

Entrées

| | |
|---|------------|
| Camembert frit, cœur de sucrine et sauce yaourt. | 12€ |
| Deep fried camembert, salad and yogurt dressing. | |
| Terrine de campagne, compotée d'oignons. | 12€ |
| Pork liver pâté with onion jam. | |
| Médailon de Pieds de Cochon et sauce Tartare. | 14€ |
| Pig trotters. | |
| Velouté de Potimarron, chantilly de Foie Gras et croutons à l'ail. | 14€ |
| Pumpkin soup, foie gras cream. | |
| Tourteau, crémeux de céleri et vinaigrette à la Pomme. | 22€ |
| Crab meat, celery cream and apple dressing. | |
| Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail. | 24€ |
| Dozens of snails with garlic butter. | |
| Crevettes au curry vert et lait de coco . | 28€ |
| Shrimp with curry and coconut cream. | |
| Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits. | 28€ |
| Duck liver terrine with fruit chutney. | |
| Foie gras poêlé au Spéculoos, pommes et jus au miel. | 30€ |
| 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. 13€

Steak haché, nuggets de poulet ou filet de poisson.

Beef steak, chicken nuggets or fish filet.

Mousse au chocolat ou coupe de glace deux boules.

Chocolate mousse or ice cream

Poissons

| | |
|---|------------|
| Cabillaud, Pak Choï et pleurottes, bouillon de crevettes. | 28€ |
| Cod filet, pak choi and mushroom with shrimp stock sauce. | |
| Saint Jacques, petits pois et carottes au Cumin, beurre blanc. | 40€ |
| Scallops, green peas and carrots, Beurre blanc sauce. | |
| Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille. | 34€ |
| Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce. | |

Viandes

| | |
|--|------------|
| Rognon à la moutarde à l'ancienne et purée de pomme de terre. | 28€ |
| Veal kidney, mustard sauce and mashed potatoes. | |
| Souris d'Agneau confite aux fruits secs. | 27€ |
| Lamb shank with dried fruit sauce. | |
| Brochette de Bœuf, sauce aux Cèpes et purée. | 28€ |
| Beef brochette, mushrooms sauce and mashed potatoes. | |
| Cassolette de ris de Veau à la crème de Cèpes et linguine. | 48€ |
| Veal 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. | 86€ |
| 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). | |
| Irish glacé. (Glace café, chantilly et sauce caramel Whisky) | 13€ |
| Coffe ice cream, toffee and whisky sauce and chantilly (like an Irish coffee). | |
| Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre). | 13€ |
| Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce) | |
| Verrine Framboises Spéculoos. | 13€ |
| Raspberry and Spéculoos. | |
| 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. 13€ Thé Gourmand 14€. Champagne gourmand 20€ | |
| Gourmet coffee 13€. Gourmet tea 14€. Gourmet champagne 20€ | |

Menu Côte d'Opale

Entrée Plat Dessert : 42€

Entrées

Croustillant Pomme et Boudin noir.

Black pudding and apple tart.

Tourteau, crémeux de céleri et vinaigrette à la Pomme.

Crab meat, celery cream and apple dressing.

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

Faux filet, gratin Dauphinois et sauce Béarnaise. (supp 6€)

Striploin, Dauphinois and bearnaise sauce.

Cabillaud, Pak Choï et pleurottes, bouillon de crevettes.

Cod filet, pak choi and mushroom with shrimp stock sauce.

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

Irish glacé. (Glace café, chantilly et sauce caramel Whisky)

Coffe ice cream, toffee and whisky sauce and chantilly (like an Irish coffee).

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

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

Verrine Framboises Spéculoos.

Raspberry and Spéculoos.

Formules Déjeuner

Du lundi au vendredi, le midi. Hors veille et jours fériés

Entrée Plat Dessert : 31€

Entrée et Plat. Ou Plat et dessert : 24€

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.

Médailon de Pieds de Cochon et sauce Tartare.

Pig trotters.

Velouté de Potimarron, chantilly de Foie Gras et croutons à l'ail.

Pumpkin soup, foie gras cream.



Plats

Brandade de poisson.

Fish Parmentier.

Supreme de Poulet au vin rouge.

Chicken with red wine sauce.

Carbonade flamande gratin dauphinois.

Beef stew with beer sauce, Dauphinois.

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).

Tarte fine aux pommes, glace vanille et sauce caramel.

Thin apple tart, vanilla ice cream and toffee sauce.