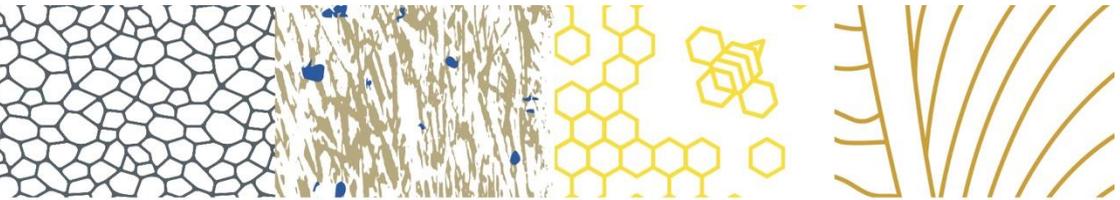


Dès que vous entrez chez nous, **vous ressentez** une ambiance chaleureuse et authentique. Nous cuisinons des **produits locaux, frais et de saison** (non exclusif) pour mettre en valeur **notre terroir**.

Des plats délicieux qui éveillent **vos sens**, le tout dans une **démarche éco-responsable**.

**\*regarder, sentir, toucher, déguster et sourire...**



## Nous sommes heureux de collaborer avec des producteurs locaux :

### **Fraich'Leg** pour nos frites fraîches

Zone d'aménagement concerté Montignette, 80260 Villers-Bocage

### **La Ferme des 3 châtaigniers** pour nos saucissons et chorizo

15 rue St Jacques, 80500 Villers Tournelle

### **La FermOgout** pour nos fromages/laitages

16 ham Petit Cagny, 80680 Saint Fuscien

**Mon Panier Nature** pour nos légumes – Uniquement lors des récoltes possibles printemps-été - 32 rue du 8 mai 1945 à Camon

**Les Boulangeries Cerise** à Glisy (80440)  
et **Le Marché au Pain** à Poulainville (80260)

Pour notre Pain

**La brasserie Anosteké** pour notre bière Bracine (Meilleure triple du monde 2023) et toutes les variantes d'Anosteké  
425 Rue André Plockyn, 59173 Blaringhem

**Le Torréfacteur Proqua** pour notre café  
9 rue Victor Hugo, 62200 Boulogne-sur-Mer

**La Brasserie Castelain** pour nos bières pressions  
13 rue Pasteur, 62410 Bénifontaine

**La maison MAURET** pour notre Cidre Bio à la pression  
Rue de Lille, 59242 Cappelle-en-Pévèle

**La maison MAZARUS** pour notre Champagne Blanc de Blanc.  
72 rue des Jacobins, 80000 AMIENS

**Nos abeilles**  
qui produisent notre miel sur place

**Origine des viandes Bovines : Exclusivement Française**  
**Origine de la volaille : UE**

Nous sommes particulièrement sensibles aux conditions de travail de nos équipes et de l'impact de nos activités sur l'environnement. Découvrez nos actions concrètes sur notre site internet <https://www.positive-place.fr/fr/> à l'onglet « RSE In Progress » Notre hôtel est labélisé Clef Verte depuis 2024.



Plats  
GourmandsPropice  
au partage

100% frais

100% de saison

## SEUL OU À PARTAGER

- **Le Plateau de charcuterie des 3 châtaigniers** : Rondelles de saucisson et de chorizo, jambon cru, et terrine .....Pour 2...**15€50** .....Pour 4...**30€00**
- **Le Plateau Fromage et miel** : Fromage de saison, selon arrivage, noix, raisins et notre petit pot de miel maison .....Pour 2...**15€50** .....Pour 4...**30€00**
- **Le Plateau Mixte et miel** : Tout simplement le mixe des plateaux du dessus 😊 .....Pour 2...**15€50** .....Pour 4...**30€00**

## PLATS

- **Burger PaÛsy** : Buns frais, steak 150g, fromage St Fuscien à l'ail des ours, lard et notre fameuse sauce Burger.....**17€90**..... **le XL (double Steaks) 22€90**
- **Smash Burger** : PaÛsy : Steak « fracassé » sur plancha, sauce Burger, lard et cheddar .....**17€90**
- **Burger PaÛsy**  : Buns frais, galette aux légumes de saisons réalisée par nos soins, fromage St Fuscien à l'ail des ours et notre fameuse sauce Burger.....**17€50**
- **Burger Pausy Cowboy** : Buns frais, steak 150g, Fromage fondu au cheddar (65%), lard, pickles, sauce cowboy.....**17€50** **XL (double steaks) .....22€50**
- **Plat du jour** : (hors Soir, Weekend et jour férié).....**13€90**

## DESSERTS

- **Mousse au chocolat PaÛsy** : Avec ses éclats de pralins .....**6€90**
- **Crème Brûlée à la vanille** .....**7€90**
- **Dame Blanche** : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly .....**8€90**

Nos garnitures : Frites fraîches rustiques, poêlée de légumes de saisons et riz parfumé.

**Le saviez-vous ?** Les Hauts-de-France sont la deuxième région française productrice de houblon avec 52 tonnes récoltées chaque année. La culture du houblon reste une culture de niche, très technique et exigeante.

Plats  
AuthentiquesSaveurs des  
Hauts de France

100% frais

100% de saison

## ENTRÉES

- **La Terrine de campagne des 3 châtaigniers** .....**7€50**
- **La Ficelle des Hortillonnages PaÛsy** : Crêpe maison, fromage Rollot, jambon, courgettes, enrobée de sa crème fromagère .....En entrée...**9€50** .....En plat .....**18€90**
- **Tomates Burrata** : Mozzarella, origan et vinaigrette balsamique.....**9€50**

## PLATS

- **Tartare du chef**.....**18€90**
- **La Belle Entrecôte 250g** : Sauce aux 5 baies, garnitures au choix.....**24€90**
- **La côte de bœuf 1Kg à partager** : Garnitures au choix.....**59€90**
- **Salade du chef** : Salade romaine, légumes antipasti, tomates séchées, oignons rouges, coppa, jambon cru et burrata.....**22€90**
- **Plat du jour** : (hors Soir, Weekend et jour férié).....**13€90**

## DESSERTS

- **Ch'tiramisu PaÛsy** : Biscuits boudoir au café Proqua, marsala, crème mascarpone .....**8€90**
- **Fromage blanc de la FermOgout** : Miel de nos ruches et fruits rouges.....**6€90**
- **Le Caramel Liégeois** : Glace caramel, sauce caramel, chantilly, pralins.....**9€90**

## Pour déguster ces plats, nous vous suggérons :



La Bière bouteille 33cl Quentovic Ambrée ou la pression PVL Grand Cru 33cl



Le Chardonnay l'Orangerie



Le Château GUIBEAU Pépita 2021

Nos Garnitures : Frites fraîches rustiques, poêlée de légumes de saisons et riz parfumé.

**Le saviez-vous ?** Les cucurbitacées (courge, courgette, butternut...) font partie des plus anciennes plantes cultivées en Amérique. Leur domestication remonte sans doute à 6 000 ans avant J.-C., quand sont apparus des mutants à fruits doux, d'abord au Mexique, puis au Pérou. Produites à Sin Le Noble, dans le nord, nos courges et compagnies enchanterons vos papilles !

Plats  
Savoureux

100% frais



Saveurs  
Sucrées-Salées

100% de saison

### ENTRÉES

- **Pita Croque chèvre miel** : Fromage de chèvre, tranche de cheddar, épinards et vinaigrette balsamique .....**9€90**
- **Tartelette aux légumes** : Crème moutarde au miel de nos ruches  .....**8€90**

### PLATS

- **Carbonnade Flamande à la bière artisanale** : façon Pa<sup>u</sup>sy .....**19€90**
- **Salade Fabrizio (César)** : Salade Romaine, Poulet rôti, tomates séchées, oignons rouges, copeaux de Saint Fuscien, baguettine, sauce César.  .....**19€90**
- **Filet de Volaille** : Caramélisé au miel de nos ruches .....**18€90**
- **Plat du jour** : (hors Soir, Weekend et jour férié).....**13€90**

### DESSERTS

- **Coupe 3 parfums** : sorbet ou glace au choix (citron, citron vert, pomme, fraise, framboise coco, melon, chocolat, vanille, café, tiramisu, caramel au beurre salé et pistache) .....**8€90**
- **Tiramisu Glacé** : Glace tiramisu et parfum de glace au choix accompagné de son coulis (fruits rouge, caramel, chocolat, café), chantilly saupoudrée de cacao.....**10€90**
- **Café liégeois** : Glace café, sauce de café, chantilly, pralins.....**9€90**

Pour déguster ces plats, nous vous suggérons :



Nos garnitures : Frites fraîches rustiques, poêlée de légumes de saisons et riz parfumé.

**Le saviez-vous ?** Le poids de miel produits, grâce à nos 7 ruches, a représenté plus de 80 Kg en 2024. Ils ont été entièrement utilisés pour nos petits déjeuners, nos plats et desserts. Rdv fin 2025 pour connaître le poids produit ! En attendant, 2 à 3 autres ruches supplémentaires vont être installées et 300m<sup>2</sup> de parterres de fleurs mellifères sont en projet pour l'été prochain....

Plats  
Raffinés

100% frais



Cuisine de  
tradition Française

100% de saison

### ENTRÉES

- **Tartare de Saumon aux agrumes** : Saumon, échalotes, aneth, concombres, agrumes et vinaigrette colza/pamplemousse .....En entrée ....**9€50**.....En plat .....**18€90**
- **Carpaccio de Boeuf** : Copeaux de Saint Fuscien, huile d'olive et origan.....  
.....Simple ....**8€90**.....Double .....**16€50**
- **Carpaccio de Bœuf&Burrata**: Copeaux de Saint Fuscien, huile d'olive et origan .....**19€90**

### PLATS

- **La Criée du jour** : Filet de poisson selon arrivage et sa sauce vierge.....**19€90**
- **Tagliatelles aux Crevettes** : Crème à l'ail .....**24€90**
- **Tagliatelles et poêlée de légumes des Hortillonnages**  .....**16€90**
- **Pièce du Boucher à l'échalotte** .....**19€90**
- **Plat du jour** : (hors Soir, Weekend et jour férié) .....**13€90**

### DESSERTS

- **Coupe Mystère** : Glace vanille et caramel, meringue, pralins, sauce caramel au beurre salé et chantilly .....**9€90**
- **Café/thé gourmand** : Trilogie de desserts maison .....**7€90**
- **Pannacotta** : aux fruits rouges .....**8€90**

Pour déguster ces plats, nous vous suggérons :



Nos Garnitures : Frites fraîches rustiques, poêlée de légumes de saisons et riz parfumé.

**Le saviez-vous ?** Les fleurs comestibles ont différentes saveurs (sucrée, poivrée, acidulée, amer, mentholée...) apportant une touche en plus aux plats cuisinés. De saisons, notre chef les choisit en fonction des arrivages chez nos fournisseurs. Délicates, elles sont un rappel à la finesse de nos menus et plats.

## Notre Menu ENFANT (jusqu'à 12 ans)

### Plat + Dessert + Boisson

**9.90 €**

### PLATS

- **Burger** : Steak haché viande exclusivement Française et fromage fondu au cheddar (65%), sauce burger
- **Steak haché** : Viande exclusivement Française.
- **Nuggets** *Passy* : Filet de Poulet pané cuit au four
- **Filet de poisson** : selon arrivage, poêlé façon meunière

Avec sa garniture au choix : frites fraîche, poêlée de légumes de saisons, riz parfumé, pâtes.

### DESSERTS

- **Pirulo tropical**
- **Smarties Pop up**
- **Mousse au chocolat** *Passy* : « Maison » avec ses éclats de pralins.
- **Fromage blanc** : au miel ou au sucre.

### BOISSONS

Une boisson au choix parmi (20cl) : thé glacé maison, soft.

## APÉRITIFS

- Kir cassis, pêche, mûre ou rhubarbe (10cl) .....**4€90**
- Kir Royal cassis, pêche, mûre ou rhubarbe(10cl) .....**11€90**
- Ricard/Pastis (2cl).....**4€90**
- Martini rouge ou blanc (6cl) .....**4€90**
- Pineau Blanc (6cl) La Chevalière.....**6€10**
- Américano maison (12cl) .....**9€90**
- Whisky Cutty Sark (4cl).....**7€90**
- Whisky J.Walker Black Label (4cl).....**10€90**
  
- Bourbon Jack Daniel's/Jack Daniel's Apple (4cl) .....**10€90**
- Gin Bombay (4cl).....**7€90**
- Gin Citadelle (4cl).....**10€90**
  
- Rhum Baccardi Carta de Oro (4cl).....**7€90**
- Rhum Don Papa (4cl).....**12€90**
  
- Vodka Wyborowa (4cl) .....**7€90**
- Vodka Belvedere (4cl) .....**11€90**

### CIDRE MAURET BRUT à la Pression

Pour les puristes amateurs de cidre traditionnel, le Cider Mauret Extra Brut bio est fait pour vous ! Composé de seulement deux variétés de pommes-à-cidre, il reste en fermentation plus longtemps que son aîné le Mauret pour monter à 6,6° d'alcool.

25 cl : **4€90**    33 cl : **6€40**    50c cl : **7€70**

### CHAMPAGNES

- Mazarus Blanc de Blanc coupe 12cl .....**9€90**
- Mazarus Blanc de Blanc Bouteille 75cl .....**59€00**

Supplément Soft ou jus : 2€50

## COCKTAILS (18cl)

- **Mojito** .....9€90
- **Spritz** .....9€90
- **Cosmopolitan:** Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert .....9€90
- **Kiwi Colada :** Rhum, sirop de coco et kiwi, jus ananas.....9€90
- **Long island iced tea :** Rhum, vodka, gin, tequila, triple sec, coca, jus de citron...11€90

### SANS ALCOOL

- **Brasil :** Sirop de mangue, Coco, Jus ananas, Maracuja.....8€90
- **Choupy :** Sirop de pomme et de cassis, Jus Ananas et Cranberry.....8€90

## BOISSONS

### EAUX

- St Amand 1L.....4€90
- St Amand plate ou gazeuse 0,5L.....3€10
- St Amand gazeuse 1L.....4€90
- Perrier 33cl.....4€90

### JUS (25cl)

- Jus *Granini* orange, ananas, abricot, pomme, tomate.....4€90

### SOFTS

- Orangina 25cl, Schweppes tonic 25cl, Schweppes agrumes 25cl, Oasis 25cl, Coca Cola 33cl, Coca Cola cherry 33cl, Coca Cola Zero 33cl .....4€90
- Diabolo (33cl) parfums au choix .....3€90
- **Nos thés glacés maison** 33cl : Pêche / Ananas / Cassis / Kiwi / fraise.....5€90

## VINS

### BLANCS

- **Chardonnay l'Orangerie, Languedoc Roussillon IGP Pays d'OC**  
Verre 12cl : 4,90€      25cl : 7,90€      50cl : 15,20€      btlle 75cl : 22,90€
- **UBY n°3 Sauvignon IGP côte de Gascogne**  
Verre 12cl : 4,90€      25cl : 7,90€      50cl : 15,20€      btlle 75cl : 22,90€
- **Riesling Hunawihr, AOP Alsace.**  
Verre 12cl : 5,20€      25cl : 8,70€      50cl : 17,40€      btlle 75cl : 25,90€

### ROUGES

- **Les Beaux Gosses, AOP Côte du Rhone.**  
Verre 12cl : 4,90€      25cl : 8,60€      50cl : 16,90€      btlle 75cl : 25,20€
- **Pardon & Fils, AOP Brouilly**  
Verre 12cl : 6,10€      25cl : 9,80€      50cl : 18,40€      btlle 75cl : 29,60€
- **Les Longes , AOP Saumur Champigny**  
Verre 12cl : 4,10€      25cl : 7,90€      50cl : 14,90€      btlle 75cl : 23,80€

### NOTRE SELECTION

- **Château GUIBEAU Pépita Bio 2021 Castillon Côtes de Bordeaux (sans sulfite)**  
Verre 12cl : 4,10€      25cl : 9,80€      50cl : 18,40€      btlle 75cl : 29,60€
- **Château GUIBOT La FOURVEILLE Bio 2019 AOC Puisseguin St Emillion**  
Bouteille 75cl : 44,90€
- **Bouchard AOP Bourgogne Haute Côte de Beaune** bouteille 75cl : 39,90€

### ROSÉS

- **Provence Masterel, AOP Côte de Provence**  
Verre 12cl : 4,10€      25cl : 7,10€      50cl : 13,90€      btlle 75cl : 21,50€
- **Gris Blanc, IGP Pays d'OC**  
Verre 12cl : 4,30€      25cl : 7,30 €      50cl : 14,20€      btlle 75cl : 23.20€

# BIÈRES PRESSIONS

## BIÈRES de SPÉCIALISTÉS des HAUTS DE FRANCE

### • Cadette

Brassée à partir d'une bonne dose de houblons, elle dévoile un profil aromatique et puissant, équilibré avec ses notes de fruits tropicaux, d'agrumes et de fruits blancs. Alc. : 4,6% Vol. • Style : New England IPA – NEIPA • Houblons : Galaxy, Citra, Mosaic

25 cl : **4,40€**    33 cl : **5,50€**    50c cl : **7,10€**

### • Bracine (Élue meilleure bière triple du Monde 2023)

Cette Bière Blonde Artisanale by Anosteke propose des arômes fruités et une touche de miellée. C'est une bière dotée d'un bel équilibre et d'une texture très moelleuse qui en font une bière facile à boire.

Alc. : 9% Vol. • Style : Bière blonde doré aux arômes fruitée • Fermentation : Haute • Houblons : Un juste équilibre entre le houblonnage et le maltage

25 cl : **5,30€**    33 cl : **6,70€**    50c cl : **8,10€**

### • Anosteké IPA

Une bière blonde dorée aux arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicée.

Alc. : 6,00% Vol. • Style : Golden Ale • Fermentation : Haute

25 cl : **5,30€**    33 cl : **6,70€**    50c cl : **8,10€**

### • Anosteké Ambrée

Bière ambrée chaleureuse et gourmande idéale pour accompagner notre carbonnade Flamande cuite avec cette savoureuse bière de caractère.

Alc. : 8,00% Vol. • Style : Bière Artisanale • Note : Malts torrifiés, céréales, pointe biscuit et caramel, amertume assez forte.

25 cl : **5,30€**    33 cl : **6,70€**    50c cl : **8,10€**

### • Red Sunset/Tropical Blast ou Jade Blanche

Des bières rafraichissantes, légères et fruitées. Disponibilités selon la saison, demandez-nous celle du moment !

Alc. : en moyenne 6% Vol. • Style : Saveurs douces de gourmandes à fruités.

25 cl : **5,30€**    33 cl : **6,70€**    50c cl : **8,10€**

# BIÈRES bouteilles

## BIÈRES ARTISANALES des HAUTS DE FRANCE

### • Quantovic Triple (8°)

Une bière puissante, très aromatique mais avec une étonnante buvabilité. Vous aurez une impression de légèreté étonnante pour une bière triple, ce qui en fait une boisson presque rafraichissante. Vous retrouverez des arômes de malt, sucre candy et caramel. 33cl. **6€10**

### • Quantovic Ambrée (6°)

Cette bière ambrée a converti de nombreuses personnes persuadées de ne pas aimer les bières ambrées, souvent pour le côté lourd de certaines. Cette ambrée est légère avec des notes de caramel et de fruits secs. 33cl. **6€10**

### • Quantovic Blanche (5.6 °)

En pensant faire une bière blanche, Quantovic voulait une bière douce qui a du goût. C'est plutôt réussi pour cette bière qui possède une pointe d'amertume et acidulée et des notes épicées typiques des bières blanches. 33cl. **6€10**

### • Quantovic Tourbée (6°)

Voici une bière facile à boire, avec un tourbé pas trop puissant. Il en résulte cette bière équilibrée qui est à découvrir impérativement, vous offrant des notes subtiles de tourbe. 33cl. **6€30**

### • Quantovic Brune (8°)

Entre la bière belge et la bière anglaise, cette bière possède les saveurs habituelles des bières brunes belges, mais avec une faible sucrosité. De ce fait elle vous paraîtra légère... Mais attention à ses 8% Alc. tout de même. 33cl. **6€30**

### • Goudale Rhum finish (7°)

Notre Goudale Rhum Finish vous offre une robe d'ambre apportée par les tanins du Chêne et les malts spéciaux mis en œuvre au brassage.

Au nez, une puissance aromatique qui résulte du parfait mélange entre les notes caramel et vanillées des copeaux de Chêne infusés et les notes fruitées de la fermentation haute.

En bouche, l'amertume soutenue s'équilibre avec l'attaque épicée et vanillée, puis laisse place aux notes boisées qui confèrent à notre bière de dégustation une grande longueur en bouche. 33cl. **6€30**

# BIÈRES bouteilles

## BIÈRES ARTISANALES des HAUTS DE FRANCE

### • PVL IPA (6°) STYLE India Pale ALE

Pour désaltérer les sujets de sa Majesté installés aux Indes, les Anglais avaient créé une bière blonde, très houblonnée, capable de résister au voyage : l'India Pale Ale. Aujourd'hui, PVL vous en livre sa version aux accents d'agrumes, de fleurs et de résineux, aussi rafraîchissante qu'un morceau des Beatles. On doit décidément beaucoup à nos amis Anglais. 33cl. **6€20**

### • PVL triple (8.5°) STYLE Triple ALE

À la Brasserie du Pévèle, on aime le chiffre 3.

La preuve avec notre bière triple : 3 malts blonds et torréfiés et 3 houblons des Flandres parfaitement combinés, le tout 3 fois fermentés pour donner à cette bière traditionnelle force et caractère. Du goût, du goût et encore du goût... le chiffre 3 nous va décidément si bien ! 33cl. **7€50**

### • PVL tourbée (9.5°) STYLE Smoked Ale

C'est sûr, cette jolie blonde a un sérieux accent. Un de ceux qu'on ne retrouve que dans le nord de l'Écosse, au cœur des Highlands. Son petit secret : 4 malts (pilsen, biscuit, tourbé et fumé). Résultat, une bière de caractère, riche en goût, aux notes de biscuit, qui plaira aux amateurs de whisky. 33cl. **7€90**

### • PVL Grand Cru (10°) STYLE Strong Ale

Avec ses 5 variétés de houblons qui laissent éclater en bouche des saveurs de raisin blanc, d'ananas ou encore de fleurs et d'épices. Cette PVL GRAND CRU, refermentée en bouteille, ne pouvait pas passer inaperçue. 33cl. **7€90**

# CAFÉS et DIGESTIFS

## CAFÉS

- Café Espresso/ Décaféiné.....**2€00**
- Double Espresso/Double décaféiné.....**3€50**
- Décaféiné.....**2€00**
- Café noisette.....**2€30**
- Grand Café Crème.....**3€80**
- Cappuccino.....**3€80**
  
- Irish Coffee.....**7€90**

## THES/INFUSIONS

- Différents parfums.....**4€50**

## DIGESTIFS

- Eau de Vie de Bière (4cl).....**6€90**
- Cognac Courvoisier (4cl).....**11€90**
- Cognac XO La Chevalerie (4cl).....**11€90**
- Cognac XO Extra La Chevalerie (4cl).....**14€90**
  
- Liqueur de miel à base de Cognac - Lady Bee (4cl) La Chevalerie.....**11€90**  
Un goût exceptionnel pour cette liqueur élaborée avec nos amis les abeilles !
  
- Veille Prune de Souillac (4cl).....**11€90**
- G27 (4cl) .....**6€90**
- Baileys (4cl).....**6€90**
- Limoncello (4cl).....**4€90**
- Amaretto (4cl).....**6€90**