

## Entrées

<b>Camembert frit, cœur de sucrine et sauce yaourt.</b>	<b>12€</b>
Deep fried camembert, salad and yogurt dressing.	
<b>Terrine de campagne, compotée d'oignons.</b>	<b>12€</b>
Pork liver pâté with onion jam.	
<b>Salade d'aile de Raie.</b>	<b>14€</b>
Skate wing salad.	
<b>Asperges comme une salade César.</b>	<b>18€</b>
Asparagus salad, ceasar dressing.	
<b>Tataki de Thon.</b>	<b>20€</b>
Tuna carpaccio.	
<b>Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.</b>	<b>24€</b>
Dozens of snails with garlic butter.	
<b>Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits.</b>	<b>28€</b>
Duck liver terrine with fruit chutney.	
<b>Foie gras poêlé au Spéculoos, pommes et jus au miel.</b>	<b>30€</b>
Pan fried duck liver with apples and honey sauce.	

## Huitres

### **Creuses de St Vaast n°1 (les plus charnues)**

Les 6 : 22€ Les 9 : 33€ Les 12 : 40€

### **Creuses de St Vaast n°3**

Les 6 : 14€ Les 9 : 21€ Les 12 : 28€

## Menu enfant

**Jusque 12 ans/ Until 12y. 12€**

### **Steak haché, nuggets de poulet ou poisson.**

Beef steak, chicken nuggets or fish filet.

### **Mousse au chocolat ou coupe de glace deux boules.**

Chocolate mousse or ice cream

## Poissons

- Crumble de saumon au Parmesan.** 28€  
Salmon and Parmesan crumble.
- Filet de Turbot, purée épinard et Bisque.** 36€  
Turbot, mashed potatoes and spinach and lobster cream.
- Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.** 32€  
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.

## Viandes

- Souris d'Agneau confite aux fruits secs.** 27€  
Lamb shank with dried fruit sauce.
- Brochette de Bœuf, sauce aux Cèpes et purée.** 26€  
Beef brochette, mushrooms sauce and mashed potatoes.
- Rognon et Ris de Veau à la crème de Cèpes et linguine.** 32€  
Veal kidney and sweetbread with mushrooms sauce and pasta.
- Filet de Bœuf, purée de pomme de Terre et Béarnaise.** 36€  
Beef filet, mashed potatoes and Bearnaise sauce.
- Côte de Bœuf servie pour 2 personnes, sauce Béarnaise.** 82€  
Beef prime rib served for 2 with bearnaise sauce.

## Desserts

- Assiette de Fromages de la région.** 12€  
Local cheese plate.
- Coupe Les Dukes. (biscuit noisette, poire et espuma cacao)** 10€  
Coupe les Duke's (nut biscuit, pear and chocolate mousse).
- Tiramisu.** 11€  
Homemade tiramisu.
- Soupe de fruits, sirop Combawa et sorbet mandarine.** 12€  
Fruit salad, combawa syrup and mandarin sorbet.
- Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre).** 12€  
Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce)
- Tarte Bourdaloue.** 13€  
Almond and pear tart.
- Profiteroles au chocolat.** 13€  
Homemade chocolate profiterole.
- Moelleux au chocolat, cœur de bananes au Rhum. (15" attente)** 14€  
Chocolate cake with a rhumed banana inside. (15min waiting)
- Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.** 14€  
Crêpes Suzette flambéed with grand marnier.
- Café gourmand. 12€ Thé Gourmand 13€. Champagne gourmand 16€**  
Gourmet coffee 12€. Gourmet tea 13€. Gourmet champagne 16€

# Menu Côte d'Opale

**Entrée Plat Dessert : 39€**

## *Entrées*

**Asperges comme une salade César.**

Asparagus salad, ceasar dressing.

**Tataki de Thon.**

Tuna carpaccio.

**Six d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.**

Six snails with garlic butter.

**Huitres creuses de Normandie: 6 n°1 Ou 9 n°3**

Oysters from Normandie: 6n°1 or 9n°3.

## *Plats*

**Contre filet au Poivre et purée de pomme de Terre. (supp 6€)**

Striploin, pepper sauce and mashed potatoes. (supp 6€)

**Crumble de saumon au Parmesan.**

Salmon and Parmesan crumble.

**Souris d'Agneau confite aux fruits secs.**

Lamb shank with dried fruit sauce.

## *Fromage. supplément 9€*

**Assiette de fromages de la région, sucrine au Yaourt et noisettes torréfiées.**

Local cheese plate with salad and yogurt dressing

## *Desserts*

**Soupe de fruits, sirop Combawa et sorbet mandarine.**

Fruit salad, combawa syrup and mandarin sorbet.

**Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre).**

Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce)

**Tarte Bourdaloue.**

Almond and pear tart.

# Formules semaine

Du lundi au vendredi midi. Hors veille et jours fériés

**Entrée Plat Dessert : 29€**

**Entrée et Plat. Ou Plat et dessert : 22€**

## *Entrées*

### **Camembert frit, cœur de sucrose et sauce yaourt.**

Deep fried camembert, salad and yogurt dressing.

### **Terrine de campagne, compotée d'oignons.**

Pork liver pâté with onion jam.

### **Salade d'aile de Raie.**

Skate wing salad.

### **Soupe de moules au Curry.**

Coconut, curry and mussels soup.

## *Plats*

### **Poisson du jour.**

Fish of the day.

### **Joues de porc confites à la moutarde à l'ancienne.**

Pork cheek, old style mustard sauce.

### **Salade de poulet aux légumes.**

Chicken and vegetables salad.

## *Desserts*

### **Café gourmand (supplément de 3€)**

Gourmet coffee.

### **Coupe Les Dukes. (biscuit noisette, poire et espuma cacao)**

Coupe les Duke's (nut biscuit, pear and chocolate mousse).

### **Tiramisu**

Homemade tiramisu