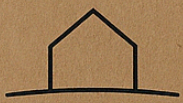

L’ABRI

CUISINE ENRACINÉE,
ESPRIT AFFRANCHI

L'ABRI

Bienvenue à L'Abri.

Niché entre les souvenirs silencieux d'Albert et la douceur des terres picardes, L'Abri est un refuge. Un lieu simple, vrai, où l'on vient pour s'arrêter, respirer, ressentir… et goûter.

Ici, la cuisine raconte des histoires. Celles des saisons qui passent sur les champs de la Somme, des producteurs d'à côté, des racines qu'on n'oublie pas. Des coquelicots qui repoussent là où le silence s'est installé.

À mi-chemin entre gastronomie et convivialité, notre table vous propose une cuisine libre, sensible, enracinée. Chaque plat est une main tendue entre hier et demain.

Prenez place. Laissez la ville dehors. Ici, c'est L'Abri.

Et vous êtes chez vous.

Si vous êtes allergique à quoi que ce soit (sauf à la tendresse), prévenez-nous.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes
Cold and Warm Starters

L'Avocat tout simplement **8€**
Fruit mûr, vinaigrette maison aux notes d'agrumes.

Simply Avocado
Ripe avocado, house-made citrus vinaigrette.

Velouté d'Orange Douce **8€**
Carottes des sables, lait de coco, épices en douceur.

Sweet Orange Velouté
Sand-grown carrots, coconut milk, gently spiced.

Douzaine d'escargots de Bourgogne **12€**
Beurre à l'ail, persil frais, cuisson traditionnelle.

A Dozen Burgundy Snails
Garlic butter, fresh parsley, traditional preparation.

Foie Gras Maison **14€**
Préparé par nos soins, servi avec toasts grillés

Homemade Foie Gras
Prepared in-house, served with toasted bread.

Anguille fumée de la Haute Somme **14€**
Anguille fumée artisanalement, servie froide, assaisonnement léger.

Smoked Eel from Haute Somme
Artisanally smoked, served chilled with a light seasoning

Ceviche de Thon, Fraise & Sillage noir **16€**
Thon mariné, condiment ail noir, fraise fraîche et ciboulette vive.

Tuna Ceviche with Strawberry & Black Garlic
Marinated tuna, black garlic condiment, fresh strawberries, chives.

Salades Composées
Composed Salads

La Salade Picarde **16€**
Endives blanches, pommes acidulées, noix torréfiées, cranberries et bleu fondant.

Picardy Salad
White endives, tangy apples, toasted walnuts, cranberries, and melting blue cheese.

La Salade Niçoise **18€**
Thon, pommes de terre, œuf dur, olives noires, tomates fraîches.

Niçoise Salad
Tuna, baby potatoes, hard-boiled egg, black olives, fresh tomatoes.

PLATS
Main Courses

Suprême de volaille, sauce maroilles **18€**
Volaille fermière, sauce onctueuse au maroilles.

Chicken Supreme with Maroilles Sauce
Free-range chicken, creamy northern cheese sauce.

Dos de cabillaud en croûte d'herbes **22€**
Cabillaud rôti, herbes fraîches, cuisson douce.

Herb-Crusted Cod Fillet
Oven-roasted cod, fresh herbs, delicate cooking.

Picanha de bœuf, marinade chimichurri **22€**
Découpe fondante, sauce herbacée d'inspiration argentine.

Beef Picanha with Chimichurri
Tender beef cut, Argentinian-inspired herb marinade.

Noix de Saint-Jacques françaises, sauce du moment **25€**
Snackées, accompagnées de notre sauce selon l'inspiration du chef.

French Scallops with Chef's Seasonal Sauce
Lightly seared, served with the chef's current sauce.

Tataki de thon, sauce aux agrumes **26€**
Thon mi-cuit, marinade fraîche et acidulée aux agrumes.

Tuna Tataki with Citrus Sauce
Seared tuna, zesty citrus marinade.

Filet de bœuf (sauce au choix) **28€**
Sauce poivre, maroilles ou beurre maître d'hôtel.

Beef Tenderloin (Sauce of your choice)
Peppercorn, Maroilles, or maître d'hôtel butter.

Risotto à la truffe d'été **38€**
Crémeux de riz , éclats de truffe d'été.

Summer Truffle Risotto
Creamy risotto, summer truffle shavings.

Filet de bœuf façon Rossini **39€**
Filet de bœuf, foie gras poêlé, sauce riche au jus réduit.

Rossini-Style Beef Fillet
Tenderloin topped with seared foie gras, rich reduced jus.

Accompagnement au choix
Choice of sides

Légumes de saison, frites maison, salade, pommes grenailles ou tomate provençale.

seasonal vegetables, house fries, salad, baby potatoes, or Provençal tomato.

DESSERTS

Assiette de fromages de la région **8€**
Sélection de fromages picards et affinés français.

Regional Cheese Platter
Selection of matured cheeses from Picardy and beyond.

Brioche perdue à la pistache **12€**
Brioche moelleuse, crème au chocolat blanc et pistache, glace yaourt artisanale.

Pistachio French Toast
Soft brioche, white chocolate & pistachio cream, artisan yogurt ice cream.

Tartelette aux fraises **10€**
Fraises fraîches, pâte sablée, crème légère.

Strawberry Tartlet
Fresh strawberries, shortcrust pastry, light cream.

Duo chocolat & vanille (vegan) **10€**
Création végétale, entre douceur et intensité.

Chocolate & Vanilla Duo (Vegan)
Plant-based dessert balancing richness and sweetness.

Glaces artisanales au choix
1 boule : 4€
2 boules : 7€
3 boules : 9€

Artisan Ice Creams
1 scoop: €4
2 scoops: €7
3 scoops: €9