

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€
Velouté de Potimarron, champignons et lard fumé. Pumpkin soup, mushrooms and smoked bacon.	14€
Vitello Tonnato. (rôti de veau froid, sauce au Thon) Vitello tonnato.	22€
Crevettes panées et Tzatziki. Deep fried shrimps and Tzatziki.	24€
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail. Dozens of snails with garlic butter.	26€
Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits. Duck liver terrine with fruit chutney.	26€
Foie gras poêlé au Spéculoos, pommes et jus au miel. Pan fried duck liver with apples and honey sauce.	30€

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

Rascasse, endives braisées et beurre à l'orange.	28€
Scorpion fish, endiv and orange beurre blanc.	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
St Jacques, légumes verts et crème de Morilles.	46€
Scalops, greens and morel sauce.	

Viandes

Croustillant de Boeuf Bourguignon, purée de patates douces.	26€
Crispy beef stew and mashed sweet potatoes.	
Souris d'Agneau confite aux fruits secs.	28€
Lamb shank with dried fruit sauce.	
Brochette de Bœuf, purée de pomme de Terre, sauce Cèpes.	30€
Beef skewer, mashed potatoes and mushrooms 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, pomme grenailles et champignons, sauce Béarnaise.	38€
Beef filet, roasted potatoes and mushrooms 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. (biscuit noisette, poire et espuma cacao)	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)	
Sablé aux pépites de chocolat, mousse Spéculoos.	13€
Chocolate chunk shortbread and Spéculoos cream.	
Tarte fine Pomme Amande et glace vanille.	13€
Thin apple and almond cream, vanilla 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

Vitello Tonnato. (rôti de veau froid, sauce au Thon)

Vitello tonnato.

Queues de crevettes panées et Tzatziki. 24€

Deep fried shrimps and Tzatziki.

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 aux échalotes et purée de patates douces.

Sirloinsteak with shalots and mashed sweet potatoes.

supp 6€

Rascasse, endives braisées et beurre à l'orange.

Scorpion fish, endiv and orange beurre blanc.

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

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

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

Sablé aux pépites de chocolat, mousse Spéculoos.

Chocolate chunk shortbread and Spéculoos cream.

Tarte fine Pomme Amande et glace vanille.

Thin apple and almond cream, vanilla 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.

Médailillon de pieds de Cochon, sauce Tartare.

Deep fried pigs trotters.

Velouté de Potimarron, champignons et lard fumé.

Pumpkin soup, mushrooms and smoked bacon.



Plats

Filet de Lieu, choucroute et crème d'ail fumé,

Pollack filet, sauerkraut and smoked garlic cream.

Poulet au Curry, riz Basmati.

Chicken breast, curry sauce and rice.

Croustillant de Boeuf Bourguignon, purée de patates douces.

Crispy beef stew, mashed sweet potatoes.

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).

Riz au lait.

Rice pudding.