



Au Chardon

Entre terroir & gourmandise
La convivialité, c'est la vie.



Les tables du Chardon

Entre terroir & gourmandise



Accessible à tous, notre restaurant dispose de trois salles pour vous restaurer en toute quiétude. Vous y dégusterez des plats du terroir concoctés, en toute simplicité, avec des produits frais et de saison.

Sur simple demande, notre chef pourra vous proposer des plats adaptés aux régimes végétariens et végétaliens.



Cuisine du terroir

Notre cuisine est traditionnelle et créative, dans le respect du produit et des saisons. Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des producteurs de notre région.



Comme chez vous

Installez-vous chez nous comme chez vous. On vous accueille en toute simplicité pour passer un bon moment, attablés en dégustant de délicieux plats qui associent le terroir et la gourmandise.



Un lieu d'exception

Nous vous accueillons au sein de notre ferme carrée dans un cadre familial, chaleureux et verdoyant, où la nature et l'architecture s'allient pour profiter d'un moment paisible.



Madame au Chardon est à votre disposition !

wifi au chardon - lucaluca21

Apéritifs maison

Gin ananas ,coco, fraise en saison	9€
Gin citron, gingembre	9€
Gin pomme, cannelle pétillant	9€
Hugo cava, sureau, eau pétillante, menthe, citron	9€
Spritz cava, eau pétillante, apérol	9€
Maison sans alcool (selon l'humeur)	8€
Maison surprise du chef	10€
Cocktail givré de Madame Chardon même sous la torture rien ne sera déclaré	12€

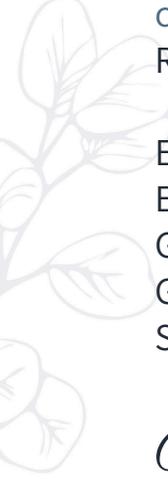
Apéritifs traditionnels

Nous avons quelques bonnes bouteilles au bar

Martini blanc-rouge	6€
Pineau des Charentes	6€
Porto blanc-rouge	6€
Batida coco	7€
Passoa	7€
Safari	7€
Pisang	7€
Pastis	7€
Bacardi blanc-mango-brun	7€
Picon	7€
Whisky Lawson's-Jack Daniel's	7€
Whisky pomme-miel-EDDU	9€
Gin Bombay ou de Hosdent	9€
Gin de Ciney	12€
Kir vin blanc-pétillant	7€
Kir Royal	12€

les softs sont en suppléments

Softs



Coca-Cola 25cl normal- zéro	3€
Fanta 25cl orange	3€
Gini 25cl	3€
Fuze tea 25cl pétillant citron- mangue-pêche	3€
Chaudfontaine 25cl plate-pétillante	3€
Jus 33cl orange-pomme-ananas	
coco et ananas-fraise(saison)-gingembre-citron	4.5€
Royal Bliss 25cl tonic-agrumes-Berry	3€
Eau de la fontaine 50cl plate -pétillante	3€
Eau de la fontaine 1l plate -pétillante	5€
Gerolsteiner 50cl plate-pétillante	5€
Gerolsteiner 1l plate-pétillante	8€
Soft 1l Coca-Cola-Coca-Cola Zéro	9€

Bières



Jupiler 25cl-Carlsberg 0%	3.5€
La Tharée 33cl Légère IPA -Triple-ambrée-fraise	5.5€
Chérie 33cl framboise-pêche	5.5€
Entre nous 33cl blonde-ambrée-triple	5.5€
Korus 33cl blonde-ambrée-triple	5.5€
Cuvée d'Oh 33cl bière au jasmin	5.5€
Orval 33cl	7€
Tripel Karmeliet 33cl	5€
Hoegaarden rosée 33cl	5€
Petite Nouveauté la bière pastèque	5.5€

Vins



Vins blancs

Sélection de la maison

Clairette , Bourboulenc, Massonne, Roussanne, Grenache

0,75cl 0,5cl verre

20€ 11€ 5,5€

Vins rosés

Sélection de la maison

Clairette, Bourboulenc, Massonne, Roussanne, Grenache

Vins rouges

Sélection de la maison

Linsault, Syrah, Massonne, Carignan, Grenache

Pinotage avec un assemblage de plusieurs cépage.

Madame Chardon peut vous conseiller.
D'autres pépites sont disponibles hors carte

Nos bulles



0,75cl verre

Champagne blanc / rosé Diva

80€ 12€

Lambrusco Italien rouge ou blanc

27€

Elocuente

27€

Château de Fumal Bulles de la région

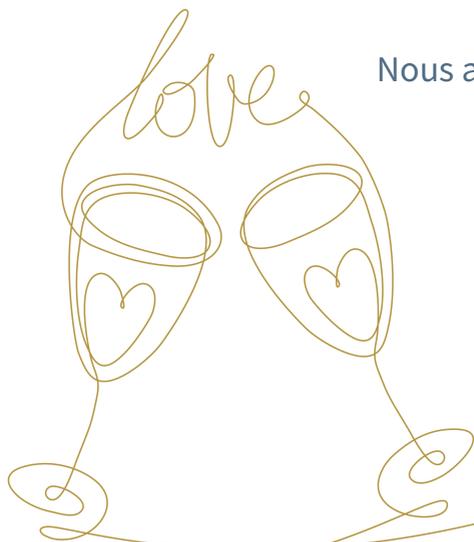
70€

je vous le conseille

Nous avons d'autres champagnes hors carte

Moët & Chandon impérial 95€

Moët & Chandon I love You 120€



Chaque instant
est magique.

Profitez pleinement de la vie !



Nos suggestions

Laissez vous inspirer par les suggestions
de Madame au Chardon.

Arancini maison

Bolognaise, 4 fromages
Épinards ricotta ou
aubergines
selon les disponibilités

Entrée 14€ (1p)
plat 22€ (3p)

Camembert Chaud

Accompagné
de sa farandole,
de petits pains, salade
et charcuteries.

24€
peut être partagé

Boeuf

Pièce de bœuf 250g
et son foie gras chaud.
Roquette tartufata
et balsamique, sauce crémée

36€

Agneau

Côtes d'agneau 5p
beurre à l'ail.
Accompagnement
au choix.

29€

Nos menus

Menu 2 services

Plat - Dessert 30€
Entrée-Plat 40€

Menu 3 services

Entrée
Plat
Dessert

45€

• voir feuille "Menu" •



*Nous vous proposons aussi
nos lunches le midi :
du lundi au vendredi
sur place ou à emporter*

Entrées

Potage du jour (accompagné d'une tartine grillée et charcuteries)	13€
Toasts mixtes champignons des bois	21€
Assiette tapas 1 personne produits locaux et artisanaux	22€
Foie gras et sa déclinaison sucrée	22€
Ravioles mixtes sauce au Chardon	21€
vous pouvez l'avoir en plat accompagné	24€
Carpaccio de bœuf ou de saumon et sa garniture folle, huile de truffes	21€
Scampis 6p Crème ail- Beurre ail- Diablo- Chardon	19€
Cuisses de grenouilles 6p Crème ail-Beurre ail- chardon-piquant	19€



Cuisine maison

Notre mot d'ordre:
le fait maison!
Pour le plus grand plaisir
des amateurs
de bons produits.



Produits du terroir

Nous sélectionnons
avec le plus grand soin
des produits de saison,
issus
de producteurs locaux.

Les incontournables

Pièce de bœuf 200g	29€
Viande maturée prix sur l'emballage selon le poids	---€
Entrecôte 400g	36€
Côte à l'os 1400g prix sur l'emballage selon le poids a demander	---€
Jambonneau moutarde à l'ancienne ou béarnaise	26€
Poisson du jour Vin blanc et aux petits légumes	26€
Scampis 10p Crème ail- Beurre ail-diablo- au Chardon	24€
Cuisses de grenouille 10p Crème ail-Beurre ail- diablo- au Chardon	24€
Trio de carpaccio et sa garniture folle Saumon - Bœuf - Saint-Jacques, huile de truffes	28€

Nos plats sont accompagnés de
pommes de terre- frites- croquettes- purée - röstis
et d'une salade variée

Nos sauces froides ou chaudes selon vos envies
Poivre- Champignons- Poivre champignons-
« au Chardon(tomaté crème relevé) » - Roquefort

Béarnaise 3€

Nos viandes viennent de la ferme christophe ou de la Boucherie Hesbignonne nous avons de superbe viande au comptoir sous-vide avec le prix VENEZ voir



Les authentiques Brasserie

Boulettes maison, salade variée, frites 20€
Tomate, lapin

Vol au vent maison, salade variée, frites 20€

USA preparation maison 20€
ou tartare (coupé en dés)

Les Burgers

Burger Angus sauce maison (sans fromage)

Accompagné de salade et frites 1 viande 150gr 21€
2 viandes 300gr 25€
3viandes 450gr 29€

Nous avons mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse
je vous recommande la sauce maison(mayonnaise relevée mais
pas piquante.

Cheeseburger Angus sauce maison 22€
Accompagné de salade et frites 1 viande 150gr 26€
2 viandes 300gr 30€
3viandes 450g

“Le spécial au Chardon” 29€
2 viandes, fromages, lards, œuf ,sauce secrète non piquante, oignons frits
et frais, crudités, patatoes maison épicées

Les Salades

Une base de salade selon la saison, tomates,
concombres,
échalotes, carottes râpées, choux, fruits frais,
garniture fruits et légumes selon la saison.....

Bœuf en lamelles sauce sucrée	24€
Volaille sauce César	24€
Poissons poêlés selon l'arrivage	24€
Salade de la semaine (notre serveur vous aidera) accompagnement au choix compris	24€

Les pâtes

Bolognaise ,4 fromages, Jambon-Fromage poulet pesto	20€
--	-----



Desserts

Mousse au chocolat, façon Charlotte	8€
Crème brûlée	6€
Tiramisu glacé ou tiramisu maison	9€
Café Liégeois (café, 3boules de glace, CF)	9€
Crêpes ou gaufres	
Aux deux sucres	8€
À la banane	9€
Comédie française	11€
Moelleux au chocolat et sa suite vanillée	7€
Dame blanche ou Dame noire	9€
Brésilienne	9€
Banana Split	9€
Colonel	9€
Assiette de fromages de la région	12€

- La Chef vous concocte des desserts maison •
-



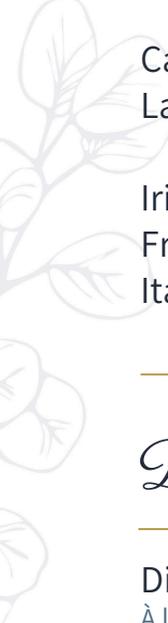
Pause chaude



Café / thé / infusion maison	3€
Café Caramel	4€
Café au Chardon	
Cannelle et crème fraîche	4€
Café au Chardon Amélioré	
Alcool sucré-cannelle	8€
Cappuccino	4€
Lait Russe	3€
Irish Coffee whisky	8€
French Coffee cognac	8€
Italian Coffee amaretto	8€

Digestifs

Nous avons des pépites dissimulées au bar



Digestif maison	
À la cannelle	7€
Poire cognac	7€
Cointreau	7€
Amaretto	7€
Limoncello	7€
Baileys maison	7€
Grand-Marnier	7€
Cognac	7€
Sambuca	7€
Amaretto 0%	6€



AU CHARDON

Nos offres du mois



Solo zen

Manucure et pédicure (30')
Pose de vernis
Soin à l'Aloe Vera (50')
La signature au Chardon (50')

149€/pers.



Entre filles

Soin à l'Aloe Vera (50')
Douceur d'Orient (50')
Les bambous (50')
Le trio des délices et thé (sucré)

195€/pers.



Les 5 sens

La détente orientale (90')
Apéritif maison
Menu 3 services
(entrée - plat - dessert)

139€/pers.



Duo night

La signature au Chardon (50')
Apéritif maison
Menu 3 services
Une nuit + petit déjeuner

à partir de 239€/pers.



Besoin d'un lieu pour votre événement ?



Vous êtes à la recherche
d'un lieu de caractère
pour vos événements privés,
professionnels ou familiaux ?

Notre domaine dispose sur site
de tout ce qu'il vous faut pour un petit
événement.

A quelques kms du Chardon une salle
avec une plus grand capacité est
accessible.

N'hésitez pas à nous contacter
pour de plus amples informations.



Besoin d'un moment d'évasion ?



Nouveau
espace Zen en nuitée !

Privatisez l'espace pour une nuit
de 18h00 à 10h00

à partir de 198€



Profitez
de notre espace Zen !

Privatisez l'espace 2h
2 verres de bulles

129€

pour deux personnes



Besoin d'un moment pour se retrouver?



Une formule adaptée

Privatisez l'espace 2h
venez dormir chez nous
duo massages

349€

à partir de



Besoin d'un moment d'évasion ?



*Une envie de venir déjeuner?
Notre brunch est accessible de
9h à 11h nos jours d'ouverture*
