

Menu à 28,90 €

ENTRÉES STARTERS

Croustillant de Maroilles et son Mesclun

Maroilles puff pastry and mixed green salad

ou

Cassiolette de moules à l'ail et curry

Casserol of mussels with garlic and curry

ou

Gratin de pleurote, infusion d'ail

Oyster mushroom gratin, garlic infusion

PLATS MAIN COURSES

Carpaccio de bœuf

Beef carpaccio

ou

Carbonnade Flamande

Flemish beef stew

ou

Dos de Lieu noir, crumble de chorizo

Saithe back, chorizo crumble

DESSERTS À L'ARDOISE DESSERTS ON THE SLATE

Menu à 41,90 €

ENTRÉES STARTERS

Saint Jacques snackées,
crème de langoustine

Scallops grilled, langoustines cream

ou

Foie gras de canard maison,
confiture d'oignon rouge
Homenade duck foie gras with red onion jam

ou

Saumon fumé maison,
crème de roquette
Homenade smoked salmon, arugula cream

PLATS MAIN COURSES

Magret de canard rôti,
douceur de groseille

Raosted duck, breast currant sauce

ou

Dos de cabillaud, beurre blanc au
Sancerre parfumé aux baies roses

*Cod fillet, white butter sauce
and pink berries*

ou

Nage de Saint Jacques
aux petits légumes
Scallops with chopped vegetables

DESSERTS À L'ARDOISE DESSERTS ON THE SLATE

A la carte

ENTRÉES / STARTERS

Huîtres Cancale

Cancale oysters, 6 for 13,20 €, 12 for 25,90 €

6 pour 13,20 €

12 pour 25,90 €

Croquettes de fromage et son mesclun

Cheese croquettes and mixed salad

9,90 €

Salade de saumon fumé et gambas à l'ail

Smoked salmon salad and garlic prawns

14,90 €

Croustillant de Maroilles et son Mesclun

Maroilles puff pastry and mixed green salad

9,90 €

Croquettes de crevettes

Shrimps croquettes

15,90 €

En plat : 24,90 €

Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignon rouge

Homenade duck foie gras with red onion jam

15,90 €

Saint Jacques snackées, crème de langoustines

Scallops grilled, langoustines cream

14,50 €

Gratin de pleurote, infusion d'ail

Oyster gratin, garlic infusion

11,90 €

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

Choucroute de la mer <i>Seafood sauerkraut</i>	19.90 €
Dos de cabillaud <i>Cod fillet</i>	20.90 €
Moules marinières (crème, Maroilles, Roquefort - suppl : 1,50€) <i>Mussels marinières style (cream, Maroilles cheese, Roquefort cheese, 1,50€)</i>	16.50 €
Plateau de fruits de mer (48h à l'avance) <i>Seafood platter (48h in advance)</i>	50€ par pers.

LES VIANDES / MEAT

Côte à l'os (env. 500g), beurre Maître d'hôtel <i>T-bone steak (about 500 grams), maître d'hôtel butter (Herb butter)</i>	26,90 €
Burger "Face à la mer"	17.90 €
Tartare de bœuf maison <i>Beef tartar steak</i>	15,90 €
Pavé de bœuf aux poivres <i>Beef slab with pepper sauce</i>	18,50 €
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	15.90 €
Carbonnade Flamande <i>Flamish beef stew</i>	15.20 €