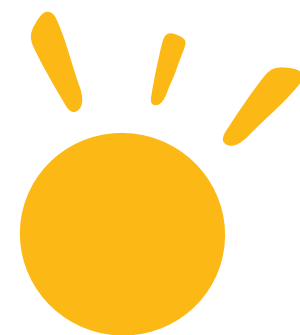




1 Bistrot

1, rue Gabriel Danse 60000 Allonne
03 44 45 11 85 • figo6084@yahoo.fr
⑩ ficelle picarde, terrines maison, tête de veau sauce gribiche, ris de veau



2 Les 4 Frères

24, rue des Écoles 60880 Armancourt
03 44 83 71 07 • les4freresbrasserie@orange.fr
⑩ restaurantles4freres.fr
⑩ produits fumés maison, blanquette de veau, goulasch de bœuf, gâteau de poivron



3 Auberge des Tilleuls

42, rue Fortin Hermann 60250 Heilles
03 44 07 62 65 • reservation@aubergelestilleuls.com
⑩ Auberge Les Tilleuls • aubergelestilleuls.com
⑩ terrines maison, escargots picards, foie gras maison, ficelle picarde



4 La Table du Saint-Hubert

33, rue de Gournay 60110 Lormaison
03 44 52 16 63 • latabledusthubert@gmail.com
⑩ La Table du Saint-Hubert • latabledusthubert.fr
⑩ carré d'agneau, filet de bœuf, blanquette de veau, tarte tatin



5 Le Tire-Bouchon

547, rue de Noyon 60190 Remy
03 44 38 19 02 • tirebouchonremy@gmail.com
⑩ RestaurantTireBouchonRemy • tirebouchonremy.fr
⑩ chef_du_tire_bouchon
⑩ terrine maison, burger terroir au Maroilles, plat du jour du chef, terrine de pain perdu au caramel et speculoos



6 La Buvette

23, rue Pierre Dewaele 60740 Saint-Maximin
03 44 25 10 37 • labuvetteanon@gmail.com
⑩ La buvette à Nono
⑩ la-buvette-restaurant-bar-epiceriefine-st-maximin.eatbu.com
⑩ Chaud' Biloute, terrine maison, crozyclette, salade César du chef, ficelle picarde et de nombreux plats mijotés : carbonnade flamande, blanquette, pot-au-feu, bourguignon...



7 O'Trio

5, rue de Paris 60128 Plailly
03 44 60 04 42 • otrio@orange.fr
⑩ Riz de veau braisé sauce forestière, rognon de veau en fricassée ou à la plancha, galantine, terrine de volaille maison, ceviche, saumon gravlax, burger maison, andouillette, poêlée de Saint-Jacques et gambas, filet de bœuf grillé, osso buco de dinde, tapas, planches de charcuterie et de fromage.



8 Le Restaurant de l'Abbaye

487, rue de l'Abbaye 60420 Saint-Martin-aux-Bois
03 44 50 61 24 • christian-hautecluche@orange.fr
⑩ Restaurant L'Abbaye
⑩ fondue picarde, crêpe picarde, Camembert gratiné, chitflette au Maroilles, filet mignon de porc au Maroilles, escargots au Maroilles ou au Rollot



9 Auberge du Clocher, "Chez Jako"

30, route de Flandres 60410 Villeneuve-sur-Verberie
03 44 54 70 13 • contact@restaurant-chezjako.fr
⑩ Chez Jako • restaurant-chezjako.fr
⑩ pied de cochon Béarnaise, suprême de volaille façon Simone, rollotflette et sa verdure, tartare façon Jako, quenelles de brochet homardine, profiteroles façon Manon, glace Agnès, coupe Jako





Infos pratiques

Suivez-nous sur Facebook





Plus d'informations sur les Bistrots de Pays de l'Oise

bistrotdepaysdeloise@oisetourisme.com

oisetourisme.com/restaurants

Votre avis nous intéresse !

Rendez-vous sur / Visit our website : www.bistrotdepays.com

Fédération Nationale des Bistrots de Pays
4 impasse des Cordeliers - 04300 Forcalquier
04 92 77 68 86 - contact@bistrotdepays.com

Credit photos : Anne-Sophie Flament, Bruno Beucher, Lunov Mykola, Conception : Bistrot de Pays - Oise Tourisme • Impression : L'Artésienne



2025-2026

bistrôt de pays

La convivialité retrouvée



L'Oise côté Bistrots



Ambassadeurs de leur territoire, les Bistrots de Pays constituent en France des lieux uniques de rencontre et de lien social, de découverte et d'animations locales.

Aux portes de l'Île de France, le département de l'Oise recèle de nombreuses richesses insoupçonnées, dont les routes touristiques parcourent des paysages verdoyants, des villages typiques, dotés d'un patrimoine historique et culturel.

Le label national Bistrot de Pays porté dans l'Oise par Oise Tourisme en partenariat avec le Conseil Départemental et la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, répond à un objectif de dynamisation du tissu économique et de maintien du lien social en milieu rural.

De village en village, ces Bistrots de Pays réservent un accueil chaleureux aux habitants et aux touristes, orientent les visiteurs et proposent une restauration authentique basée sur les produits de nos terroirs. Une atmosphère familiale et chaleureuse, le plaisir simple de la convivialité retrouvée !

Si vous aimez découvrir les richesses cachées du terroir et des villages, si vous êtes sensible à la diversité, si vous partagez la convivialité, l'authenticité et la solidarité, vous apprécierez « l'esprit Bistrot de Pays » !

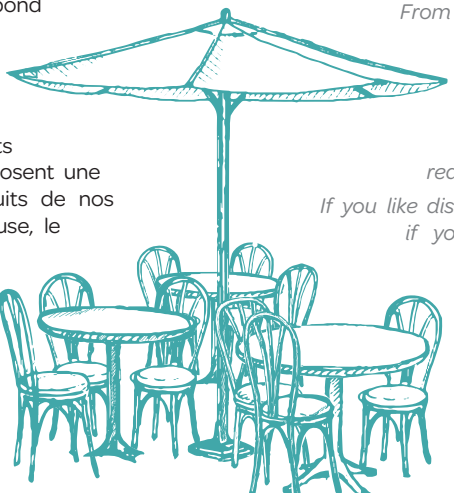
As ambassadors of their territory, the Bistrots de Pays constitute unique meeting, socializing, discovery and local animated places.

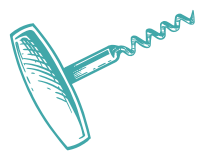
At the threshold of Ile de France, Oise department is full of numerous unexpected wealth, including tourist routes through green landscape, provided with a historical and cultural heritage.

The national Bistrot de Pays label supported by Oise Tourisme, in partnership with the Department Council and the Bistrots de Pays's national federation, meets the dynamisation objective of the local fabric and the support of the social link in rural environments.

From village to village, these Bistrots de Pays offer a warm welcome to local inhabitants and tourists, advise visitors and offer an authentic cuisine based on our local products. A warm and family atmosphere, the simple pleasure of rediscovered conviviality!

If you like discovering local and villages's hidden wealth, if you are sensible to diversity, if you share conviviality, authenticity and solidarity, you will appreciate «the Bistrot de Pays's spirit»!





Enjoy!

For gourmets, moisten the whole with a little Calvados (with moderation).

Serve warm with a scoop of apple or vanilla ice cream, custard or Chantilly.

Using a brush, brown the dough with the beaten egg. Bake in a hot oven for 20 minutes.

dough on top.

Arrange each apple on its square of pastry. Lift up all four corners to close the dough and half a teaspoon of sugar.

Pee the apples, hollow them out. Put in the hollowed cavity a prune with a knob of butter.

Roll out the puff pastry dough flat, to a 2 to 3 millimeters (1/8 inch) thick. Cut it into four equal parts (approximately 18 cm squares). Keep the leftovers for decoration.

Preheat the oven thermostat 7/8 (180 °C).

Recipe:

Ingredients: 1 puff pastry, 4 medium-sized apples (choose a firm apple, especially no golden), 1 egg, 2 teaspoons caster sugar, 50 g of butter.

For 4 persons

Little is known about the history of "la rabotte", but we know that the recipe has existed at least since 1936, and it can also be found in the Larousse cookbook of the time. There is an almost identical dessert in Normandy called "le douillon", while in the North, they use brioche dough for "la riboche". Even if the debate is still raging on the origin of "the rabotte", the Picards claim the paternity of this dessert as crunchy as it is melting, its origin a mystery which does not detract from the delight of this apple "wrapped" in a golden puff pastry.

Bonne dégustation !

modération)... 7 communes de l'Oise bénéficient de l'appellation.

Pour les fins gourmets, humectez l'ensemble avec un peu de Calvados (avec modération).

Servir tiède avec une boule de glace à la pomme ou à la vanille, de la crème anglaise ou minutes.

À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec l'œuf battu. Enfourner à four chaud pendant 20 minutes.

les pommes dans un plat préalablement beurré. Le cas échéant, coller vos décors à base de chutes de pâte sur le dessus.

petite cheminée pour que la vapeur puisse sortir au centre de chaque pomme. Disposer pte sur la pomme. Si besoin, souder les morceaux de pâte avec un peu d'eau. Faites une Disposez chaque pomme sur son carré de pâte. Réglez les quatre coins pour former la noisette de beurre et une demi-cuillère à café de sucre.

Epiquez les pommes, évidez-les. Mettre dans la cavité creusée un pruneau avec une égales (carrés d'environ 18 cm). Réservez les chutes pour la décoration.

Préchauffer le four thermostat 7/8 (180 °C).

Recette :

4 pruneaux, 1 œuf, 2 c.c. sucre semoule, 50 g de beurre.

Ingredients : 1 pâte feuilletée à dérouler, 4 pommes moyennes, (pour les pommes choisir une pomme à chair ferme : rainette, canada grise, surtout pas de golden).

Pour 4 personnes

bien dorez.

enlève rien ou délice de cette pomme "empaquetée" dans une pâte feuilletée paternity de ce dessert aussi croquant que fondant. Son origine, un mystère qui le débat fait encore rage sur l'origine de "la rabotte", les Picards revendiquent la tandis que dans le Nord, ils utilisent de la pâte brioche pour "la riboche". Même si On retrouve un dessert presque identique en Normandie qui se nomme "le douillon". depuis 1936, on la retrouve d'ailleurs dans le livre de cuisine Larousse de l'époque.

UN LIEU DE SERVICE

On peut boire et y manger à des prix raisonnables mais pas que ! Votre bistrôt sait s'adapter à la réalité locale. Souriant en toute saison, le bistrôt vous mène un accueil aux petits oignons.

UN LIEU DE FÊTE

Spectacles, vivants, expositions d'artistes, événements sportifs, concours... Ventable repaire d'animations festives et culturelles, le bistrôt rythme l'année.

UN LIEU DE DÉCOUVERTE

La bonne chère et la gourmandise des produits locaux, les adresses sympas et confidenelles, les anecdotes savoureuses... le bistrôt est un éternel amoureux de son terroir.

tribu. Le bistrôt bouillonne de vie ! papote en duo, on s'y amuse en On s'y "pause" en solo, on y et cadras, gens d'ici et d'ailleurs. Jeunes et moins jeunes, ouvriers



engagés au service du lien social.

activement des bistrots, porteurs de tradition et d'avenir, acteurs de formation et de mise en relation. Bistrot de Pays soutient et à sa transmission. À travers des actions de communication, bistrôt, de participer à sa sauvegarde, à son développement Son objectif est de valoriser l'esprit du lieu que porte chaque stitués dans des territoires ruraux.

Créé en 1993, le label Bistrot de Pays fonde sa mission sur des valeurs d'entraide et de solidarité au profit des bistrots indépendants - cafés, restaurants, commerces multiservices -

Oui à la **singularité** des bistrots et des cafés loin des accueils standardisés.

Oui à leur **pérenité** pour que batte le cœur des villages.

Oui à leur **proximité** qui rallie toutes les trajectoires.

Créé en 1993, le label Bistrot de Pays fonde sa mission sur des valeurs d'entraide et de solidarité au profit des bistrots indépendants - cafés, restaurants, commerces multiservices -

La Charte

NOTRE PHILOSOPHIE EST UN TRIPLE OUI !

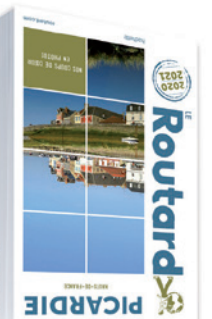


Toujours à la page !



Des rencontres
Des lieux secrets
Des anecdotes insolites.

#EXPERIENCEROUTARD
ROUTARD.COM



Rabotte Picarde



Recette locale / Local recipe