



Notre carte

Formule Midi & Soir

Entée + plat	23,00 €
Plat + dessert	22,00 €
Entré + plat + dessert	30,00 €

Salade César

(Mélange de Salade, Aiguillettes de Poulet, Croûtons Frits, Parmesan, Œufs Durs, Anchois et Sauce César)

En entrée	13,00 €
En plat	18,00 €

Formule Enfant (-10 ans)

Menu enfant (-10 ans)	12,00 €
-----------------------	---------

*Steak Haché ou Jambon ou Nuggets de Poulet, Frites (viande d'origine France) *****
Coupe Glacée 2 Boules (parfums au choix)*

Entrées

Bavarois au chèvre frais, gelée de tomates au basilic	14,00 €
Salade de foies de volaille et gésier confits <i>(Viande d'origine française)</i>	14,00 €
Crème de lentilles corail au lait de coco	14,00 €
Aïoli de légumes grillés	14,00 €
Suggestion du Jour	14,00 €
Saumon mariné à la coriandre et aux agrumes	16,00 €
Soupe de poissons à l'anis et sa garniture	16,00 €
Tranche de foie gras de canard parfumé au muscat <i>(viande d'origine France)</i>	18,00 €
Risotto Arborio aux fruits de mer et fruits de la passion	18,00 €

Plats

Crêpinette de porc au lard et au maroilles <i>(viande origine France)</i>	18,00 €
Filet d'aile de raie à la grenobloise	18,00 €
Brochette de bœuf grillée, sauce au poivre vert <i>(viande origine France)</i>	18,00 €
Paupiette de poisson, arlequin de légumes	18,00 €
Suggestion du Jour	18,00 €
Médaille de veau à la graine de moutarde <i>(viande origine France)</i>	20,00 €
Tartare de thon blanc, avocat gingembre, frites de patates douces	20,00 €
Faux filet d'agneau à l'ail fumé et au thym <i>(viande origine Ecosse)</i>	22,00 €
Filet de dorade royale en écailles de courgettes, beurre blanc	22,00 €

Fromages

La Tradition <i>Comté, Fourme d'Ambert, Camembert</i>	10,00 €
A la Découverte des « Hauts de France » <i>(Rollot de Picardie, Maroilles, Dôme de Boulogne et sablé de Wissant)</i>	14,00 €

Desserts

La Coupe de Crème Glacée (3 Boules) <i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise</i>	10,00 €
Le citron givré au Lemon Curd	10,00 €
Tartelette à la chicorée	10,00 €
Panacotta aux pain d'épices, compotée de fruits rouges	10,00 €
Suggestion du jour	10,00 €
Le royal chocolat lacté caramel	12,00 €
Moelleux au citron et ananas caramélisé	12,00 €
Opéra croustillant aux gavottes	14,00 €
Assiette gourmande <i>(assortiment de la carte des desserts accompagné de son thé ou café)</i>	14,00 €

Les Produits de la Mer

Les Moules

selon arrivage: Irlande, Hollande, France / servies avec des frites / supplément de 1€ en formule.

Marinières	16,00 €
A la crème	17,00 €

Les Huitres

Fine de Claire N°3

Par 3	8,00 €
Par 6	15,00 €
Par 9	22,00 €
Par 12	29,00 €

Le plateau de fruits de mer

Sur commande uniquement "Préparé par notre poissonnier"

La part	42,00 €
---------	---------