

Entrées

Camembert frit, cœur de sucrine et sauce yaourt. Deep fried camembert, salad and yogurt dressing.	12€
Terrine de campagne, compotée d'oignons. Pork liver pâté with onion jam.	12€
Rillettes de Maquereau, toast de Focaccia et sucrine. Mackerel rillettes.	14€
Melon, Burratina et Pastrami. Melon, little burrata and Pastrami.	18€
Tartare de Saumon et avocat à la Thaï. Avocado and salmon tartar.	20€
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail. Dozens of snails with garlic butter.	24€
Homard, ricotta et gaspacho de poivrons . Lobster, ricotta and bell pepper gaspacho.	28€
Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits. Duck liver terrine with fruit chutney.	28€
Foie gras poêlé au Spéculoos, pommes et jus au miel. Pan fried duck liver with apples and honey sauce.	30€

Carpaccio de Boeuf, pistou et copeaux de Parmesan.

En Entrée 18€. En Plat: 26€

Pour le compléter:

Une salade ou des frites: 5€

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. 15€ Avec un sirop à l'eau ou un Ice Tea.

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

Filet de Maigre, pissaladière et sauce Vierge.	28€
Filet of shadefish, onions.	
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.	
Salade César au Homard.	42€
Lobster cesar salad	

Viandes

Tartare de Boeuf, pomme de Terre rôties.	26€
Beef tartare with baked potatoes	
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.	84€
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).	
Nage de fruits rouges, sirop à la Lavande et sorbet mandarine.	12€
Red fruits, lavender syrup and mandarin sorbet.	
Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre).	12€
Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce)	
Gros chou praliné sauce chocolat.	13€
.Chocolate and hazelnuts chou.	
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 18€	
Gourmet coffee 12€. Gourmet tea 13€. Gourmet champagne 18€	

Menu Côte d'Opale

Entrée Plat Dessert : 42€

Entrées

Melon, Burratina et Pastrami.

Melon, little burrata and Pastrami.

Tartare de Saumon et avocat à la Thaï.

Avocado and salmon tartar.

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, jus de viande au vin rouge et rattes. (supp 6€)

Striploin, red wine sauce and baked potatoes.

Filet de maigre, pissaladiere et sauce vierge.

Filet of shadefish and onion "pissaladière".

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

Nage de fruits rouges, sirop à la Lavande et sorbet mandarine.

Red fruits, lavender syrup and mandarin sorbet.

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

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

Gros chou praliné sauce chocolat.

Chocolate and hazelnuts chou.

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.

Rillettes de Maquereau.

Mackerel rillettes.

Taboule de Quinoa et Haddock, œuf mollet.

Quinoa taboulé with smoked Haddock and softboiled egg.

Plats

Poisson du jour.

Fish of the day.

Sauté de Porc à la provençale, linguine.

Pork stew with pasta.

Salade César au Poulet.

Cesar chicken 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 Ananas Speculoos.

Pineapple and speculoos tiramisu.