

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.	
Tartelette aux pommes et au Boudin noir basque.	18€
Black pudding and apple tart.	
Champignon grillé, oeuf mollet et Flétan fumé.	24€
Grilled mushroom, poached egg and smoked halibut.	
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.	24€
Dozens of snails with garlic butter.	
Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits.	24€
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 : 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

Saumon, lentilles vertes et sauce vin rouge.	28€
Salmon, green lentils and red wine sauce.	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
Filet de Turbot, pak choï et carottes, bouillon de crevettes	40€
Turbot, pak choï and carrots, shrimp stock.	

Viandes

Tartare de Boeuf et Rattes du Touquet.	26€
Beef tartar and baked potatoes.	
Souris d'Agneau confite aux fruits secs.	28€
Lamb shank with dried fruit sauce.	
Brochette de Bœuf, sauce aux Cèpes.	28€
Beef skewer, mushrooms sauce.	
Cassolette de Rognon et Ris de Veau, sauce aux Cèpes et linguine.	38€
Veal sweetbread and kidney with mushrooms sauce and pasta.	
Filet de Bœuf, Rattes du Touquet et Béarnaise.	36€
Beef filet, baked 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. (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)	
Ananas poché à l'Hibiscus, sablé Coco et sorbet Passion.	13€
Poached pineapple, coconut shortbread and passion sorbet.	
Vacherin vanille, compotée de fruits rouges et brunoise de Kiwi.	13€
Vanilla, red fruits and kiwi vacherin.	
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 : 44€

Entrées

Tartelette aux pommes et au Boudin noir basque.

Black pudding and apple tart.

Champignon grillé, oeuf mollet et Flétan fumé.

Grilled mushroom, poached egg and smoked halibut.

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

Steak au poivre, Rattes du Touquet.

(supp 6€)

Steak with a pepper sauce and baked potatoes.

Saumon, lentilles vertes et sauce vin rouge.

Salmon, green lentils and red wine sauce.

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)

Ananas poché à l'Hibiscus, sablé Coco et sorbet Passion.

Poached pineapple, coconut shortbread and passion sorbet.

Vacherin vanille, compotée de fruits rouges et brunoise de Kiwi.

Vanilla, red fruits and kiwi vacherin.

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 sucrine et sauce yaourt.

Deep fried camembert, salad and yogurt dressing.

Terrine de campagne, compotée d'oignons.

Pork liver pâté with onion jam.

Rillette de Poulet et sucrine grillée.

Chicken salad.

Céleri rémoulade, oeuf mimosa.

Deviled egg and celeriac salad.



Plats

Filet de Rascasse et pissaladière.

Scorpion fish and onions tart.

Rougail de saucisses et riz collant.

Sausages stewed with tomato sauce and sticky rice.

Carbonade Flamande, frites.

Beef stew with beer and gingerbread sauce, french fries.

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 et mousse Spéculoos.

Rice pudding with speculoos cream.