

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.	
Melon, Speck, Mozzarella et jus de Pastèque.	18€
Melon, Speck and mozzarella and watermelon juice.	
Salade d'aile de Raie et Courgettes.	16€
Skate wing and zucchini salad.	
Crabe, salade de fenouil et mousse Burrata.	22€
Crab meat, fennel salad and burrata.	
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.	26€
Dozens of snails with garlic butter.	
Tartelette froide de Homard et Tomate.	28€
Lobster and tomatoes tart.	
Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits.	26€
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 : 44€

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, polenta croustillante et vinaigrette à la tapenade.	28€
Cod, polenta and mashed olives dressing.	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de poisson.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
Filet de Turbot, fenouil et anchois, sauce vierge aux câpres.	46€
Turbot, fennels and anchovies, capers dressing.	
Salade César au Homard français.	48€
Lobster cesar salad.	

Viandes

Tartare de Boeuf à l'Italienne.	26€
Beef tartar Italian style.	
Souris d'Agneau confite.	28€
Lamb shank stewed.	
Brochette de Bœuf sauce au Poivre.	32€
Beef skewer and peppercorn sauce.	
Cassiolette de Rognon et Ris de Veau, crème de Cèpes et linguine.	40€
Veal sweetbread and kidney with mushrooms sauce and pasta.	
Filet de Bœuf, purée de pomme de Terre et sauce Béarnaise.	38€
Beef filet, roasted potatoes and Bearnaise sauce.	
Côte de Bœuf servie pour 2 personnes, sauce Béarnaise.	90€
Beef prime rib served for 2 with Bearnaise sauce.	

Desserts

Assiette de Fromages de la région.	12€
Local cheese plate.	
Coupe Les Dukes.	10€
Coupe les Duke's (nut biscuit, pear and chocolate mousse).	
Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre).	13€
Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce)	
Vacherin vanille et fruits rouges.	14€
Vanilla and fruits vacherin.	
Tarte tatin à l'Abricot, glace Miel Lavande.	13€
Apricot tart, honey ice cream.	
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 ou Thé gourmand. 14€	Irish coffee ou Champagne gourmand 20€
Gourmet coffee or tea 14€. Gourmet champagne or Irish coffee 20€	

Menu Côte d'Opale

Entrée Plat Dessert : 46€

Entrées

Melon, Speck, Mozzarella et jus de Pastèque.

Melon, Speck and mozzarella and watermelon juice.

Crabe, salade de fenouil et mousse Burrata.

Crab meat, fennel salad and burrata.

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

Demi magret de Canard rôti, sauce aigre douce.

Duck breast, sweet and sour sauce.

Cabillaud, polenta croustillante et vinaigrette à la tapenade.

Cod, polenta and mashed olives dressing.

Souris d'Agneau confite.

Lamb shank stewed.

Tartare de Boeuf à l'Italienne. (supp 5€)

Beef tartare Italian style.

Fromage. **supplément 9€**

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

Local cheese plate with salad and yogurt dressing

Desserts

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

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

Vacherin vanille et fruits rouges.

Vanilla and fruits vacherin.

Tarte tatin à l'Abricot, glace Miel Lavande.

Apricot tart, Honey ice cream.

Formules Déjeuner

Du lundi au vendredi, le midi. Sauf weekend et jours fériés

Entrée Plat Dessert : 32€

Entrée et Plat. Ou Plat et dessert : 25€

Entrées

Camembert frit, cœur de sucrine et sauce yaourt.

Deep fried camembert, salad and yogurt dressing.

Terrine de campagne, compotée d'oignons.

Pork liver pâté with onion jam.

Tomates, Oeufs durs et Scamorza fumée.

Tomato, hard boiled eggs and smoked scamorza.

Salade d'aile de Raie et Courgettes.

Skate wing and zucchini salad.



Plats

Filet de Lingue, poivrons et chorizo, sauce Pistou.

Ling filet, bell peppers with chorizo and basil Pistou.

Salade César au Poulet rôti.

Chicken cesar salad.

Fondant de Paleron, sauce vin rouge.

Melt chuck steak, red wine sauce.

Desserts

Café gourmand (supplément de 4€)

Gourmet coffee.

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

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

Soupe Fruits et sirop au Thé à la Menthe.

Fresh fruits with mint green tea syrup.