

## Menu à 29,90 €

### ENTRÉES STARTERS

Tarte au Maroilles

*Maroilles tart*

ou

Accras de morue

*Cod accras*

ou

Aumonière de chèvre et miel, jambon  
cru et mesclun

*Homemade smoked salmon with herbs*

### PLATS MAIN COURSES

Dos de Lieu, crumble aux graines de  
courge, purée de butternut

*Back of saithe, crumble with pumpkin seeds and  
butternut puree*

ou

Carbonnade de bœuf

*Beef carbonade*

ou

Tartare de bœuf préparé / non préparé

*Prepared (or not) beef tartare*

### DESSERTS À L'ARDOISE DESSERTS ON THE SLATE

## Menu à 41,90 €

### ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard, chutney d'ananas

*Duck foie gras, pineapple jam*

ou

Duo de St Jacques et foie gras

*Duo of scallops and foie gras*

ou

Crabe farci

*Stuffed with crab*

### PLATS MAIN COURSES

Souris d'agneau confite, pomme de  
terre et légumes

*Confit lamb shank, potato and vegetables*

ou

Dos de cabillaud, salicorne et jus de  
coquillage

*Cod fillet, samphire and shellfish juice*

ou

Marmite de poissons

*A pot of fish*

### DESSERTS À L'ARDOISE DESSERTS ON THE SLATE

# A la carte

## ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard, chutney d'ananas <i>Duck foie gras, pineapple jam</i>	15,50 €
Duo de Saint Jacques et foie gras <i>Duo of scallops and foie gras</i>	16,50 €
Crabe farci <i>Stuffed with crab</i>	14,90 €
Saumon fumé maison aux herbes <i>Homemade smoked salmon with herbs</i>	11,50 €
Tarte au Maroilles <i>Maroilles tart</i>	8,90 €
Accras de morue <i>Cod accras</i>	9,50 €
Aumonière de chèvre et miel, jambon cru et Mesclum <i>Pancakes stuffed with goat cheese and honey, raw ham and mixed greens</i>	8,50 €
Cassolette d'escargots et girolles à la crème d'ail noir <i>Snail and chanterelle casserole with black garlic cream</i>	12,50 €
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	9,50 €
Huîtres de Cancale <i>Cancale oysters, 6 for 15,70 €, 12 for 27,90 €</i>	6 pour 15,70 € 12 pour 27,90 €

## MENU ENFANT / CHILDREN MENU

10 €

- Nuggets, steak haché, burger ou moules
- Sirop à l'eau, Coca ou limonade
- Glace ou crêpe

*Nuggets, minced steak, burger or mussels  
Mineral water and fruit syrup, coke or lemonade  
Ice cream or pancakes.*

# A la carte, Plats

Main courses

## LES POISSONS / SEA FOOD

Moules marinières <i>Mussels marinières style</i>	17,00€
Moules avec sauce (crème, Maroilles, Roquefort) <i>Marinated mussels (cream, Maroilles cheese, Roquefort cheese)</i>	18.50 €
Dos de cabillaud, salicorne et jus de coquillage <i>Cod fillet, samphire and shellfish juice</i>	20.90 €
Dos de Lieu noir, crumble aux graines de courge et purée de butternut <i>back of saithe, crumble with pumpkin seeds and butternut puree</i>	16,50 €
Marmite de poisson <i>A pot of fish</i>	19,50€
Choucroute de la mer <i>Sea sauerkraut</i>	23,90€
Plateau de fruits de mer (48h à l'avance) <i>Seafood platter (48h in advance)</i>	60€ par pers.

## LES VIANDES / MEAT

Souris d'agneau confite, pomme de terre et légumes <i>Confit lamb shank, potato and vegetables</i>	22,50 €
Tartare de bœuf maison <i>Prepared beef tartare</i>	17,50 €
Burger "Face à la mer" <i>Hamburger</i>	18,50 €
Carbonnade de bœuf <i>Beef carbonnade</i>	14,50 €
Pavé de cœur de rumsteack façon tournedos <i>Filet of rump steak tournedos style</i>	18,90 €
Côte de bœuf (env. 450g) <i>Prime rib (about 450 grams)</i>	26,90 €

## VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Pennes aux légumes <i>Vegetables penne</i>	14,50 €
---	---------