Salade verte ou Caesar ou Belle Dune

½ pizza + 1 small salad
Green salad, Caesar or Belle Dune salad

FORMULE DE L'ONAGRE 16,50€

Entrée du jour + Plat du jour
Starter of the day + Dish of the day

Ou / or

Plat du jour + Dessert du jour
Dish of the day + Dessert of the day

Entrée + Plat + Dessert 25€
Starter + Dish + Dessert



Plats - Dishes

PLAT DU JOUR 12,00€
Dish of the day

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE

Sauce échalote, frites fraîches & haricots verts
Grilled Sirloin steak, shallot sauce, french fries & beans

16,50

ENTRECÔTE GRILLÉE

Sauce béarnaise, frites fraîches & salade verte
Grilled rib steak, bearnaise sauce, french fries & green salad

19,00

CHEESEBURGER frites fraîches & salade verte

Buns, steak haché frais charolais, herbes fraîches, tomates séchées, oignons caramélisés, cheddar fondu
Buns, fresh Charolais steak, fresh herbs, sun dried tomatoes, caramelized onions, melted cheddar, french fries & green salad

15,00

CH'TI BURGER DE L'ONAGRE frites fraîches & salade verte 15,50

Buns, steak haché frais charolais, tomates confites, compotée d'oignons au jus de veau, lard grillé, Maroilles fondu
Fresh minced beef, candied tomato, stewed onions with veal juice, grilled bacon, melted Maroilles cheese, french fries & green salad

CH'TI TARTIFLETTE salade verte

Pommes de terre, lard, oignons, crème, Maroilles
Potatoes, bacon, onions, cream, Maroilles cheese, green salad

15,00

AILES DE RAIE À LA GRENOBLOISE

Pommes vapeur, sauté de légumes frais
Skate wings cooked with grenobloise style served with steamed potatoes, pan fried fresh vegetables

16,50

WELSH DE L'ONAGRE

Pain de campagne perdu à la bière et poitrine fumée grillée, cheddar fondu, œuf sur le plat, frites fraîches
« Pain Perdu » with beer & chest, cheddar cheese, fried egg, french fries

14,00

FILET DE POULET RÔTI À LA BIÈRE

Endive braisée au jus, pommes purée fouettée au beurre
Roasted chicken fillet with beer, braised endive, potatoes mashed with butter

16,00

Pizzas - Pizzas

| | | | | | |
|---|-------|--|-------|---|-------|
| BAMBINO Tomate, fromage, jambon Tomato, ham, cheese | 7,90 | L' ONAGRE Tomate, fromage, pomme de terre, lardons, oignons, maroilles, crème fraîche Tomato, cheese, potato, bacon strips, onion, maroilles cheese, sour cream | 12,90 | 4 SAISONS Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, origan Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, artichoke, oregano | 12,50 |
| MARGUERITE Tomate, mozzarella, origan Tomato, mozzarella, oregano | 9,00 | 4 FROMAGES Tomate, fromage à pizza, maroilles, mozzarella, chèvre Tomato, cheese, maroilles, mozzarella, goat cheese | 12,50 | CAMPIONE Tomate, fromage, oignons, viande hachée, crème fraîche, tomates cerises Tomato, cheese, minced beef, onions, cream, cherry tomatoes | 12,50 |
| ROMANA Tomate, fromage, jambon, origan Tomato, mozzarella, ham, oregano | 11,50 | SICILIENNE Tomate, fromage, chorizo, poivrons, anchois, œuf, origan Tomato, cheese, chorizo, peppers, anchovies, egg, oregano | 12,50 | FRUITS DE MER Tomate, mozzarella, fruits de mer, persillade, origan Tomato, mozzarella, seafood, garlic & parsley oregano | 13,50 |
| REINE Tomate, fromage, jambon, champignons, origan Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano | 12,00 | | | | |



Desserts - Desserts

DESSERT DU JOUR 5,50€
Dessert of the day

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 7,00
Rollot de Picardie, Sable de Wissant, Fort d'Ambleuse
Regionals cheese plate

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE ROUX 6,50
Creme brulee with brown sugar

BRIOCHE PERDUE, GLACE AU CARAMEL LAITIER 6,50
French brioche toasted style with milky caramel ice cream

CAFÉ GOURMAND 7,50€

1 expresso ou 1 thé,
servi avec 1 profiterole, 1 mini crème brûlée
et 1 mini tarte fine aux pommes

1 expresso or 1 tea
served with 1 profiterole,
1 small creme brulee & 1 small apple pie

TARTE FINE AUX POMMES
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉE 7,00
Thin apple pie with caramel salted butter ice cream

MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE 7,00
Smooth chocolate cake, custard cream



Glaces - Ice creams

Nos Coupes Authentiques (3 boules)
DAME BLANCHE 6,50
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate,
whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 6,50
Glace café, café chaud, chantilly
Coffee ice cream, warm coffee,
whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,50
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, warm chocolate,
whipped cream

CARAMEL LIÉGEOIS 6,50
Glace caramel
beurre salé, sauce
caramel, chantilly
Coffee ice cream,
warm coffee,
whipped cream



Nos Coupes Originales (3 boules)
L'ONAGRE 7,00
Glace chocolat blanc, morceaux de brownies,
chocolat chaud, glace praliné aux éclats de
noisettes, chantilly, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownie chunks,
warm chocolate, praline with hazelnuts shavings,
whipped cream, chocolate shavings

CARAMELITO 7,00
Glace caramel fleur de sel, glace pralinée
aux éclats de noisettes, glace vanille, chantilly,
sauce caramel / Caramel ice cream, praline
ice cream with nuts chunks, vanilla ice cream,
whipped cream, caramel sauce

GOURMANDINE 7,00
Glace caramel, glace banane, glace spéculoos,
sauce chocolat, chantilly / Caramel ice cream,
banana ice cream, speculoos ice cream,
chocolate sauce, whipped cream

FRAMBOISINE 7,00
Glace chocolat, glace framboise, glace
tentation meringuée vanille-framboise,
coulis de fruits rouges, chantilly
Chocolate ice cream, raspberry ice cream,
meringue ice cream vanilla-raspberry,
red fruit coulis, whipped cream

La Coupe Arrosée (2 boules)

LA COLONEL 6,90€
Sorbet plein fruit citron
et Vodka (2 cl)
Lemon sorbet, Vodka (2cl)



COUPE 2 BOULES 3,50
2 Scoops of ice cream

COUPE 3 BOULES 5,00
2 Scoops of ice cream

SUPPLÉMENT
Chocolat chaud ou coulis ou chantilly 1,00
Extra : Whipped cream, hot chocolate or coulis

Parfums des glaces : Vanille, fraise, café,
chocolat, chocolat blanc, praliné, citron, coco,
caramel beurre salée, glace nutty
Flavours: Vanilla, strawberry, coffee, chocolate,
white chocolate, praline, lemon, coconut, caramel
salted butter, nutty ice cream