



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 at home.

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

À PARTAGER

To share

Planche mixte

20€

Sélection de charcuteries et fromages, selon l'inspiration du chef.

Mixed sharing board

Selection of cured meats and cheeses, chef's choice.

Nos incontournables boissons

Our must-have drinks

Softs

4€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes (Tonic ou Agrumes), Fanta, Ice Tea, jus de fruits, eau plate ou pétillante.

Cocktails

Mojito à la menthe

10€

Apérol Spritz

10€

Bella Lyna (sans alcool)

6€

Bières & Cidre / Beers & Cider

Cidre brut / Dry cider – 25 cl

5,50€

Mystic Cerises – 25 cl

5€

Paillette Blonde – 25 cl

4€

Champagnes & Apéritifs / Champagne & Aperitifs

Coupe de champagne / Glass of champagne

5,50€

Kir Royal

5€

Kir vin blanc

4€

Spiritueux / Spirits

Whisky Hautefeuille (local)

9€

Local Hautefeuille whisky

Whisky écossais – sélection du moment

11€

Scottish whisky – current selection

Whisky premium – selon disponibilité

14€

Premium whisky – subject to availability

Gin Hautefeuille (local)

9€

Local Hautefeuille gin

Kir Royal

13€

Kir vin blanc

5.50€

Vins / Wines

Les vins du moment sont proposés sur ardoise.

Our selection of wines is available on the board.

Prix TTC, Service compris
All prices include VAT and service

LA CARTE



Fruits à coque
Nuts



Lait
Milk



Gluten
Gluten



Végétarien
Vegetarian

Les Entrées froides

Cold starters

Salade du moment 🌿

8€

Sélection fraîche selon l'inspiration du chef.

Seasonal salad 🌿

Fresh selection inspired by the chef.

Ficelle Picarde fait-maison 🥛🌿

9€

Crêpe roulée garnie de jambon, champignons et crème, gratinée au four.

Home-made Picardy crêpe roll 🥛🌿

Crêpe filled with ham, mushrooms and cream, oven-baked.

Foie gras de canard fait-maison 🌿

15€

Préparé par nos soins, servi avec toasts grillés.

Home-made Foie Gras 🌿

Prepared in-house, served with grilled toast.

Tartare de saumon gravlax fait-maison 🥛

14€

Saumon gravlax, fromage frais aux herbes, assaisonnement délicat.

Home-made gravlax salmon tartare 🥛

Gravlax salmon, herbed cream cheese, delicately seasoned.

Assiette de gambas marinées à la libanaise

15€

Gambas marinées aux épices libanaises, cuisson maîtrisée.

Lebanese-style marinated prawns

Prawns marinated with Lebanese spices, perfectly cooked.

Prix TTC, Service compris
All prices include VAT and service

Fruits à coque
Nuts

Lait
Milk

Gluten
Gluten

Végétarien
Vegetarian

PLATS
Main Courses

Terre / Land	Le Burger de l'Abri, frites maison Pain brioché, steak de bœuf, garniture maison, frites croustillantes. "L'Abri" burger with house fries <i>Brioche bun, beef patty, house-made garnish, crispy fries.</i>	18€
	Souris d'agneau rôtie au thym Cuisson lente, écrasé de pommes de terre, condiment à la truffe. Roasted lamb shank with thyme <i>Slow-cooked lamb shank, mashed potatoes, truffle condiment.</i>	28€
	Filet mignon de porc mariné Porc fondant, marinade parfumée, cuisson maîtrisée. Marinated pork tenderloin <i>Tender pork, aromatic marinade, perfectly cooked.</i>	18€
	Pièce du boucher Sélection du jour selon l'arrivage, cuisson à votre convenance. Butcher's cut of the day <i>Daily selection, cooked to your liking.</i>	20€
	Poisson du moment Selon l'arrivage, préparation du chef.(Prix sur ardoise) Fish of the day <i>Market-fresh fish, chef's preparation.(Price on board)</i>	
Mer / Sea		
VG / Vegetarian	Risotto végan aux légumes de saison  Riz crémeux, légumes du moment, recette 100 % végétale. Vegan seasonal vegetable risotto  <i>Creamy rice with seasonal vegetables, fully plant-based.</i>	18€

Accompagnement au choix
Choice of sides

Frites maison, légumes du moment ou salade verte.
House fries, seasonal vegetables or green salad.

Prix TTC, Service compris
All prices include VAT and service

Menu Enfant Children's Menu

12€

Boisson : Sirop à l'eau (fraise, grenadine ou menthe)

Drink : *Flavoured syrup with water (strawberry, grenadine or mint)*

Plat : Steak haché, omelette ou poisson du moment.

Main : *Beef patty (without bun), omelette or fish of the day.*

Dessert : 1 boule de glace artisanale au choix

Dessert : *1 scoop of artisan ice-cream of your choice*

FROMAGES Cheese

Assiette de fromages de la région 🍷

Sélection de fromages picards et affinés français.

Regional cheese plate 🍷

Selection of matured cheeses from Picardy and beyond.

10€

DESSERTS Desserts

Brioche perdue faite-maison 🍷 🌿

Brioche moelleuse, dorée et caramélisée.

Glace artisanale.

Home-made brioche French toast 🍷 🌿

Soft brioche, caramelised to perfection.

Artisan ice-cream.

8€

Crème brûlée faite-maison 🍷

Crème vanillée, caramel croustillant.

Home-made crème brûlée 🍷

Vanilla custard with a crisp caramelised top.

9€

Sabayon aux fruits de saison

Fruits frais du moment, sabayon léger et aérien.

Seasonal fruit sabayon

Fresh seasonal fruits with a light sabayon.

8€

Moelleux au chocolat fait-maison 🌿

Cœur fondant, chocolat intense.

Home-made chocolate fondant cake 🌿

Rich chocolate cake with a melting centre.

9€

Prix TTC, Service compris
All prices include VAT and service