

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€
Tomates Pistou, Feta et Porchetta. Tomato, Feta and Porchetta.	14€
Tartelette aux pommes et au Boudin noir basque. Apple and black pudding tart.	18€
Asperges vinaigrette et crumble de Parmesan. Asparagus, french dressing and Parmesan crumble.	22€
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

Truite de mer, ratatouille et sauce Marjolaine.	28€
Sea trout with ratatouille.	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
Filet de Turbot à la Grenobloise, épinard et petit pois.	46€
Turbot, capers and lemon sauce, spinach and french beans.	

Viandes

Tartare de Boeuf et pommes grenailles.	26€
Beef tartar and roasted potatoes.	
Souris d'Agneau confite aux fruits secs.	28€
Lamb shank with dried fruit sauce.	
Brochette de Bœuf sauce au Poivre.	32€
Beef skewer and peppercorn 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, pomme grenailles 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. (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, crémeux au citron et fraises.	13€
Shortbread, lemon custard and strawberry.	
Tiramisu maison.	13€
Homemade Tiramisu.	
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

Tartelette aux pommes et au Boudin noir basque.

Apple and black pudding tart.

Asperges vinaigrette et crumble de Parmesan.

Asparagus, french dressing and Parmesan crumble.

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

Magret de Canard à l'aigre douce.

Duck breast, sweet and sour sauce.

supp 6€

Truite de mer, ratatouille et sauce Marjolaine.

Sea trout and ratatouille.

Souris d'Agneau confite aux fruits secs.

Lamb shank with dried fruit sauce.

Tartare de Boeuf, pommes grenaille.

Beef tartare and roasted potatoes.

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)

Sablé Breton, crémeux au citron et fraises.

Shortbread, lemon custard and strawberry.

Tiramisu maison.

Homemade Tiramisu.

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 Pistou, Feta et Porchetta.

Tomato, Feta and Porchetta.

Crème froide d'Asperges et Maquereaux au Poivre.

Cold asparagus cream and Mackerel.



Plats

Ragout d'Encornet à la Provençale.

Squid stew with tomato sauce.

Joues de Porc au cidre.

Pork cheek with cider sauce.

Carbonade Flamande.

Beef stew with beer 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).

Crumble Pomme Rhubarbe.

Rhubarb and apple crumble.