

A PARTAGER

Portion de frites	3.50 €
Beignets de calamar à la romaine, mayonnaise au curry	7.50 €
La planche à partager	15.00 €
Croque monsieur jambon blanc, fromage et tomates fraîches (frites /salade + 4.50 €)	8.00 €

LES ENCAS & SALADES

Salade de boulgour et gambas, avocat et tomates cerise	16.00 €
Salade de la mer (harengs, maquereaux au poivre et saumon fumé)	16.00 €
Salade d'endives, maroilles chaud, noix et pommes du jardin	14.00 €

LES PIZZAS

La pizza aux 5 fromages	14.00 €
La pizza au chorizo, jambon blanc, cheddar, mozzarella et origan	15.50 €

LES PATES

Tagliatelles aux fruits de mer et sa crème safranée	18.50 €
Trofie liguri aux aiguillettes de canard et foie gras, vieux vinaigre balsamique de Modène	22.00 €

LES ENTREES

Velouté d'asperges, harengs doux et ciboulette	12.00 €
Noix de coquilles Saint-Jacques, crème de patate douce, vinaigrette aux cacahuètes grillées	24.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, confiture d'endives et amandes, focaccia grillée	22.50 €
Saumon fumé maison, pickles de légumes aux sésames torréfiés, salade de roquette	16.00 €
Escalope de foie gras poêlée, asperges vertes, émulsion fromage blanc	18.50 €
Fricassée de petits gris aux lentins, bouillon infusé au thé noir	15.00 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron caviar, huile d'olive « bio »	24.00 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable,
certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Nous vous accueillons tous les jours, au déjeuner de 12 h à 14 h 30 (fermé le samedi midi)
et le soir de 19 h à 22 h 30. Fermé le lundi



En tant que membre de
l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
nous nous engageons à ne servir que des plats
« Fait Maison ».



LES POISSONS

Filet de sébaste, purée au boudin noir, légumes primeurs, vinaigrette «pomme verte, gingembre »	22.00 €
Croustillant de queue de lotte, frites de polenta, coulis de piquillos et câpres fleurs	24.00 €
Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	24.00 €
Dos de cabillaud poêlé, mijotée de haricots coco et carottes aux coquillages	22.00 €

LES VIANDES

Parmentier de souris d'agneau confit, carottes glacées, salade verte	22.00 €
Noix de joue de porc façon carbonnade, frites maison	18.00 €
Onglet de bœuf, sauce au roquefort et noix, penne Rigate	18.50 €
Suprême de volaille de Licques au Maroilles, frites fraîches, salade verte	18.50 €
Jambon à l'os « maison » et son gratin de macaronis	15.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites fraîches	21.00 €
Paume de ris de veau rôtie, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail	28.00 €

Menu enfant, moins de 10 ans 16.00 €
(steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes, boule de glace...)

LES DESSERTS

Assiette de fromages	10.00 €	Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	8.00 €
Gaufre au sucre	6.00 €	Crème brûlée à la vanille	7.00 €
Gaufre chocolat ou caramel beurre salé, chantilly et glace vanille	7.00 €	Poire façon "Belle Hélène" sauce chocolat crème glacée à la vanille, chantilly et amandes effilées	7.00 €
Café douceur	7.00 €	Tiramisu speculoos	8.50 €
Craquant de fraises, crème mascarpone et tuile carambar	9.00 €		

LES GLACES et SORBETS

SORBET 3 boules : poire, citron, cassis, mangue, framboise, pomme verte, cerise, fruits de la passion	7.00 €
GLACES 3 boules : vanille, chocolat, café, speculoos, caramel au beurre salé, menthe chocolat, noix de coco	7.00 €
Café Liégeois (kahlúa), chocolat Liégeois, caramel Liégeois, dame blanche	7.00 €
Coupe fraîcheur agrumes (sorbet orange sanguine, crème citron, meringue, chantilly)	8.50 €
Margarita (sorbet citron, téquila et Cointreau) 8.00 €	After Eight (sorbet menthe, chocolat, Get 27) 8.00 €
Amaretti (sorbet poire, amaretto) 8.00 €	