



# 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<br><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<br><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<br><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<br><i>(viande origine France)</i> | 18,00 € |
| Paupiette de poisson, arlequin de légumes   | 18,00 € |
| Suggestion du Jour  | 18,00 € |
| Médailлон de veau à la graine de moutarde<br><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<br><i>(viande origine Ecosse)</i>     | 22,00 € |
| Filet de dorade royale en écailles de courgettes, beurre blanc                    | 22,00 € |

## Fromages

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

## Desserts

|   |         |
|---|---------|
| La Coupe de Crème Glacée (3 Boules)<br><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<br><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 € |
|---------|---------|