

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.	
Vitello Tonnato, pickles et câpres.	22€
Vitello tonnato, pickles and capers.	
Queues de crevettes panées, Mayo Spicy.	24€
Deep fried shrimps and spicy sauce.	
Soupe de moules de Bouchot au lait de coco.	16€
Mussels and coconut cream soup.	
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.	26€
Dozens of snails with garlic butter.	
Homard, sablé au Parmesan et ricotta aux herbes.	28€
Lobster, Parmesan shortbread and ricotta.	
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 : 16€ Les 9 : 24€ Les 12 : 32€

Menu enfant

Jusque 12 ans/ Until 12y. 14€

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

Truite de mer, poireau et patate douce, crème de Hareng.	28€
Sea trout, leeks and sweet potatoes, herring cream.	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de poisson.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
Rigatoni au Homard dans sa bisque.	46€
Lobster and pasta with lobster creamy sauce.	

Viandes

Souris d'Agneau confite, Boulgour au citron confit.	28€
Lamb shank stewed, boulgour with salted lemon.	
Demi magret de Canard au poivre vert et sa polenta croustillante.	30€
Half duck breast with green pepper sauce and polenta.	
Brochette de Bœuf sauce aux Cèpes	32€
Beef skewer and mushroom 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, mashed potatoes and Bearnaise sauce.	
Côte de Bœuf servie pour 2 personnes, sauce Béarnaise.	96€
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)	
Tarte fine Mirabelle frangipane.	14€
Mirabelle and almond cream tart.	
Dessert glacé comme un Irish coffee.	14€
Irish coffee ice cream.	
Profiteroles au chocolat.	15€
Homemade chocolate profiterole.	
Moelleux au chocolat, cœur de bananes au Rhum. (15" attente)	15€
Chocolate cake with a rhumed banana inside. (15min waiting)	
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.	15€
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, pickles et câpres frits.

Vitello tonnato, pickles and deep fried capers.

Queues de crevettes panées, Mayo Spicy.

Deep fried shrimps and spicy sauce.

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 au poivre vert et Polenta croustillante.

Duck breast, green pepper sauce and polenta.

Truite de mer, poireau et patate douce.

Sea trout, leeks and sweet potatoes.

Souris d'Agneau confite, Boulgour au citron confit.

Lamb shank stewed, boulgour with salted lemon.

Fromage. **supplément 9€**

Assiette de fromages de la région, sucrose 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)

Tarte fine Mirabelle frangipane.

Mirabelle and almond cream tart.

Dessert glacé comme un Irish coffee.

Irish coffee 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.

Beignet d'Andouillette 5A, sauce Tartare.

Andouillette and tartar sauce.

Soupe de moules de Bouchot au lait de coco.

Mussels and coconut cream soup.



Plats

Filet de Merlu, choucroute et Guanciaie croustillant.

Hake filet, sauerkraut and crispy guanciaie.

Joues de porc à la moutarde à l'ancienne, linguine.

Stewed pork cheek with mustard and linguine.

Parmentier d'Agneau à la patate douce.

Lamb parmentier and 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 au Spéculoos.

Speculoos rice pudding.