



# La Hutterie

RESTAURANT since 2010

Karine et Mickaël ROUXA



## Cocktails

L'Apérol (20cl) (Aperol, Champagne, eau gazeuse)	8,50 €
Le Hutterie (14cl) (Champagne, Amaretto)	8,50 €
Le Lynchburg Lemonade (25cl) (Jack Daniel's, Grand Marnier, sucre de canne, citron vert, limonade)	9,00 €
Le Pineau 8.0 (Pineau des charentes, Ginger ALE, cognac, citron vert)	9,50 €

CACHAÇA

La Caipirinha (5cl) (Cachaça, sucre roux, citron vert)	6,50 €
Le Desperinha (50cl) (Cachaça, sucre roux, citron vert, Desperados)	9,50 €
Le Despejito (40cl) (Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, Desperados)	11,50 €

RHUM

Le Mojito (25cl) (Rhum, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, vodka, cachaça)	9,50 €
Le Mojito Royal (25cl) (Rhum blanc et ambré, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, champagne)	11,00 €
La Pina colada (25cl) (Rhum, Malibu, jus d'ananas, lait de coco)	9,00 €
Le Planteur (25cl) (Rhum, jus de fruits, banane, fruits de la passion)	9,50 €
Le Ti' Punch (5cl) (Rhum paille, sucre roux, citron vert)	6,50 €
Le Colvert (25cl) (Gin Gohelle, sirop de concombre, crème de sureaux, eau gazeuse)	9,50 €

GIN

Le Gin Fizz (25cl) (Gin Gohelle, jus de citron, sucre de canne, tonic)	8,50 €
Le Siféur (25cl) (Gin Gohelle, jus de pamplemousse, limonade, crème de framboise)	8,50 €

TEQUILA

Le Souchet (25cl) (Téquila, Grand Marnier, curaçao, Schweppes agrumes)	9,70 €
Le Tequila Sunrise (25cl) (Téquila, jus d'orange, sirop de fraise)	8,50 €

VODKA

Le Bloody Mary (25cl) (Vodka, jus de tomate, sauce anglaise, sel de céleri, tabasco)	8,50 €
Le Pilet (25cl) (Vodka, sirop de bubble gum, jus de pomme, Limonade)	8,70 €

## Aperitifs

Le Ratafia (8cl)	4,50 €
Kir vin blanc (8cl) - (mûre, cassis, pêche, framboise)	3,00 €
Kir Champagne (8cl) - (mûre, cassis, pêche, framboise)	4,30 €
La coupette de Champagne (8cl)	4,00 €
La coupe de Champagne (14cl)	7,50 €
Le Ricard ou le Pastis (2cl)	3,50 €
Le Martini rouge, blanc, rosé (7cl)	4,20 €
Le Porto rouge et blanc (8cl)	4,20 €
La Suze (6cl)	4,20 €
Le Picon bière (25cl)	5,00 €
Le Picon vin blanc (12cl)	4,50 €
L'Americano « Maison » (10cl)	8,50 €

## Bières

PRESSION

	15cl	25cl	33cl	50cl
Saint Omer	1,80 €	3,00 €	4,00 €	6,00 €
Raoul	2,50 €	4,20 €	5,60 €	8,40 €
Triple secret des moines	2,60 €	4,40 €	5,80 €	8,80 €
Bière du moment	2,40 €	4,10 €	5,50 €	8,20 €

BOUTEILLE

Desperados	4,80 €
Chimay Bleue	5,00 €
Duvel Triple Hop	5,30 €

PICARDIES

La Mascotte blonde	5,10 €
La Mascotte blonde triple	5,10 €
La Mascotte ambrée	5,10 €

## Tapas

Queues de crevettes tempura, sauce piquante	9,50 €
Beignets de calamars, sauce tartare	9,20 €
Guacamole maison et Nachos	8,60 €
Nachos chip's au cheddar	9,40 €
Garlic bread and cheese	8,20 €

Planche charcuterie	Pour 2 9,20 €	Pour 4 17,80 €
Planche charcuterie/fromage	12,80 €	22,80 €

## Mocktails - Smoothies

MOCKTAIL

Le Maxence (30cl) (sirop de bubble gum, jus de pomme, limonade)	6,30 €
Le Tadorne (30cl) (jus de fraise, jus d'orange, limonade)	7,50 €
Le Virgin Pina Colada (30cl) (sirop de rhum, lait de coco, jus d'ananas)	6,30 €
Le Virgin Mojito (30cl) (sirop de mojito, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse)	6,70 €

SMOOTHIE

L'Alexis (40cl) (banane, nutella, lait, sirop orgeat)	6,70 €
L'Antillais (40cl) (ananas, mangue, yaourt)	7,20 €
Le Red Mint (40cl) (fruits rouges, menthe, yaourt)	7,20 €
Le Morillon (40cl) (jus de pomme, myrtille, mangue, framboise «VEGAN»)	7,20 €

## Boissons diverses

Pepsi ou Pepsi Max (33cl)	4,00 €
Fanta orange (33cl)	4,00 €
Schweppes Tonic ou Agrumes (33cl)	4,00 €
Oasis tropical (33cl)	3,50 €
Orangina (25cl)	4,00 €
Lipton ice tea (25cl)	3,50 €
Jus de fruit (25cl) (ananas « Caraïbos », fraise, orange, pamplemousse, pomme, tomate, abricot, exotique)	3,80 €
Perrier (20cl)	2,50 €
1/4 Vittel	2,00 €
Supplément sirop*	0,50 €
Diabolo (25cl)*	3,80 €

\* menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, cerise, pêche, kiwi, pomme, violette, pastèque, cassis, bubble gum

## Faux

	50cl	100cl
Vittel	3,40 €	6,50 €
San Pellegrino	3,70 €	7,20 €

## Cidre bouteille

	25cl	75cl
Doux et Brut	4,00 €	11,30 €





## Entrées

Ficelle picarde	9,20 €
Pain perdu au maroilles	8,80 €
Rillettes de canard « fait maison » et salicornes	8,20 €
Poêlon de moules marinières	8,60 €
Foie gras de canard, confit d'oignons à la framboise, pain aux céréales	16,20 €
Ceviche de thon, avocat et pamplemousse	15,80 €
Saumon gravlax, roquette et toasts au blé complet	15,80 €
Oeuf cocotte au magret fumé et asperges vertes	11,60 €

## Plats

Morue à l'aioli, petits légumes « vapeur »	18,80 €
Saumon rôti aux épices douces, duxelle de champignons, fondue d'épinard, riz basmati	16,20 €
Saint jacques poêlées, risotto aux champignons, tomates confites, brocoli	24,80 €
Ceviche de thon, avocat et roquette, aux segments de pamplemousse, rostis de pomme de terre	18,20 €
Parmentier au confit de canard, crumble à l'emmental, salade verte	16,60 €
Burrata sur tartine croustillante à la farine complète pesto, guacamole, jambon serrano	14,40 €
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes 4 côtés, rostis de pommes de terre, poêlée de légumes	24,60 €
Côte de boeuf +/- 350 grammes, sauce tartare, frites, salade verte	25,60 €



## Moules / Frites (Cuites et servies en poêlon individuel)

Moules marinières	14,60 €
Moules à la crème	16,20 €
Moules au roquefort	18,80 €
Moules au maroilles	18,80 €
Moules aux fromages (maroilles, roquefort)	19,20 €
Moules « baie d'authie » (salicornes et magret fumé de canard)	19,20 €
Moules à l'ail et persil	16,20 €
Moules au curry, lait de coco et coriandre	18,80 €

## Welsch (100 % Cheddar à la bière)

Le Simple (pain, jambon, cheddar)	11,80 €
Le Complet (pain, jambon, cheddar, oeuf)	13,80 €
Le Hutterie (pain, steak haché, cheddar, oeuf)	15,80 €
Supplément frites ou salade verte	2,80 €

## Burger

Classic (steak, cheddar, oignons, iceberg, tomate)	14,90 €
Ch'ti (steak, maroilles, oignons, iceberg, tomate)	16,80 €
Huttier (steak, foie gras, iceberg, tomate)	18,20 €
Complet (steak, bacon, oeuf, iceberg, tomate)	17,20 €

## Salades / Bowls

### SALADE CEASAR

Poulet grillé, oeuf, croûtons,  
tomates confites, parmesan,  
sauce caesar

15,20 €

### SALADE FRAICHEUR

Concombre, melon, tomates,  
maïs, avocat, champignons,  
comté

15,20 €

### SALADE SICILIENNE

Melon, jambon de pays,  
concombre, tomates confites,  
feta, olives, roquette

16,20 €

### SALADE HUTTERIE

Magret fumé et foie gras de canard,  
radis, champignons, tomates,  
toast

18,60 €

### BOWL EQUILIBRE



Mélange de céréales, avocat, pamplemousse,  
germe de soja, chou blanc, roquette, fruits secs,  
graines

15,60 €

+ Saumon

18,60 €



« Nos desserts exigent de la préparation,  
il est conseillé de les commander en début de repas  
Merci de votre compréhension »

## Desserts

Duo de comté et brie, aux petits fruits secs	8,60 €
Tiramisu speculoos et framboises	8,90 €
Charlotte au chocolat, façon verrine, crème anglaise	8,20 €
Café gourmand	8,60 €
Chocolat ou thé gourmand	8,90 €
Bulle gourmande brut	9,80 €
Fromage blanc aux fraises fraîches	7,90 €
Crumble de fruits rouges et rhubarbe, crème fraîche d'isigny	8,20 €
Tartelette au chocolat noir coulant, glace ou sorbet (au choix)	9,80 €
Dessert du jour	7,80 €

## Glaces

1 Boule au choix*	3,00 €
2 Boules au choix*	4,50 €
3 Boules au choix*	6,00 €
Dame blanche	7,20 €
Banana split	8,00 €
Café ou Chocolat liégeois	7,20 €
Coupe Amarena	7,80 €

\*vanille, chocolat, café, pistache, fraise, rhum-raisons, noix de coco, caramel au beurre  
salé, framboise, cassis, mandarine, menthe-choco, citron vert, pomme verte, fruit de  
la passion

## Les Sorbets arrosés

Citron vert/Vodka	7,80 €
Pomme verte/Calvados	7,80 €
Mandarine/Grand-Marnier	7,80 €
Noix de Coco/Rhum	7,80 €
Chocolat/Get	7,80 €



## MENU DECOUVERTE

### ENTRÉES

Rillettes de canard « fait maison » et salicornes  
Pain perdu au maroilles  
Poêlon de moules marinières

### PLATS

Saumon rôti aux épices douces, duxelle de champignons  
Parmentier au confit de canard, crumble à l'emmental  
Plat du jour

### DESSERTS

Charlotte au chocolat, façon verrine, crème anglaise  
Crumble de fruits rouges et rhubarbe, crème fraîche d'isigny  
Dessert du jour  
Duo de comté et brie, petits fruits secs

Entrées + Plat  
OU  
Plat + Dessert

**22 €**

Entrées  
+ Plat  
+ Dessert

**28 €**

Accord des mets et vins :  
**7 € - 2 verres/pers.**

## MENU GOURMET

### ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons à la framboise  
Saumon gravlax, roquette et toast de pain complet

### PLATS

Filet de bœuf château, escalope de foie gras, frites  
Saint jacques poêlées, risotto aux champignons, tomates confites

### DESSERTS

Tiramisu speculoos et framboises  
Gâteau au chocolat noir coulant, glace ou sorbet (au choix)

Entrées + Plat

**36 €**

Plat + Dessert

**31 €**

Entrées  
+ Plat  
+ Dessert

**45 €**

Accord des mets et vins :  
**11 € - 2 verres/pers.**



## MENU ENFANT (Uniquement pour les moins de 10 ans)

### PLATS (servi avec purée, riz ou frites)

Steack haché du boucher  
**ou** Petit cordon bleu  
**ou** Poisson pané  
**ou** Moules marinières

**9,20 €**

### DESSERTS

Glaces 2 boules (parfum au choix)  
**ou** Compote  
**ou** Le brookie (cookie + brownie) et sa crème anglaise

« Tout changement dans les Menus entraîne  
une tarification à la Carte  
Merci de votre compréhension »