



L'ABRI

CUISINE ENRACINÉE,
ESPRIT AFFRANCHI



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.



Welcome to L'Abri

Nestled between Albert's silent memories and the gentle Picardy countryside, L'Abri is a refuge — a simple, authentic place where you come to pause, breathe, feel... and taste.

Here, the cuisine tells stories. Stories of the changing seasons over the fields of the Somme, of nearby producers, of roots we never forget. Of poppies blooming again where silence once settled.

Halfway between gastronomy and warmth, our table offers a free-spirited, heartfelt, and deeply rooted cuisine. Each dish is an outstretched hand between yesterday and tomorrow.

Take a seat. Leave the city outside. This is L'Abri .

And you are home.

If you are allergic to anything (except tenderness),
let us know.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

L'Avocat tout simplement Fruit mûr, vinaigrette maison aux notes d'agrumes.	8€
Velouté d'Orange Douce Carottes des sables, lait de coco, épices en douceur.	8€
Douzaine d'escargots de Bourgogne Beurre à l'ail, persil frais, cuisson traditionnelle.	12€
Foie Gras Maison Préparé par nos soins, servi avec toasts grillés	14€
Anguille fumée de la Haute Somme Anguille fumée artisanalement, servie froide, assaisonnement léger.	14€
Ceviche de Thon, Fraise & Sillage noir Thon mariné, condiment ail noir, fraise fraîche et ciboulette vive.	16€

Salades Composées

La Salade Picarde Endives blanches, pommes acidulées, noix torréfiées, cranberries et bleu fondant.	16€
La Salade Niçoise Thon, pommes de terre, œuf dur, olives noires, tomates fraîches.	18€

PLATS

Suprême de volaille, sauce maroilles Volaille fermière, sauce onctueuse au maroilles.	18€
Dos de cabillaud en croûte d’herbes Cabillaud rôti, herbes fraîches, cuisson douce.	22€
Picanha de bœuf, marinade chimichurri Découpe fondante, sauce herbacée d’inspiration argentine.	22€
Noix de Saint-Jacques françaises, sauce du moment Snackées, accompagnées de notre sauce selon l’inspiration du chef.	25€
Tataki de thon, sauce aux agrumes Thon mi-cuit, marinade fraîche et acidulée aux agrumes.	26€
Filet de bœuf (sauce au choix) Sauce poivre, maroilles ou beurre maître d’hôtel.	28€
Risotto à la truffe d’été Crémeux de riz , éclats de truffe d’été.	38€
Filet de bœuf façon Rossini Filet de bœuf, foie gras poêlé, sauce riche au jus réduit.	39€

Accompagnement au choix

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

DESSERTS

Assiette de fromages de la région

Sélection de fromages picards et affinés français. 8€

Brioche perdue à la pistache

Brioche moelleuse, crème au chocolat blanc et pistache, glace yaourt artisanale. 12€

Tartelette aux fraises

Fraises fraîches, pâte sablée, crème légère. 10€

Duo chocolat & vanille (vegan)

Création végétale, entre douceur et intensité. 10€

Glaces artisanales au choix

1 boule : 4€

2 boules : 7€

3 boules : 9€