



OFFICE DE
TOURISME
DE RUE



RESTAURANTS



Office de Tourisme de RUE
10 Place Anatole Gosselin
80120 RUE

 : 03.22.25.69.94

www.rue-baiedesomme.com

 : contact@rue-baiedesomme.com



FICELLE PICARDE RECIPE

Prep Time: 25 minutes – Cooking Time: 40 minutes – Total Time: 1 hour, 5 minutes
Yield: Serves 5 (one per Person)

INGREDIENTS

For the Crêpes:

200 g white flour – 300 ml Milk – pinch Salt – 1 Tbs Oil – 1 Egg – Butter (for frying)

For the Filling:

1 Onion (chop) - 250 g Mushrooms (chop) - pinch Salt & Pepper– Oil to fry
5 Ham slices

To Garnish:

Emmenthal Cheese grated – Chives chopped – Creme Fraiche

INSTRUCTIONS

- Mix all the above mentioned ingredients for the Crêpes to a smooth liquidy dough. Leave it standing in a cool place for 30 minutes.
- Meanwhile, chop the Onion and Mushrooms fine and fry the onions on slow heat first alone till translucent, throw in the Mushrooms right after that and cook it all till the water from the mushrooms dissolved and the mixture is well cooked. Season it and keep aside.
- Take out your crêpes dough and heat up a frying pan with a little bit of Oil. Add to the hot pan 1 big Ladle of dough and quickly turn the pan around so that the dough evenly spreads. Cook the crêpes each side 2-5 minutes till it slightly reaches a slight golden color, take it out and keep aside. Repeat with the rest of dough and cook 4 more crêpes batches.
- To assemble the *Ficelle picarde*, place open the crêpes, add a ham slice on top and top it all with the mushroom onion mix. Now roll the crêpes gently in and do that with the other ones.
- The last step, to finish the recipe, involves covering the crêpes with the *Creme Fraiche* and garnishing with the grated cheese and chives at the end.
- You can finish it off *au gratin* (optional)

ENJOY YOUR MEAL !



INGREDIENTS

- 150g de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 4 tranches de jambon blanc
- 250g de champignons
- 250g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 75 g d'emmental râpé
- sel et poivre

PRÉPARATION

• Préparez la pâte à crêpe avec la farine, les œufs entiers, le lait et une pincée de sel, laissez reposer pendant 20 minutes.

• Epluchez les champignons, les échalotes et hachez-les menu. Dans un premier temps, faire fondre les échalotes avec le beurre à feu doux pendant 30 minutes, ajoutez les champignons, mélangez l'ensemble et faire mijoter pendant 10 minutes. Retirez du feu ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel poivre et mélangez le tout.

• Faites les crêpes, garnissez chaque crêpe avec une demi tranche de jambon, 1 cuillère à soupe et demi de duxelle, roulez l'ensemble, mettre la ficelle dans un ravier légèrement beurré, nappez chaque ficelle avec le reste de crème fraîche et saupoudrez avec le fromage râpé.
Faire gratiner au four pendant 8 à 10 minutes, servir chaque ravier frémissant

BON APPÉTIT !

SOMMAIRE

◇ RUE	PAGE 3 À 5
◇ FAVIÈRES	PAGE 5 À 6
◇ SAINT QUENTIN EN TOURMONT	PAGE 6
◇ LE CROTOY	PAGE 7 À 11
◇ QUEND-PLAGE	PAGE 12
◇ QUEND-VILLE	PAGE 13
◇ SAINT VALÉRY SUR SOMME	PAGE 13 À 15
◇ FORT MAHON PLAGE	PAGE 15 À 17
◇ GROFFLIERS	PAGE 17
◇ ROUSSENT	PAGE 18
◇ NAMPONT SAINT MARTIN	PAGE 18 À 19
◇ DOURIEZ	PAGE 19
◇ SAULCHOY	PAGE 20
◇ RECETTE FICELLE PICARDE	PAGE 21 À 22



Accès pour personnes à mobilité réduite / *Physical handicap access*



Parking privé / *Car park*



Emplacement de bus à proximité / *Bus park nearby*

RUE

AU PETIT CHAUDRON

1 petite marche pour l'accès
et une rampe



390 Route d'Abbeville www.petit-chaudron.com
☎ : 03.22.25.80.16 Titre de Maître Restaurateur



Venez découvrir notre nouveau cadre...
Une étape de charme dans un Parc arboré à 2mn de RUE où
depuis 12 ans convivialité, détente et plaisirs de la table sont
les maîtres mots pour la plus grande satisfaction de notre clientèle.

Spécialité : produits de saison

Menus
de 22 € à 36 €

Couverts / place setting : 50 + terrasse l'été/ summer terrace

Ouvert tous les jours midi et soir et toute l'année - Fermeture le lundi
Fermeture annuelle : 2 semaines en décembre.

Open daily for lunch and dinner - Closed on Mondays - Annual closing : three weeks in

BRASSERIE DU BEFFROI

17 Place Général Leclerc
☎ : 03.22.25.01.31



Menu
À partir de 12,90 €

Spécialité : cassolette d'andouillettes aux maroilles
Pizzas, Moules et autres plats sur place ou à emporter

Couverts/ place setting : 60 + 60 en terrasse/ on the terrace

Ouvert tous les jours - Fermeture annuelle : 24, 25 et 31 décembre et 1er janvier

Open daily - Annual closing : in december 24th, 25th and 31 st, and january 1st
Menus from €11.90.

SAULCHOY

LE VAL D'AUTHIE

1 petite marche pour l'accès



60 La Place
☎ : 03.21.90.30.20 www.levaldauthie.fr

Spécialité : cuisine régionale et traditionnelle

Couverts / place setting : 80
Fermé le jeudi.

Closed on thursdays.

Menus de
11 € à 29,50 € +
carte

DOURIEZ

L'ESTAMINET DE L'ANDOUILLER

15 Place du Marché

☎ : 03.21.90.41.53

www.estaminetdelandouiller.com



 Ticket
Restaurant®



Plats de
12 € à
16,90 €

Spécialités : andouille de campagne (médaille d'or 2009 au concours international de Jargeau Loiret), terrine d'andouille au pain d'épices et fromage de chèvre, crépinette d'andouille farcie aux pieds de porc, médaille d'or 2009, tartine chaude de pied de cochon, saucisson picard

Cuisine traditionnelle : carbonade flamande, jambette braisée à la bière

du ch'ti, tête de veau, cochon de lait, Pot'je Vleech, andouillette maison, magret de canard au miel

Couverts / place setting : 70

Repas du jeudi midi et soir au dimanche midi.

Open from Thursday to Sunday (lunch). Main courses from €9.80 to €15.

RUE

BRASSERIE DES FRÈRES CAUDRON

5 Rue de la Barrière

☎ : 03.22.25.00.66

www.hotelcaudron.com



 Ticket
Restaurant®

Menus de
10,90 € à 20,90 €

Brasserie de qualité qui propose des plats traditionnels ;
terrasse intérieure

Couverts / place setting : 100 répartis sur 3 salles / 100 divided in 3 rooms

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Fermeture annuelle : 15 jours courant Janvier .

Open daily for lunch and diner. Annual closing : 15 days in january.

Menus from €10.90 to €20.90

LA BARRIERE/PARADISIO PIZZA

19 Rue de la Barrière

☎ : 03.22.24.46.15

06.83.69.16.75

Paradisio.pizza@orange.fr



 Ticket
Restaurant®

Menu à partir
de 13,00 €

Plat du jour
8,50 €

Menu enfant
8,50 €

Nous faisons appel aux producteurs locaux dans la
composition de notre carte
Pizzeria artisanale sur place ou à emporter

Spécialités : Grill, plats traditionnels, carte du pêcheur,
moules selon la saison, pizzas

Couverts / place setting : 80 (2 salles / 2 rooms)

(1 salle 50 pers. Et 1 salle de 30pers.) + terrasse

(1 room with a capacity of 50 people & 1 room with a capacity of 30 people)
+ terrace

Des chaises hautes sont à disposition pour les plus petits. Les plus grands ont à
disposition des sets de table avec jeux - Les chiens sont acceptés.

Ouvert tous les jours en saison.

Open everyday during the high season. Menus from €12.50.

Today's special : €8.50. Kid's menu : €8.50

FAVIÈRES

LA CLÉ DES CHAMPS

13 Place des Frères Caudron

☎ : 03.22.27.88.00

www.restaurant-lacledeschamps.fr



Ticket Restaurant®

Menus de
15,80 € à 37 €

Spécialités : poissons des petits bateaux et produits de la saison

Couverts / place setting : 65

Fermeture le lundi et le mardi toute la journée sauf les jours fériés.

LES SAULES

Hôtel Spa Restaurant

« La Table de Flo »

1075 rue des Forges

☎ : 03.22.27.04.20

www.hotel-baie-somme.com



Menus
de 29 € à 35 €

Couverts / place setting : 60 + 20 en terrasse avec vue sur jardin et étang / on terrace with view over garden and pond

Possibilité d'accueillir des groupes, associations ou séminaires, cérémonies repas de mariage, baptême, anniversaire...)

Salle privée (20 personnes) - Parking privé .

Ouvert le midi et le soir, fermeture le dimanche soir de mi novembre à fin Février.

Private parking. Open for lunch and diner, closed on Sunday nights from mid-november to mid-february.

Menus from €29 to €35



ROUSSENT

AUBERGE DES ÉTANGS

91 Rue de la Vallée de l'authie

☎ : 03.21.81.20.10

www.hotel-auberge-des-etangs.fr



Ticket Restaurant®

Menus
de 14 € à
27 €

Spécialité : Cuisine traditionnelle ; possibilité de repas groupe et famille

Gâteau d'anniversaire possible en remplacement du dessert

Auberge dans la vallée de l'Authie avec hébergement

Couverts / place setting : 80

A 4 kms de l'abbaye de Valloires. 4 kms away for the Valloires Abbey.

Salle de réception individuelle (50 pers) avec jardin privé.

Reception room (50 people) with private garden.

Fermeture le mercredi et le dimanche soir hors saison.

Closed on Wednesday and Sunday nights off-season.

Menus from €14 to €26. Set menu : €10.50

AUBERGE LES CONTREBANDIERS

NAMPONT SAINT MARTIN

16 Route Nationale

☎ : 03.22.29.90.43

www.aubergedescontrebandiers.com

2 petites
marches à
l'entrée



Ticket Restaurant®

Menus de
16 € à 21 €

Spécialités : ficelle picarde, grillades au feu de bois, chariot de desserts maison

Couverts / place setting : 60

Fermeture le mardi soir et le mercredi (hors saison).

Closed on Tuesday nights and wednesdays (off-season).

Menus from €16 to €21

FORT MAHON PLAGE

L'HIPPOCAMPE

1333 Avenue de la Plage

☎ : 03.22.27.70.95



Spécialité : fruits de mer

Menus
de 15,20 € à 32,80 €

Couverts/ place setting : 110

Ouvert tous les jours excepté le jeudi (sauf pendant les vacances scolaires)

Open daily except on thursdays (apart from during school holidays). Menus from €14.90 to €31.80.

GROFFLIERS

AUBERGE DE LA SALETTE

Face à la Mairie

☎ : 03.21.84.09.44

Spécialité : cuisine traditionnelle
Terrasse verdoyante l'été et
cheminée feu de bois l'hiver



Menus de
15 € à 38 €

Couverts / place setting : 49

Ouvert 7j/7j le midi, et vendredi soir et samedi soir
En juillet-août, ouvert midi et soir

Closed on Monday nights, Tuesday all day and Wednesday nights, except in july and august. Menus from €16 to €36

SAINT QUENTIN EN TOURMONT

LA GARINIÈRE

32 Chemin des Garennes

☎ : 03.22.25.31.46 ou
03.22.25.03.06



Menu
À partir de 20 €

Carte du marché. Cuisine traditionnelle.

Spécialités : toutes les saveurs du pays entre Terre et Mer.

Restaurant ouvert sur la nature

Couverts/place setting : 100 + terrasse/terrace (40)

Ouvert toute l'année - Fermé le mercredi - Ouvert tous les midis en semaine.

Open daily, closed on Wednesdays — Open everyday for lunch from monday to Friday. Menus from €20

LE CROTOY

AUBERGE DE LA DUNE

Hôtel *** Restaurant
1352 Rue de la Dune
Saint Firmin les Crotoy
☎ : 03.22.25.01.88

www.auberge-de-la-dune.com



Spécialités : cuisine du Terroir avec l'Agneau de Prés Salés de la Baie de Somme (AOP) les produits de la mer (coquilles Saint Jacques, soles, turbotins, crevettes, moules de bouchot, salicornes)

Menus
de 16,90 € à
39,90 €

Menu enfant
12 €

Couverts / place setting : 80 + 20 en terrasse couverte / covered terrace + 40 en terrasse d'été / summer terrace

Accueil de groupes, maximum 130 personnes

Grand Parking Privé - Ouvert tous les jours - A proximité du Parc du Marquenterre.

Private parking — Open daily — Marquenterre Park nearby.
Menus from €15 to €38. Kid's menu : €10



AU RELAIS DE LA MAYE

Hôtel ** Restaurant
786 Rue Georges Doudoux
Saint-Firmin les Crotoy
☎ : 03.22.27.10.84

www.aurelaisdelamaye.com



Formules buffet - Soirées

Formules
de 13,50 € à
23,50 €

Menu enfant
à 9,50 €

à thèmes

Spécialités : cuisine traditionnelle - Grillades au feu de bois
A mi-chemin entre Le Crotoy et le Parc du Marquenterre.

Couverts / place setting : 80 + 30 en terrasse / on terrace

Accueil de groupes maximum 150 personnes / For groups, the maximum is 150 people

Fermeture annuelle : 15 novembre au 15 mars — Ouvert tous les jours.

Annual closing : from november 15th to march 15th. Open daily.

Set menu : from €13.50 to €23.50. Kid's menu : €9.50

FORT MAHON PLAGE

LA TERRASSE

1461 Avenue de la
Plage
☎ : 03.22.23.37.77

www.hotellaterrasse.com
info@hotellaterrasse.com



Spécialités : poissons, agneau de pré salé
« AOC Estran », homard du Vivier

Menus
de 16 € à 60 €

Couverts / place setting : 170 couverts au restaurant/in restaurant, 80 en brasserie/ in thebrasserie + terrasse/terrace

Toute l'année, ouvert tous les midis et soirs - Fermeture annuelle : trois semaines en Janvier.

All year, open for lunch and diner - Annual closing : 3 weeks in january.

Menus from €16 to €60.

LA LOUVIERE

www.auberge-la-louviere.fr
27 rue Robinson
☎ : 03.22.27.71.53

Facebook: «Auberge de la Louvière Fort Mahon»



Spécialité : Cuisine traditionnelle de produits du terroir et viande rôtie
Vente de plats « Prêt à déguster » à emporter

à la cheminée

Couverts / place setting: 60 + 2 terrasses/terraces.

Groupe de 20 personnes dans la petite salle à 70 dans la grande salle. 20 people groups in the small room.

Parking privé - Animaux acceptés

Ouvert tous les jours sauf lundi et mardi d'avril à octobre.

Formule 12h en semaine : 19€ (plat dessert)

Menus de 26.50€ à 37.50€

Private parking. Pets allowed. Open daily except on Mondays from April to October. Private parking, pets allowed. Takeaway dishes.
Set menus from €19 to €37.50. Kid's menu : €10.90

Menu enfant 10,90 € (plat, dessert, boisson)

SAINT VALÉRY SUR SOMME

RELAIS GUILLAUME DE NORMANDY



46 Quai Romerel
☎ : 03.22.60.82.36

www.relais-guillaume-de-normandy.com
Titre de Maître restaurateur



Spécialités: poissons, agneau de pré salé selon saison, poulet au camembert

**Couverts : 2 salles (60 + 45 couverts) + une terrasse couverte /
Place setting : 2 rooms (60+45 seats) + covered terrace**

Parking GRATUIT au restaurant - Fermeture le mardi hors saison

A partir du 15 novembre fermeture le lundi et le mardi jusqu'aux vacances de février. Fermeture annuelle : de la mi-décembre à mi-janvier.

Free parking - Closed on tuesdays From november 15th to the february holidays, closed on mondays and tuesdays.

Annual closing : from mid-december to mid-january.

Menus from €20 to €49. Kid's menu : €11

Menus de
20,50 € à 49€

Menu enfant
11 €



FORT MAHON PLAGE

LA CHIPAUDIÈRE

1440 Avenue de la plage
☎ : 03.22.27.70.36

www.lachipauiere.com
lachipauiere@wanadoo.fr



Spécialités : Moules, poissons et grand choix à la carte

**Couverts : 60 en restaurant/in restaurant + 40 en brasserie/in
brasserie + terrasse**

Etablissement face à la mer - Hors saison : Fermeture le lundi et le mardi - Fermeture annuelle : du 15 novembre jusque début février.

Sea-view establishment - Off-season : closed on mondays and tuesdays - Annual closing : from november 15th to the beginning of february.

Today's special : from €12 to €15

Plat du jour
14 € à 18 €

LE CROTOY

AU P'TIT MATELOT



12 Rue Victor Petit
☎ : 03.22.27.07.06

Petite salle charmante, accueil chaleureux

Spécialités : cuisine traditionnelle (spécialités poissons)

Couverts/place setting : 22

Fermeture le dimanche soir et le lundi sauf hors saison

Fermeture annuelle : 15 jours en décembre et le 15 jours en janvier

Closed on Sunday nights and on mondays, except off-season

Annual closing : 15 days in december and 15 days in january.

Menus from €19 to €36. Kid's menu : €9.50

Menus
de 20 € à 37 €

Menu enfant
9,50 €

LE BISTROT DE LA BAIE



3 Rue de la Porte du Pont
☎ : 03.22.27.07.49

www.bistrotde labaie.com

Spécialités : Carte des moules, produits de saison et

du

terroir (Agneau des près salés, herbes de la baie, moules de bouchots, poisson de la côte et de petits bateaux, boissons artisanales, glaces artisanales...)

**Couverts/place setting : 70 à 80 couverts répartis dans 2
salles + 1 petite terrasse / from 70 to 80 divided in 2 rooms + 1
little terrace.**

Accueil de groupes. Réservation conseillée.

Group reception. Booking is recommended.

Ouvert tous les jours midi et soir excepté le lundi

Fermeture annuelle : décembre et janvier.

Open daily for lunch and diner, except on mondays. Annual closing : december and january.

Set menu : €13,80 : starter + main course or main course + dessert.

Set menu : €15,90 : starter + main course + dessert

Today's special : €19.50

Formule à 15,90 € :
entrée + plat ou
plat + dessert

Formule à 21,90 € :
entrée + plat
+ dessert

Menu à
l'ardoise :
19,50 €

LE CROTOY

AUBERGE DE LA MARINE

1 Rue Florentin Lefils

☎ : 03.22.27.92.44 www.aubergedelamarine.com

La carte ardoise : Entrées / Plats / Desserts

Spécialités du Chef Pascal LEFEBVRE:

Huître de Saint-Vaast snackée, betteraves, pommes et asperges de Vironchaux ; Escargots du Marquenterre en timbale, poêlé d'Aster et pleurotes au fromage de brebis ; Œuf de plein air, frit, jeunes pousses d'épinards, lardons fumés et chèvre frais ; Cochon d'Antan fumé cru au bois de sapin, poêlé au beurre de Baratte ; filet de turbotin du Tchot Peognant, jus de coquillages au safran de la Baie de Somme (+4.00€) ; Fraises de la ferme du Muret, crème légère à la vanille et sorbet litchi.

Couverts / place setting : 30

Ouvert le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h - Fermeture le mardi et mercredi hors saison et le mardi et mercredi midi uniquement en juillet et août - Fermeture annuelle : 3 semaines en janvier, 1 semaine en juin et 1 semaine en novembre.

Open for lunch from mid-day to 2pm and for diner from 7pm to 9pm - Closed on tuesdays and wednesdays off-season and Tuesdays and Wednesdays for lunch only in July and August - Annual closing : 3 weeks in January, 1 week in June and 1 week in November.
Today's special : €31



La carte
ardoise à
partir de 39€

Menu dégustation
40€
(en soirée uniquement)



GAULT & MILLAU

CHEZ MADO

6 Quai Léonard
☎ 03.22.27.81.22

www.chezmado.com

Spécialités : poissons et crustacés, agneaux de Prés Salés (AOC)

Couverts / place setting : 100

Ouvert tous les jours, toute l'année

Open daily, all year. Menus from €20 to €95



Menus
de 20 à 95 €

SAINT VALÉRY SUR SOMME

LA TABLE DES CORDERIES

214 rue des Moulins

☎ : 03.22.61.30.61 www.latabledescorderies.com

Spécialités: Cuisine créative et de saison et produits frais

Couverts / place setting : 30

Ouvert tous les midis et soirs- Parking privé

Open everyday for lunch and diner. Menus from €32 to €42.



Menus de
40 € à 60 €

LE MOULIN

8 Chemin du Canal

☎ : 03.22.60.85.86

Spécialités : poissons, terrine de poisson, terrine d'agneau des prés salés, gâteau battu au foie gras, filet de raie aux zestes confits

Couverts : 50 + terrasse / terrasse

Fermeture le mardi soir et le mercredi la journée sauf les jours fériés - Fermeture annuelle : décembre (3 semaines) et janvier (1 semaine)

Closed on Tuesday nights and wednesdays except on public Holidays.
Menus from €13.80 to €33,50



Menus
de 13,90 €
à 34,00 €

QUEND VILLE

CH'TI QUIN QUEND

6 Rue du Haut Gabet
☎ : 03.22.23.69.26



Prix d'excellence ; Spécialité : cuisine régionale, traditionnelle et spécialités Corses. Traiteur, épicerie fine et vente à emporter

**Couverts / room setting : 35 + 20 en terrasse avec vue sur le jardin
20 on terrace with a garden view**

**Menus : 18€,
27€, 32€**

Toute l'année, ouvert du lundi au dimanche (midis et soirs)
Fermeture le lundi soir, mardi soir et mercredi toute la journée
et jeudi soir en basse saison, le mercredi soir en saison - Les chiens sont les bienvenus.

Du dernier mercredi de juin au dernier mercredi d'août, marché du terroir tous les mercredis matin.

All year, open from Mondays to Sundays for both lunch and dinner time - Off-season : closed on Monday nights, Tuesday nights and Wednesday nights. High season : closed on Wednesday nights.

SAINT VALÉRY SUR SOMME

LE NICOL'S

15 Rue de la Ferté
☎ : 03.22.26.82.96



Spécialités : produits de la Baie de Somme, marmite Côte d'Opale, paëlla à la française, choucroute de la mer

Couverts / place setting : 70

Fermeture : en automne et hiver : lundi et jeudi - Fermeture annuelle : début Janvier jusqu'au 8 février.

**Menus à
17,90 € , 26€
et 38 €**

*Closed on Mondays and Thursdays in autumn and winter - Annual closing : from the beginning of January to February 8th.
Menus : €17.90, €26, €38*

LE CROTOY

BELLEVUE

Promenade Jules Noiret
☎ : 03.22.27.86.42



Spécialités : poissons, fruits de mer, moules e bouchot, herbes de la baie, desserts maison, produits du terroir, et suggestions maison

Couverts / place setting : 30 couverts en salle + 18 en veranda + 24 en terrasse panoramique avec vue sur la Baie / 30 in restaurant room + 18 in a veranda + 24 on terrace with a panoramic view on the bay
Pas d'accueil de groupe / No group reception
Fermeture le mercredi et le jeudi
Fermeture annuelle : décembre et janvier

**Menus à 32,50 €
et 39,50 €**

*Closed on Wednesdays and Thursdays, and Wednesdays only in July and August - Annual closing : December and January.
Menus from €19 to €39*

LES AVIATEURS

18 Rue Victor Petit
☎ : 03.22.27.90.74

www.aviateurs-baiedesomme.com



Spécialités : flamiches, ficelle et pomme de terre picardes, moules et poissons, grillades sur pierres de lave, salades et tartines, vins au verre, plats végétariens

Couverts / place setting : 60

Fermé le dimanche soir sauf juillet-août. Fermé les lundis et mardis du 1er week-end d'octobre au 1er week-end d'avril. Accueil, le soir, jusqu'à 21h.

**Menus de
14,50€ à 21,80 €**

**Carte
de 15 € à 35 €**

*Closed on Sunday nights, except in July and August. Closed on Mondays and Tuesdays from the 1st week-end of October to the 1st week-end of April - Reception until 9.00 pm.
Menus from €14 to €21,40. « A la carte » menus : from €15 to €35*

LE CROTOY

LES TROIS JEAN

Promenade Jules Noiret

☎ : 03.22.27.16.17

www.auxtroisjean.fr



Formule en semaine et plat du jour de 12 € à 20 €
Spécialités : moules, fruits de mer

Menus
de 26,50 € à
30,50 €

**Capacité : 70 couverts + 70 dans la nouvelle terrasse
panoramique couverte avec vue sur la Baie de Somme
Vente à emporter**

Ouvert tous les jours en saison - Ouvert les midis et soirs hors saison
sauf le mardi et mercredi - Fermeture annuelle : Décembre

Formule et plat
du jour à 11,50 €
et 20 €

*Open daily during the high-season - Open daily the rest of the year
except on tuesdays and wednesdays - Annual closing : December
Menus from €25 to €29,50*

QUEND PLAGE LES PINS

L'AUBERGE DU FIACRE



Hameau de Routhiauville

6 Rue des Pommiers

Sur la D32 entre Quend et Fort Mahon

☎ : 03.22.23.47.30

www.hotel-le-fiacre.fr

Menu enfant : 12,50 €

Cuisine de qualité réputée pour sa fraîcheur et qui s'adapte
aux rythmes des saisons, servie dans une jolie salle rustique
et dans un cadre champêtre aux beaux jours

Menus de 24 €
à 49 €

Recommandé par la Fourchette et Michelin

Couverts / place setting : 70 + 30 en terrasse / on terrasse

Ouvert de mi-mars à mi-novembre tous les soirs et du vendredi au dimanche

**et jours fériés pour le déjeuner - Accueil groupes, associations, séminaires (même
en dehors des jours de fermeture pour le déjeuner sur réservation)**

**Open from mid-march to mid-november every nights, and open for lunch on
public holidays Group, association and meeting reception**

Menus from €24 to €49. Kid's menu : €12.50

