

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 Coppa Mozzarella et jus de Pastèque.	18€
Mozzarella Melon and coppa with watermelon juice.	
Ceviche de Daurade au lait de Coco, Mascarpone citronnée.	24€
Sea Bream ceviche and lemon mascarpone.	
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.	26€
Dozens of snails with garlic butter.	
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.	

C'est l'été

Carpaccio de Boeuf, pistou et copeaux de Parmesan

En entrée 19€. En Plat 28€

Pour le compléter: Une salade ou des frites: 5€

Salade Fraicheur

Cœur de sucrine, avocat, tomates cerises, jus de citron et poulet grillé. 26€

Avocado Toast au Homard, vinaigrette aux Agrumes. 44€

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

Dos de Cabillaud, risotto de Choux Fleur, sauce vierge.	28€
Cod with cauliflower risotto.	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
Turbot, purée de pomme de Terre à l'ail et crème de Morilles.	46€
Turbot, garlic mashed potatoes and morel sauce.	

Viandes

Tartare de Boeuf, pomme de Terre rôties.	26€
Beef tartar and baked 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.	
Cassolette 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 Béarnaise.	36€
Beef filet, mashed potatoes and Béarnaise sauce.	
Côte de Bœuf servie pour 2 personnes, sauce Béarnaise.	90€
Beef prime rib served for 2 with Béarnaise 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 Breton Fraise & Citron.	13€
Lemon and strawberry shortbread.	
Glace Café, crémeux Noisette et biscuit Chocolat.	13€
Coffee ice cream, nuts cream and chocolate biscuit.	
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 Coppa Mozzarella et jus de Pastèque.

Mozzarella Melon and coppa with watermelon juice.

Ceviche de Daurade au lait de Coco, Mascarpone citronnée.

Sea Bream ceviche and lemon mascarpone.

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

Bavette marinée à la Thaï, purée et Tartare de Poivrons.

Beef flank, mashed potatoes and bell pepper dressing.

Dos de Cabillaud, risotto de Choux Fleur, sauce Vierge.

Cod with cauliflower risotto and dressing.

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 Breton Fraise & Citron.

Lemon and strawberry shortbread.

Glace Café, crémeux Noisette et biscuit Chocolat.

Coffee ice cream, nuts cream and chocolate biscuit.

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.

Salade de Raie, Gaspacho de poivrons.

Skate wing salad with pepper bell gaspacho.

Salade de légumes grillés, vinaigrette miel coriandre.

Grilled vegetables salad, honey and coriander dressing.

Plats

Colin gratiné aux Câpres, courgettes à la tomate,

Roasted pollack with capers, zucchini and tomato.

Joues de Porc confites à la bière.

Pork cheek stewed with beer sauce.

Salade César au Poulet.

Chicken Cesar salad.

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).

Coupe glacée tout melon (sorbet, fruit et gaspacho).

Iced Melon desert.