



Notre carte

Formule Midi & Soir

Entrée + plat	25,00 €
Plat + dessert	25,00 €
Entrée + plat + dessert	32,00 €

Formule Enfant (-10 ans)

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

*Steak Haché ou Nuggets de Poulet ou saucisse ou Filet de poisson (selon arrivage), Frites (viande d'origine France) ***** Coupe Glacée 2 Boules ou Crêpes (parfums au choix)*

Entrées

Terrine façon Grand Mère et ses condiments	12,00 €
Os à moelle gratiné sur salade et toasts	12,00 €
Flan de foie de volaille sur salade	12,00 €
Salade végétarienne (au fil de saisons)	12,00 €
Suggestion du Jour	12,00 €
Salade césar	14,00 €
<i>(Mélange de salade, aiguillettes de poulet, croûtons frits, parmesan, oeufs durs, anchois et sauce césar)</i>	
Cuisses de grenouille - Beurre à l'ail et salade de fèves des marais	14,00 €
Déclinaison de saumon fumé et ses toast	16,00 €
<i>(saumon fumé, Tartare et profiteroles)</i>	
Truffes de foies gras sur gelée de Gewurztraminer et confitures	16,00 €

Plats

Cuissot de porcelet de sept heures rôti à la bière <i>(Viande origine France)</i>	18,00 €
Coq de Licques au vin blanc <i>(Viande origine France)</i>	18,00 €
Foie de veau au cidre et pommes <i>(viande origine France)</i>	18,00 €
Onglet de boeuf à l'échalote <i>(viande origine France)</i>	18,00 €
Dos de cabillaud rôti aux salicornes	18,00 €
Croustillant de sole aux champignons des bois	18,00 €
Raviolis aux truffes (Végétarien)	18,00 €
Duo de saucisses <i>(Chipolatas et merguez façon végétarienne)</i>	18,00 €
Suggestion du Jour	18,00 €
Salade césar <i>(Mélange de salade, aiguillettes de poulet, croûtons frits, parmesan, oeufs durs, anchois et sauce césar)</i>	19,00 €
Rouleau de chou et choucroute aux deux saumons, beurre blanc et lardons	20,00 €
Bouchée du prince <i>riz de veau, aiguillettes de poulet et champignon (viande origine France)</i>	22,00 €

Fromages

La Tradition <i>Chèvre, Roquefort et Camembert</i>	12,00 €
L'assiette de fromages de nos terroirs <i>Sablé de Wissant, Mont des Cats et Maroilles</i>	14,00 €

Desserts

Mousse de banane sur coulis de fruits rouge et croquant	12,00 €
Crème caramel au spéculos	12,00 €
Brochette d'ananas rôti au kirsch et son sorbet	12,00 €
Millefeuille de crêpes framboise-pistache sur anglaise	12,00 €
Gâteau truffé chocolat et pralin - Crème saveur caramel	12,00 €
Coupe de Glaces/Sorbets (parfums au choix)	12,00 €
Café ou Thé gourmand	12,00 €
<i>Gâteau truffé, Mousse de banane et crème caramel au spéculos</i>	
Suggestion du jour	12,00 €

Les Produits de la Mer

Les Moules

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

Marinières	17,00 €
Roquefort, Maroilles ou à la Crème	19,00 €

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 €
---------	---------