

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.	
Salade d'aile de Raie.	14€
Skate wings salad.	
Melon, Mozzarella et Bresaola et gaspacho au muscat	18€
Melon, Mozzarella, Bresaola and melon gaspacho.	
Gravelax de Saumon, ricotta aux herbes et pickles de légumes.	22€
Salmon gravlax, ricotta and pickles.	
Douzaine d'escargots de Radinghem au beurre d'ail.	24€
Dozens of snails with garlic butter.	
Homard, légumes de saison et vinaigrette Thaï.	28€
Lobster and vegetables salad, Thai dressing.	
Foie gras de Canard au Porto, chutney de fruits.	28€
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.	

Carpaccio de Boeuf, pistou et copeaux de Parmesan.

En Entrée 18€. En Plat 26€

Pour le compléter:

Une salade ou des frites: 5€

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 Mulet, pissaladière et sauce Vierge.	28€
Filet of mullet, onions tart and olive oil dressing.	
Filet de turbot, purée, pousse d'épinard et Bisque de Homard.	38€
Turbot, mashed potatoes, spinach with a lobster sauce .	
Filet de Bar, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.	34€
Filet of sea bass, Parmesan risotto and fish sauce.	
Avocado Toast au Homard, vinaigrette aux Agrumes.	40€
Lobster and Avocado toast with a citrus dressing.	

Viandes

Tartare de Boeuf, pomme de Terre rôties.	26€
Beef tartar with baked potatoes.	
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).	
Vacherin vanille et fruits rouges.	13€
Vanilla and red fruits vacherin.	
Glace Ch'ti (Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre).	13€
Glace Ch'ti (ice cream, waffle and caramel sauce)	
Nage de fruits rouges, sirop à la lavande et sorbet Mandarine.	13€
Red fruits, lavender syrup and mandarin sorbet.	
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

Melon, Mozzarella, Bresaola et gaspacho au muscat

Melon, Mozzarella, Bresaola and melon gaspacho.

Gravlax de Saumon, ricotta aux herbes et pickles de légumes.

Salmon gravlax, ricotta and pickles.

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 à la moutarde et gratin Dauphinois. (supp 6€)

Sirloinsteak with Dauphinois and mustard sauce.

Filet de Mulet, pissaladière et sauce Vierge.

Filet of mullet, onions tart and olive oil 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

Nage de fruits rouges, sirop à la lavande et sorbet Mandarine.

Red fruits, lavender syrup and mandarin sorbet.

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

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

Fondant au chocolat, mousse Spéculoos et fruits secs caramélisés.

Chocolate cake, speculoos cream.

Formules Déjeuner

Du lundi au vendredi, le midi. Hors pont 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 d'aile de Raie.

Skate wings salad.

Tatin de tomates et ricotta.

Tomatoes tatin tart with ricotta.



Plats

Filet de Sébaste, compotée de courgettes à la tomate.

Redfish filet, zucchini and tomatoes.

Sauté de Porc à la Provençale et linguine.

Pork stew with pasta.

Salade César au Poulet.

Beef cheek stewed with red wine sauce and pasta.

Desserts

Café gourmand (supplément de 3€)

Gourmet coffee.

Coupe Les Dukes. (biscuit noisette, poire et espuma cacao)

Coupe les Duke's (nut biscuit, pear and chocolate mousse).

Melon melba.

Melon melba (melon, melon sorbet red fruits sauce and Chantilly).