



LA CARTE



FACE
A LA
MER

À LA
CÂRTE

ENTRÉES / STARTERS (BOISSONS NON COMPRIS)

Tartine Chaude au chèvre et jambon cru Warm Goat Cheese and Raw Ham Tartare	8,50 €
Croquettes de crevette Shrimps croquettes	12,50 €
Huîtres creuses La Poulette - calibre 3 Oysters	(x6) 15,70 € (x12) 27,90 €
Carpaccio de boeuf au pesto Beef Carpaccio with Pesto	8,50 €
Salade au gésier de volaille et magret séché Salad with Chicken Gizzards and Dried Duck Breast	8,50 €
Salade de la Mer (salade, tomates, citron, saumon fumé, crevettes, thon) Seafood salad (Lettuce, tomatoes, lemon, smoked salmon, shrimps, tuna)	8,90 €
Salade Façon César Salade, tomates, Grana Padano, poulet, croûtons Caesar-style Salad (Lettuce, Tomatoes, Grana Padano, Chicken, croutons)	8,50 €
Assiette de fruits de Mer Huîtres (x2), bulots, crevettes, langoustine Seafood Platter (Oysters (x2), whelks, shrimps, langoustine)	19,50 €

MENU ENFANT / CHILDREN MENU (BOISSONS COMPRIS)

Au choix :

Poulet rôti, Steak haché, Moules marinières, Nuggets, Burger

Roast chicken / Ground beef Patty / Marinières Mussels / Nuggets / Burger

Sirup à l'eau, Coca, Limonade

10,50 €

Choice of syrup with water / Coke / Lemonade (sparkling)

Une boule de glace parfum au choix ou Crêpe

Ice cream (1 scoop) / Crêpe



À LA
CARTE
P L A T S / M A I N C O U R S E S

POISSON / SEAFOOD (BOISSONS NON COMPRISÉS)

Croquettes de crevette Shrimps croquettes	17,90 €
Moules Marinières Mussels in white wine	17,00 €
Moules en Sauce (crème, curry, Roquefort, Chorizo, Maroilles) <i>Mussels with sauce (cream / curry / Roquefort cheese / Chorizo / Maroilles cheese)</i>	18,50 €
Choucroute de la Mer Seafood sauerkraut	21,90 €
Lieu Noir aux légumes et crème de basilic Pollock with Vegetables and Basil Cream Sauce	16,50 €
Plateau de fruits de Mer (48h à l'avance) Seafood Platter (48h in advance)	60,00 € /personne

GRILLADES / GRILL (BOISSONS NON COMPRISÉS)

Bavette grillée Grilled Flanck Steak	16,50 €
Entrecôte de bœuf grillée Grilled Ribeye Steak	20,50 €

VIANDES / MEAT (BOISSONS NON COMPRISÉS)

Haut de cuisse de poulet rôti au miel Honey-roasted Chicken Thigh	15,50 €
Tartare de bœuf préparé Seasoned Beef Tartare	17,50 €
Burger Face à la Mer Pain, steak haché 180g, sauce BBQ, Cheddar, oignons frits, poitrine de porc Bun, 180g Ground Beef Patty, BBQ sauce, Cheddar, Onions, Pork belly	18,50 €
Carpaccio de bœuf au pesto Beef Carpaccio with pesto	21,90 €



À LA
CARTE
P L A T S / M A I N C O U R S E S

SALADES / SALAD (BOISSONS NON COMPRIS)

Salade au gésier de volaille et magret séché Salad with chicken Gizzards and dried Duck Breast	16,50 €
Salade de la Mer Salade, tomates, citron, saumon fumé, crevettes, thon Seafood Salad (Lettuce, tomatoes, lemon, smoked salmon, shrimps, tuna)	17,90 €
Salade façon César Salade, tomates, Grana Padano, poulet, croûtons Caesar-style Salad, (Lettuce, Tomatoes, Grana Padano, Chicken, Croutons)	18,50 €

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN (BOISSONS NON COMPRIS)

Penne au pesto et tomates confites Penne with pesto and dried tomatoes	14,00 €
---	---------



LA CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS

Picon Bière Picon 3cl - Bière 22cl	5,00€
Kir vin blanc - 12cl mûre / pêche / cassis / violette	4,50 €
Kir pétillant - 12cl mûre / pêche / cassis / violette	4,50 €
Coupe Prosecco - 12cl mûre / pêche / cassis / violette	4,50 €
Martini Rouge ou blanc - 6cl	4,50 €
Porto rouge - 12cl	4,50 €
Ricard - 4cl	4,50 €
Suze - 4cl	4,50 €
Muscat - 12cl	4,00 €
Pisang (jus d'orange / jus d'ananas) - 4cl	6,00 €
Vodka Wyborova - 4cl	6,00 €
Gin Beefeater London Dry - 4cl	6,00 €
Tequila - 4cl	6,00 €
Ballantines - 4cl	5,50 €
Supplément Soft	1,50 €
Planche Apéro 2 personnes	14,50 €

WISKY 4CL

Chivas	8,00 €
Bunnahabhain Toiteach A Dha	9,50 €
Jack Daniels	7,00 €
Bunnahabhain Stiùireadair	9,50 €
The Macallan Amber	9,50 €
Carolus Belgian Cream	9,50 €
Knockando	9,50 €
Cardhu Amber	9,50 €
Johnie Walker (Black Label)	9,50 €
Nikka Days	9,50 €
Aberlour	9,50 €
Lagavulin	12,00 €
Jameson Original	9,50 €
Monkey Shoulder	9,50 €
Ailsa Bay	9,50 €
Bourbon Woodford Reserve Single Barrel	9,50 €

VODKA 4CL

Vodka Grey Goose	8,50 €
Vodka Ciroc	8,00 €
Vodka Ciroc Pomme	8,00 €
Vodka Ciroc Pêche	8,00 €
Vodka Ciroc Mangue	8,00 €
Vodka Absolut	6,50 €
Vodka Belvédère	8,50 €
Supplément soft	1,20 €

COCKTAILS 25 CL (ALCOOL 4CL)

Americano	8,80 €
Madeleine	8,80 €
Mojito / Mojito Fraise	8,80 €
Blue Lagoon	8,80 €
Tequila Sunrise	8,80 €
Cuba Libre	8,80 €
Pina Colada	8,80 €
Sex on the Beach	8,80 €
Spritz Aperol	8,80 €
Moscow Mule's	8,80 €

GIN TONIC

Gin premium au choix - 4cl	9,50 €
Avec Tonic premium au choix - 25cl	9,50 €
Hendrick's	9,50 €
Mare Mediterranean	9,50 €
Citadelle	9,50 €
Highclere Castle	9,50 €
Bombay Bramble	9,50 €
Bombay Sapphire	9,50 €
Monkey 47	9,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris

BIÈRES PRESSIONS

Luxe du Moulin 25cl - 5,3% VOL	3,50 €
Luxe du Moulin 50cl - 5,3% VOL	6,40 €
Karmeliet 25cl - 8,4% VOL	4,30 €
Karmeliet 50cl - 8,4% VOL	8,00 €
Raoult 25cl - 7,0% VOL	4,30 €
Raoult 50cl - 7,0% VOL	8,00 €
Duvel 25cl - 8,5% VOL	4,30 €
Duvel 50cl - 8,5% VOL	8,00 €
Leffe 25cl - 6,6% VOL	4,30 €
Leffe 50cl - 6,6% VOL	8,00 €
Paix Dieu 25cl - 10% VOL	4,50 €
Paix Dieu 50cl - 10% VOL	8,50 €
3 Monts 25cl - 8,5% VOL	4,30 €
3 Monts 50cl - 8,5% VOL	8,00 €
Liefmans 25cl - 3,8% VOL	4,20 €
Liefmans 50cl - 3,8% VOL	8,00 €
Anosteke 25cl - 8,0% VOL	4,30 €
Anosteke 50cl - 8,0% VOL	8,00 €
Monaco 25cl	3,20 €
Monaco 50cl	6,00 €
Panaché 25cl	3,20 €
Panaché 50cl	6,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

Anosteke Prestige 33cl - 8,0% VOL	5,50 €
Chimay Bleue 33cl - 9,0% VOL	5,50 €
Chouffe sans alcool 33cl - 0,0% VOL	4,80 €
Vedett White 33cl - 4,7% VOL	4,80 €
Desperados 33cl - 5,9% VOL	5,00 €
Duvel Triple Hop Citra IPA 33cl - 9,5% VOL	5,80 €
Kasteel Rouge 33cl - 8,0% VOL	5,70 €

RHUM 4CL

Plantation	9,90 €
Arrangés de Ced mangue, passion, kumquat, café, ananas Victoria	7,80 €
Saint James 1765	9,90 €
La Hechicera	9,90 €
Depaz	9,90 €
Angostura	9,90 €
Diplomatico	9,90 €
Don Papa	9,90 €
Relicario	9,90 €
Zacapa	9,90 €
Matusalem	9,90 €
Bumbu-Bumbu xo	9,90 €
Optimus	9,90 €
Secha de la Silva	9,90 €

DIGESTIFS

Baileys - 4cl	6,50 €
Calvados - 4cl	6,50 €
Cognac - 4cl	7,50 €
Genièvre de Houille - 4cl	8,50 €
Get 27/31 - 4cl	6,50 €
Poire Williams - 4cl	6,50 €
Fleur de bière - 4cl	6,50 €
Irish Coffe "Face à la Mer" - 4cl	9,00 €
Baileys Coffee - Jamaican Coffee	9,00 €



BOISSONS FRAÎCHES

Minutes Maid 25cl Orange / Ananas / Multifruits / Pomme / Tomato	3,70 €
Coca Cola / Coca Cherry / Coca Zero 33cl	3,70 €
Fanta / Sprite / Fuzetea / Tropic 25cl	3,70 €
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes 25cl	3,70 €
Perrier 33cl	3,70 €
Diabolo limonade Locale by Goudale	2,70 €
Sirop à l'eau (Monin) Fraise / Grenadine / Violette / Citron Citron vert / Pêche / Menthe / Kiwi	2,20 €
Supplément sirop	0,70 €
EauMinérale Plate Villers Saint-Amand 1L	6,00 €
Eau Minérale Plate Villers Saint-Amand 50cl	3,80 €
San Pellegrino 1L	6,00 €
San Pellegrino 50cl	3,80 €
Carafe d'eau gratuite	0,00 €



COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - Virgin Mojito Fraise	6,50 €
Virgin Spritz	6,50 €
Virgin Pina Colada	6,50 €



BOISSONS CHAUDES

Café	1,80 €
Café allongé	2,00 €
Café crème	1,90 €
Grand café	3,00 €
Grand café crème	3,20 €
Café ou Chocla Viennois	3,90 €
Chocolat chaud	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte (Spéculoos/Cookie/Pop Corn/Caramel)	3,50 €
Thé	3,20 €



VINS BLANCS

	12 CL	75 CL
IGP Pays d'Oc Chardonnay Maison Virginie <i>Belle robe dorée aux reflets brillant. Le nez complexe, un mélange subtil d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques.</i>	4,50 €	22,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Clos des Orfeilles <i>La robe est limpide aux reflets jaunes pales. Le nez est fin et profond, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	4,80 €	25,00 €
Gustave Lorentz Gewurztraminer AOP <i>Vin exubérant au caractère épicé, ce Gewurztraminer dévoile des arômes typiques du cépage avec des notes de litchi frais, de mangue et de fruit de la passion. Sa bouche est fraîche et ample, d'une belle manière où se mélangent les arômes exotiques et épicés tel que le poivre blanc.</i>	5,50 €	30,00 €
Bourgogne Chardonnay Louis Girard <i>Visuel or brillant et cristallin aux reflet vert, nez complexe dominé par des notes de fleurs et de fruits frais souligné par des notes de toast et de miel.</i>	6,00 €	34,80 €
Pessac Léognan AOP Le Colombier de Brown <i>Le colombier de Brown a une robe d'un or jeune brillant, un nez complexe de mélange d'arômes de zestes d'agrumes, de poire williams, de vanille douce ainsi qu'une nuance épicée de cardamome.</i>	6,00 €	34,80 €
IGP Côtes de Gascogne UBY N°3 <i>Nez vif à l'arôme délicat de pamplemousse avec une note de pêche blanche.</i>	4,80 €	25,00 €
IGP Côtes de Gascogne UBY N°4 <i>Nez d'ananas et de fruit de la passion. La bouche est franchement ronde et fraîche.</i>	4,80 €	25,00 €
Jurançon AOP Les amours de la Reine <i>Robe brillante jaune or. Nez fin et complexe aux nuances de fruits exotiques, d'agrumes confits, d'abricots et de miel</i>	6,00 €	34,80 €



VINS ROUGES

	12 CL	75 CL
Bordeaux AOP Cru La Maqueline <i>Robe rouge sombre aux reflets grenats. Nez élégant et intense aux arômes de fruits rouges et noirs, complexifiés par des notes fondues de grillé et de café moka.</i>	4,50 €	25,00 €
Côtes-de-Bourg AOP Château du Bousquet Tholus du Colombier <i>Arbore une jolie robe aux reflets carmins. Il révèle un joli nez fruité où pointe une note de gelée de groseilles et d'épices.</i>	5,50 €	29,80 €
Côtes-du-Rhône Villages Sainte-Cécile AOP Les Jarlotiers <i>Sa robe est d'une belle couleur rubis intense. Le nez offre de puissants arômes de fruits rouges et noirs, et de mûres avec une touche d'épices.</i>	5,50 €	29,80 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Le Fresnes AOC <i>Structuré et de belle élégance, ce vin révèle des notes de fruits mûrs et de sous-bois. De jolis tannins qui laissent au final l'expression d'un coulant et de plaisir.</i>	4,50 €	25,00 €
Domaine Dubosc Monplaisir Côtes-de-Gascogne Maison MacCarthy IGP <i>Robe rubis franche et légère, des arômes très fruités précèdent une bouche friande et suave, toute en élégance. Un vin de la famille Dubosc, propriétaire du château Haut-Marbuzet en Saint-Estèphe.</i>	4,50 €	25,00 €
Lalande de Pommerol <i>Une robe riche en couleur, un nez très frais de fruits noirs, très expressif, aux accents de poivre et de réglisse.</i>		39,90 €
Crozes-Hermitage Les Ors AOP <i>Robe intense et sombre aux reflets violets. Jolie structure riche et pleine, avec des arômes de fruits mûrs (mûres, cassis)</i>	5,50 €	29,80 €
Margaux AOP Sirène de Giscours <i>Le second vin du château Giscours est issu d'un assemblage de raisins des jeunes vignes. Vous serez séduit par la souplesse et l'élégance de ce Margaux.</i>		59,90 €
MacCarthy Saint-Estèphe AOC <i>Un vin riche et soyeux à la fois onctueux, aux arômes de fruits noirs et de cèdre, le tout luxueusement boisé. Une belle bouteille.</i>		79,90 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Photos non contractuelles

Prix nets en euros - Service compris

VINS ROSÉS

	12 CL	75 CL
Rosé Gris Blanc Gérard Bertrands IGP Pays d'Oc <i>Sa robe rose pâle, corail aux reflets argentés. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges.</i>	4,00 €	20,00 €
Côtes-de-Provence AOP MASfleurey <i>Robe belle et lumineuse de couleur légèrement saumonée. Nez aux arômes de fruits rouges avec quelques notes florales. Bouche ample, puissante, fruitée et bien équilibrée.</i>	4,50 €	21,90 €
M de Minuty vin rosé - Côtes-de-Provence AOP <i>Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chair blanche. La finale est légèrement réglisse. La bouche est ample et friande avec une finale assez puissante et minérale.</i>	5,90 €	31,90 €
Maison Sainte-Marguerite Symphonie rosé AOP <i>Fruit d'un savoir-faire maîtrisé, ce vin rosé de l'AOP Côtes-de-Provence est élaboré à partir de raisins issus du vignoble de Maison Sainte-Marguerite. Sa robe délicate est nacré. De délicats arômes de floral, de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse.</i>	5,90 €	31,90 €

VINS EN CARAFE

	12 CL	50 CL
IGP Pays d'Oc Vigne antique rouge, Blanc ou Rosé	6,00 €	10,00 €

VINS EFFERVESCENTS

	12 CL	75 CL
Vin mousseux de qualité Brut Saint-Charles du Roy + crème de cassis, pêche, mûre, violette	3,90 €	14,90 €
Champagne AOP Brut Tsarine + crème de Cassis, pêche, mûre, violette	9,50 €	52,90 €

