



## Entrées

### **Camembert frit**

Cœur de sucrine, noisettes et sauce yaourt. 11€

### **Terrine de campagne**

Compotée d'oignons, cornichons. 12€

### **Melon**

Fromage de chèvre et tomates confites. 13€

### **Saumon**

Mariné aux Herbes, pickles de légumes, crème de Raifort. 16€

### **Escargots**

La douzaine de Radinghem au beurre d'ail. 24€

### **Homard**

En salade de légumes et sauce Thaï. 26€

### **Foie gras de Canard**

Froid, mariné au Porto, chutney de Fruits. 23€

### **Foie gras de Canard**

Poêlé au Spéculoos, pommes fondantes et jus au miel. 25€

## 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. 12€

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

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



## Poissons

### **Sandre**

Purée à la Provençale et sauce Pistou. 28€

### **Bar**

En filet, risotto au Parmesan, jus de ratatouille. 31€

### **Turbot**

En filet, pois chiche et petits pois, jus de Homard. 40€

### **Avocado Toast**

Au Homard, mesclun et vinaigrette aux agrumes. 40€

## Viandes

### **Tartare**

Tartare de Bœuf, Rattes du Touquet. 26€

### **Souris d'Agneau**

Aux fruits secs et au Miel, couscous de céréales. 27€

### **Brochette**

De Bœuf, sauce aux Cèpes et purée. 26€

### **Rognon et Ris de Veau**

En cassolette à la crème de Cèpes et linguine. 32€

### **Filet de Bœuf**

Rattes du Touquet et jus de viande au vin rouge. 34€

### **Côte de Bœuf**

Servie pour 2 personnes, sauce Béarnaise. 78€

## Desserts

**Assiette de Fromages de la région. 12€**

**Coupe Les Dukes. 10€**

Biscuit noisette, poire et espuma cacao.

**Soupe de fruits. 11€**

Sirup à la Lavande.

**Pavlova. 12€**

Crèmeux au citron et fraises.

**Glace Ch'ti. 12€**

Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre.

**Financier au chocolat. 13€.**

Glace Vanille et sauce Caramel.

**Profiteroles. 13€**

Glace Vanille et sauce Chocolat

**Moelleux au chocolat. 14€**

Cœur coulant bananes au Rhum. 15'' attente

**Crêpes Suzette. 14€**

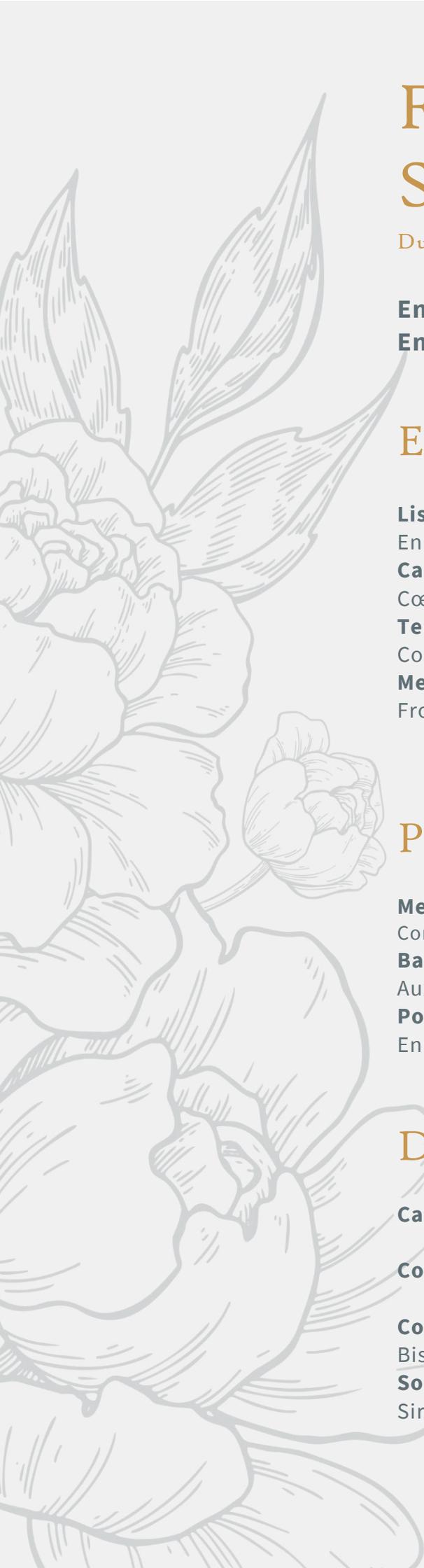
Flambées au Grand Marnier

**Assiette de gourmandises.**

Avec un café. 12€

Avec un thé ou une infusion. 13€

Avec une coupe de Champagne. 16€



# FORMULES SEMAINE

Du lundi au vendredi midi. Hors veille et jours fériés

**Entrée et plat OU plat et dessert : 22€**

**Entrée Plat Dessert : 29€**

## ENTRÉE

**Lisette**

En escabèche, salade de Rattes du Touquet.

**Camembert frit**

Cœur de sucrine, noisettes et sauce yaourt.

**Terrine de campagne**

Compotée d'oignons, cornichons.

**Melon**

Fromage de chèvre et tomates confites.

## PLAT

**Merlu**

Compotée de Fenouil et Oignons en Pissaladière, sauce Pistou

**Bavette**

Aux échalotes, purée de pomme de Terre.

**Poulet**

En salade César.

## DESSERT

**Café gourmand (supplément de 3€)**

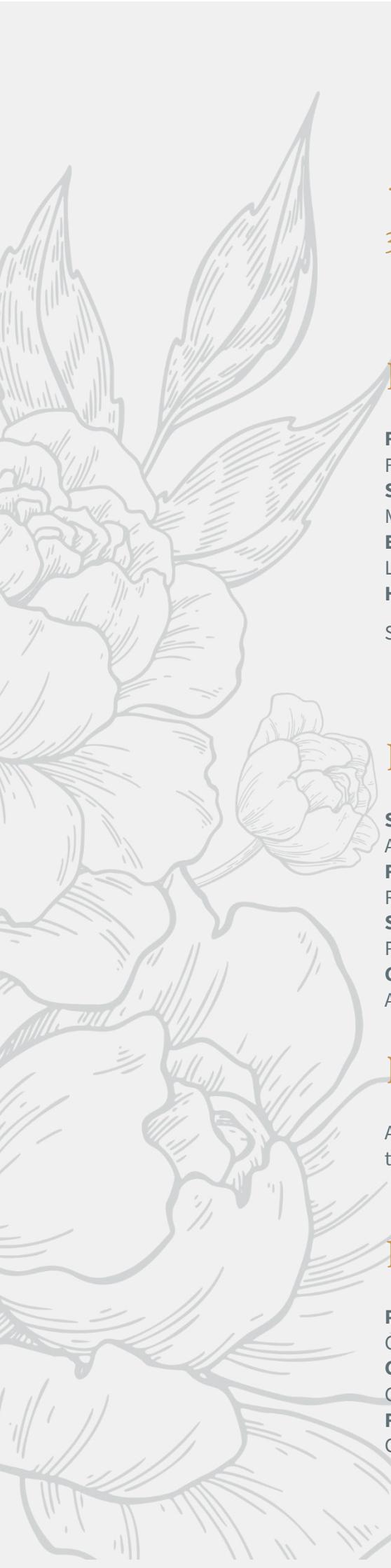
**Coupe de glaces ou sorbet (2 boules)**

**Coupe Les Dukes**

Biscuit noisette, poire et mousse chocolat).

**Soupe de fruits.**

Sirop à la Lavande.



# MENU OPALE

39€ par personne

## ENTRÉE

### **Foie gras de Canard**

Froid, mariné au Porto, chutney de fruits.

### **Saumon**

Mariné aux Herbes, pickles de légumes, crème de Raifort.

### **Escargots**

Les Six de Radinghem au beurre d'ail.

### **Huitres creuses de Normandie.**

Six numéro 1 **Ou** Neuf numéro 3.

## PLAT

### **Souris d'Agneau**

Aux fruits secs et au Miel, couscous de céréales.

### **Filet de Bœuf (supplément de 7€)**

Rattes du Touquet et jus de viande au vin rouge.

### **Sandre**

Purée à la Provençale et sauce Pistou.

### **Curry de légumes**

Au Lait de Coco.

## FROMAGE (SUPPLEMENT 9€)

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

## DESSERT

### **Pavlova.**

Crémieux au citron et fraises.

### **Glace Ch'ti.**

Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre.

### **Financier au chocolat.**

Glace Vanille et sauce Caramel.

