

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.	
Velouté de Potimarron, fromage de chèvre frais et oeuf mollet.	14€
Pumpkin soup, goat cheese and soft boiled egg.	
Crab cake, coeur de sucrine et mayonnaise aux piments.	24€
Crab cake and spicy mayonnaise.	
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.	24€
Dozens of snails with garlic butter.	
Crumble de Homard au Parmesan.	30€
Lobster and Parmesan crumble.	
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

- Filet de Rascasse, tatin d'endives et beurre Blanc.** 28€
Redfish filet, endiv tart and beurre blanc.
- Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.** 34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.
- Saint Jacques, rigatoni et bisque de Homard.** 40€
Scallops, pasta and lobster cream.

Viandes

- Croustillant de Boeuf Bourguignon et petits légumes.** 26€
Crispy beef stew, red wine sauce and vegetables.
- Souris d'Agneau confite aux fruits secs.** 27€
Lamb shank with dried fruit sauce.
- Brochette de Bœuf, sauce aux Cèpes et purée.** 28€
Beef brochette, mushrooms sauce and mashed potatoes.
- Cassolette de Rognon et Ris de Veau à la crème de Cèpes et linguine.** 38€
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 Bearnaise sauce.
- Côte de Bœuf servie pour 2 personnes, sauce Béarnaise.** 86€
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).
- Dessert glacé comme un Irish coffee.** 13€
Irish coffee ice cream.
- Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre).** 13€
Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce)
- Baba au rhum, Chantilly et jus de clémentines.** 13€
Rum baba, Chantilly and clementine juice.
- 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

Crab cake, coeur de sucrine et mayonnaise aux piments.

Crab cake and spicy mayonaise.

Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits.

Duck liver terrine with fruit chutney.

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, comotée d'échalotes et purée à la moutarde. (supp 6€)

Sirloinsteak with shalots and mashed potatoes.

Filet de Rascasse, tatin d'endives et beurre Blanc.

Redfish filet, endiv tart and 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

Dessert glacé comme un Irish coffee.

Irish coffee ice cream.

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

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

Baba au rhum, chantilly et jus de clémentines.

Rum baba, Chantilly and clementine juice.

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.

Salade de Hareng et pomme de terre, pickles d'oignons rouge.

Herring and potato salad, red onion pickles.

Velouté de Potimarron, fromage de chèvre frais et oeuf mollet.

Pumpkin soup, goat cheese and soft boiled egg.



Plats

Lieu jaune, choucroute et crème de Curry.

Pollack filet, sauerkraut and curry cream.

Joues de Porc à la moutarde et linguine.

Pork cheek with pasta.

Croustillant de Boeuf Bourguignon et petits légumes.

Crispy beef stew, red wine sauce and vegetables.

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).

Moelleux aux pommes, glace praliné.

Apple cake and pralin ice cream.