



---

# LA CARTE

---



## À LA CÂRTE

### ACCOMPAGNEMENTS APÉRITIF / BAR SNACKS (BOISSONS NON COMPRISES)

<b>Bol Emmental, Mimolette</b> <i>Emmental &amp; Mimolette cheese bowl</i>	4,50 €
<b>Bol saucissons saveur chorizo, Parmesan, nature</b> <i>Selection of flavoured sausages: chorizo, Parmesan, plain</i>	5,50 €
<b>Planche fromage, charcuterie, crudités</b> <i>Cheese, charcuterie, raw vegetables board</i>	17,50 €
<b>Tapas : Onion rings, Tex-Mex chicken wings, Chilli cheese nuggets, mini taquitos, bouchées Camembert</b> <b>Non disponible l'après-midi</b> <i>Tapas selection: onion rings, Tex-Mex chicken wings, chilli cheese nuggets, mini taquitos, Camembert bites</i> <b>Unavailable in the afternoon</b>	13,90 €

### ENTRÉES / STARTERS (BOISSONS NON COMPRISES)

<b>Croquettes de crevettes, sauce tartare ou aïoli (x2)</b> <i>Shrimp croquettes, tartar sauce or aioli (x2)</i>	15,50 €
<b>Huîtres de Normandie - calibre 3 - Médaille d'Or au Salon International de l'agriculture 2026</b> <i>Normandy Oysters (size 3) - Gold Award Winner - 2026 International Agricultural Show</i>	(x6) 15,70 € (x12) 28,90 €
<b>Assiette de la Mer (Crevettes bouquet (x10) et bulots mayonnaise (x6))</b> <i>Pink shrimp (x10) and whelks with mayonnaise (x6)</i>	12,50 €
<b>Carpaccio de bœuf</b> <i>Beef carpaccio</i>	9,50 €
<b>Salade de Camembert (salade, Camembert pané, crudités, poitrine fumée, croûtons, oignons frits, vinaigrette)</b> <i>Camembert salad (lettuce, raw vegetables, fried onions, breaded Camembert, smoked bacon, croutons, vinaigrette)</i>	10,50 €




Végétarien ou Option végétarienne disponible  
Prix nets en euros - Service compris



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

**VIANDES / MEAT**  
(BOISSONS NON COMPRIS)

Pièce du boucher <i>Butcher's cut</i>	Prix variable selon le cours At market price
Tartare de bœuf préparé <i>Prepared steak tartare</i>	18,00 €
Burger Face à la Mer  Bun brioché, steak haché 180g, sauce maison, compotée d'oignon à la bière Raoul, tomates, poitrine de porc <i>Brioche bun, 180g beef patty, homemade sauce, beer-braised onion compote (Raoul beer), fresh tomatoes and pork belly</i>	18,50 €
Carbonnade Flamande <i>Flemish beef stew</i>	19,00 €
Potjevleesh, frites, salade <i>Traditional Flemish jellied meat terrine, chips and salad</i>	19,50 €
Filet de poulet, Maroilles gratiné <i>Chicken breast topped with melted Maroilles cheese</i>	17,50 €
Travers de Porc, sauce barbecue <i>Spare ribs with barbecue sauce</i>	19,50 €

Sauces : crème d'ail, Roquefort, Maroilles, poivre, échalotes, poivron-chorizo +1,50 €  
*Sauces: Garlic cream, Roquefort, Maroilles, black pepper, bell pepper and chorizo*

Accompagnement alternatif : Légumes du soleil (carottes, tomates, courgettes, oignon, ail, poivrons)  
*Alternative side: Mediterranean vegetables (carrots, tomatoes, courgettes, onions, garlic, bell peppers)*



Végétarien ou Option végétarienne disponible  
Prix nets en euros - Service compris



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

**POISSONS / SEAFOOD**

(BOISSONS NON COMPRISES)

<b>Fish and Chips, sauce Tartare</b> <i>Fish and Chips, Tartar sauce</i>	16,90 €
<b>Dos de lieu croûte chorizo</b> <i>Pollock loin with chorizo crust</i>	19,50 €
<b>Pavé de saumon, crème citron aneth et tagliatelles</b> <i>Salmon fillet with lemon and dill cream and tagliatelle pasta</i>	19,50 €
<b>Moules Marinières</b> <i>Sailor-Style mussels</i>	18,50 €
<b>Moules en Sauce (au choix : crème d'ail, Roquefort, Maroilles, Poivron chorizo, beurre blanc)</b> <i>Mussels with sauce (Garlic cream / Roquefort / Maroilles / chorizo and red pepper / beurre blanc)</i>	20,00 €
<b>Choucroute de la Mer</b> <i>Seafood choucroute (Alsation-style sauerkraut with seafood)</i>	23,50 €
<b>Croquettes de crevettes, sauce tartare ou aioli (x3)</b> <i>Shrimp croquettes, tartar sauce or aioli (x3)</i>	22,50 €
<b>Plateau de fruits de Mer (commande 48h à l'avance)</b> <i>Seafood Platter (order 48 hours in advance)</i>	60,00 €/personne

Accompagnement alternatif : Légumes du soleil (carottes, tomates, courgettes, oignon, ail, poivrons)  
Alternative side: Mediterranean vegetables (carrots, tomatoes, courgettes, onions, garlic, bell peppers)



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

**SALADES / SALAD**   
(BOISSONS NON COMPRISES)

**Salade Caesar**

(salade, tomates, poulet croustillant, Grana Padano, croûtons, œufs durs, oignons frits, sauce César maison) 17,50 €

*Caesar salad: lettuce, tomatoes, crispy chicken, Grana Padano, croutons, hard-boiled eggs, fried onions, homemade Caesar dressing*

---

**Salade fraîcheur**

(salade, tomates, concombre, pastèque, melon, jambon cru) 17,50 €

*Fresh garden salad: lettuce, tomatoes, cucumber, watermelon, melon, cured ham*

---

**Poke Bowl**

(Tomates, concombre, avocat, radis, saumon mariné, fèves, citron, citron vert, quinoa, vinaigrette miel soja sésame) 18,50 €

*Tomatoes, cucumber, avocado, radishes, marinated salmon, broad beans, lemon, lime, quinoa, honey soy sesame vinaigrette*

---

**Salade de Camembert**

(Salade, Camembert pané, crudités, poitrine de porc fumée, croûtons, oignons frits, vinaigrette) 17,50 €

*lettuce, raw vegetables, fried onions, breaded Camembert, smoked bacon, croutons, vinaigrette*

---

**MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU** (BOISSON COMPRISE)

Jusqu'à 12 ans

Up to 12 years old

**Au choix :**

Moules marinières, Burger , Tenders de poulet ou poisson

*Sailor-Style Mussels / Burger / Chicken or fish tenders*

Sirop à l'eau, Coca, Limonade 12,00 €

*Choice of fruit squash / Coke / Lemonade (sparkling)*

Une boule de glace parfum vanille, fraise ou chocolat **ou** Crêpe

*Ice cream (1 scoop : vanilla, strawberry, chocolate) or Crêpe*

---



Végétarien ou Option végétarienne disponible  
Prix nets en euros - Service compris



---

# LA CARTE DES BOISSONS

---



## APÉRITIFS

Picon Bière Picon 3cl - Bière 22cl	5,00 €
Picon vin blanc Picon 3cl - vin blanc 12cl	5,00 €
Coupe crémant - 12cl	4,20 €
Kir vin blanc - 12cl mûre / pêche / cassis / violette	4,50 €
Kir pétillant - 12cl mûre / pêche / cassis / violette	4,70 €
Coupe Prosecco - 12cl + mûre / pêche / cassis / violette (+0,50 €)	4,50 €
Coupe Champagne - 12cl Tsarine ou Piper Heidsieck mûre / pêche / cassis / violette (+0,50 €)	9,90 €
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	6,50 €
Tequila - 4cl	6,00 €
Supplément Soft	1,50 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Planche fromage, charcuterie, crudités <i>Cheese, charcuterie, raw vegetables board</i>	17,50 €
Bol Emmental, Mimolette <i>Emmental &amp; Mimolette cheese bowl</i>	4,50 €
Bol saucissons saveur chorizo, Parmesan, nature <i>Selection of flavoured sausages: chorizo, Parmesan, plain</i>	5,50 €

## 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 €
Amaretto - 4cl	7,50 €
Irish Coffe - 4cl	9,00 €
Baileys Coffee - Jamaïcan Coffee	9,00 €

## VODKA 4CL

Wyborova	6,00 €
Absolut	6,50 €
Ciroc	7,50 €
Ciroc Pomme	7,50 €
Ciroc Pêche	7,50 €
Ciroc Mangue	7,50 €
Grey Goose	8,00 €
Belvédère	8,50 €
Supplément soft	1,50 €

## GIN TONIC

Gin Beefeater London Dry - 4cl	6,00 €
<b>Gin premium au choix - 4cl</b>	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 €
<b>Avec Tonic Artonic au choix - 25cl</b> Pamplemousse-mandarine / Ginger Ale / Concombre-gingembre / Indian Tonic	9,50 €

## 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 €

## BIÈRES PRESSIONS

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

## BIÈRES BOUTEILLES

Anosteke Prestige 33cl - 8,0% VOL	5,50 €
Chimay Bleue 33cl - 9,0% VOL	5,50 €
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 €
Chouffe sans alcool 33cl - 0,4% VOL	4,80 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito classic/Fraise/Passion 33cl	7,00 €
Virgin Spritz 33cl	7,00 €
Virgin Pina Colada 33cl	7,00 €
Virgin Mai Tai Passion 33cl	7,00 €



## COCKTAILS 25 CL (ALCOOL 4CL)

Americano Martini rouge, Martini blanc, Gin, Campari	9,00 €
Madeleine Cointreau, Amaretto, Jus d'ananas	9,00 €
Mojito / Mojito Fraise ou Passion Rhum brun, menthe, citron vert, limonade / purée de fraise ou passion	9,00 €
Blue Lagoon Vodka, Curaçao, limonade, citron vert	9,00 €
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	9,00 €
Cuba Libre Rhum brun, citron vert, coca	9,00 €
Pina Colada Rhum brun, crème de coco, jus d'ananas	9,00 €
Sex on the Beach Vodka, jus d'orange, crème de pêche, purée de fraise	9,00 €
Spritz Aperol Apéro, prosecco, orange	9,00 €
Mai Tai Passion Rhum ambré, jus d'ananas, citron vert, fruit de la passion, orgeat	9,00 €

## WHISKY 4CL

Ballantines	5,50 €
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 €
Supplément soft	1,50 €

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

*Photo non contractuelle*

*Prix nets en euros - Service compris*

## BOISSONS FRAÎCHES

Minutes Maid 25cl Orange / Ananas / Pomme / Tomate / Abricot	3,80 €
Coca Cola / Coca Cherry / Coca Zero 33cl	3,80 €
Fanta orange / Sprite / Fuzetea / Oasis 25cl	3,80 €
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes 25cl	3,80 €
Perrier 33cl	3,80 €
Limonade Limonade locale Goudale	2,50 €
Diabolo Fraise / Grenadine / Violette / Citron Citron vert / Pêche / Menthe / Kiwi / Orgeat	2,70 €
Sirop à l'eau (Monin) Fraise / Grenadine / Violette / Citron Citron vert / Pêche / Menthe / Kiwi / Orgeat	2,20 €
Supplément sirop	0,50 €
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 €



## BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Café allongé	2,20 €
Café crème	2,10 €
Grand café	3,20 €
Grand café crème	3,40 €
Cappuccino	3,70 €
Latte (Spéculoos/Cookie/Pop Corn/Caramel)	4,20 €
Café ou Chocolat Viennois	4,20 €
Chocolat chaud	3,70 €
Thé	3,40 €



## VINS BLANCS

	12 CL	75 CL
<b>IGP Pays d'Oc Chardonnay Maison Virginie</b> <i>Un mélange subtil d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques.</i> <i>En accompagnement des fruits de mer, huîtres, crevettes et homard.</i>	4,50 €	22,50 €
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Domaine de la Vinçonnaière</b> <i>une robe jaune clair limpide et bouquet floral délicat, accompagné de notes d'agrumes et de pomme verte.</i> <i>En bouche, un goût équilibré se développe, porté par une agréable minéralité et une acidité vive.</i> <i>En accompagnement des huîtres, moules, crustacés, saumon grillé.</i>	4,80 €	25,00 €
<b>Gustave Lorentz Gewurztraminer AOP</b> <i>Notes de litchi frais, mangue et fruit de la passion, arômes exotiques et épicés tel que le poivre blanc.</i> <i>En accompagnement des plats relevés, épicés ou aux saveurs de fruits exotiques.</i>	5,50 €	30,00 €
<b>Bourgogne Chardonnay Louis Girard</b> <i>Notes de fleurs et de fruits frais soulignées par des notes de toast et de miel.</i> <i>En accompagnement des huîtres, fruits de mer, champignons, volailles et plats à base de crème.</i>	6,00 €	34,80 €
<b>Pessac Léognan AOP Le Colombier de Brown</b> <i>Mélange d'arômes de zestes d'agrumes, de poire williams, de vanille douce ainsi qu'une nuance épicée de cardamome.</i> <i>En accompagnement du saumon, crustacés ou viandes blanches (particulièrement le veau).</i>	6,00 €	34,80 €
<b>IGP Côtes de Gascogne UBY N°3</b> <i>Arôme délicat de pamplemousse avec une note de pêche blanche.</i> <i>Parfait en apéritif ou en accompagnement des plateaux de fruits de mer, de la charcuterie ou des fromages à pâte crémeuse.</i>	4,80 €	25,00 €
<b>IGP Côtes de Gascogne UBY N°4</b> <i>Nez d'ananas et de fruit de la passion.</i> <i>Parfait en apéritif ou en accompagnement du foie gras, des plats épicés ou sucrés salés.</i>	4,80 €	25,00 €
<b>Jurançon AOP Les amours de la Reine</b> <i>Nuances de fruits exotiques, d'agrumes confits, d'abricots et de miel.</i> <i>Parfait en apéritif, en accompagnement du foie gras, des plats épicés ou sucrés salés et des tartes aux fruits.</i>	6,00 €	34,80 €



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

Photos non contractuelles

Prix nets en euros - Service compris

## VINS ROUGES

	12 CL	75 CL
<b>Bordeaux AOP Cru La Maqueline</b> <i>Intense aux arômes de fruits rouges et noirs, complexifiés par des notes fondues de grillé et de café moka.</i> <i>En accompagnement d'une entrecôte de bœuf, hamburger ou agneau.</i>	4,50 €	25,00 €
<b>Côtes-de-Bourg AOP Château du Bousquet Tholus du Colombier</b> <i>Nez fruité où pointe une note de gelée de groseilles et d'épices.</i> <i>En accompagnement de charcuteries fines, volailles, échine de porc ou entrecôte grillée.</i>	5,50 €	29,80 €
<b>Côtes-du-Rhône Villages Sainte-Cécile AOP Les Jarlotiers</b> <i>Puissants arômes de fruits rouges et noirs, et de mûres avec une touche d'épices.</i> <i>En accompagnement de carré d'agneau, charcuterie et fromage.</i>	5,50 €	29,80 €
<b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine du Fondis AOC</b> <i>En bouche, des notes de fruits rouges (cerise), fruits noirs (mûre, prune) et d'épices douces (régliasse, poivre, menthe). Un vin rond, soyeux, fin avec une jolie acidité.</i> <i>En apéritif ou accompagnement des volailles, entrecôtes de veaux et de la charcuterie.</i>	4,50 €	25,00 €
<b>Domaine Dubosc Monplaisir Côtes-de-Gascogne Maison MacCarthy IGP</b> <i>Notes de cerise et au côté épicé, sa bouche est boisée et évoque la vanille.</i> <i>Viandes rouges, plats épicés, fromages affinés, bœuf et agneau particulièrement.</i>	4,50 €	25,00 €
<b>Lalande de Pommerol Roquebrune</b> <i>Des senteurs de fruits (griottes et autres fruits rouges), de l'élégance, de la finesse et de la gourmandise.</i> <i>En accompagnement de la charcuterie ou d'une cuisine de terroir.</i>		39,90 €
<b>Crozes-Hermitage Les Lauzières Tardieu-Laurent AOP</b> <i>Arômes de petits fruits noirs, de poivre et des notes florales subtiles.</i> <i>En accompagnement de viandes rouges et charcuterie.</i>	7,50 €	44,90 €
<b>Margaux AOP Sirène de Giscours</b> <i>Nez de cerise noir, cerise et framboise. Les tannins sont soyeux et la finale agréablement épicée.</i> <i>En accompagnement des plats en sauce, viandes rouges, agneau, fromages à pâte dure, légumes rôtis et plats épicés.</i>		59,90 €
<b>MacCarthy Saint-Estèphe AOC</b> <i>Un vin riche et soyeux à la fois onctueux, aux arômes de fruits noirs et de cèdre.</i> <i>En accompagnement d'agneau aux herbes, bœuf bourguignon, coq au vin et Saint-Marcellin.</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>Frais et fruité. En accompagnement de volailles ou poissons aux agrumes ou des plats au fenouil.</i>	4,50 €	20,00 €
Côtes-de-Provence AOP MASfleurey <i>Ample, puissant, fruitée et bien équilibrée. Parfait pour l'apéritif ou en accompagnement des gambas ou des dessert fruités, légèrement fruités.</i>	4,80 €	21,90 €
M de Minuty vin rosé - Côtes-de-Provence AOP <i>Notes d'agrumes et nuances de melon vert d'Espagne. En accompagnement des fruits de mer, gambas grillées ou des desserts aux abricots.</i>	5,90 €	31,90 €

## VINS EN CARAFE

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

## VINS EFFERVESCENTS

	75 CL
Mousseux de qualité Brut Blanc de Blanc de Paul Roussey	19,90 €
Champagne AOP Brut Tsarine	54,90 €
Champagne AOP Piper-Heidsiek Essentiel extra brut	54,90 €



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

Photos non contractuelles

Prix nets en euros - Service compris