

## 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 tomate cerise	16.00 €
Salade de la mer (harengs, maquereaux au poivre et saumon fumé)	16.00 €
Salade d'endive, maroilles chaud, noix et pomme du jardin	14.00 €

## LES PIZZAS

La pizza aux fromages à base de crème	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

Salade de choux aux agrumes, mimolette et harengs doux	12.00 €
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe	24.00 €
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, chutney de poire	22.50 €
Saumon fumé maison, rémoulade de céleri au curcuma	16.00 €
Escalope de foie gras poêlé, tarte fine d'airelles	18.50 €
Escargots à l'ail, velouté de butternuts et noisettes	15.00 €
Saint-Jacques poêlées, bouillon Thaï, noix de coco	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



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



## LES POISSONS

Daurade cuite sur la peau, fenouil confit et risotto d'orge perlé	23.00 €
Lotte, crème de potimarron et marron, sauce vigneronne	24.00 €
Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	24.00 €
Dos de cabillaud, pot au feu légumes racine, beurre monté	22.00 €

## LES VIANDES

Dos de sanglier, pommes de terre sautées, champignons des bois, sauce aigre douce	22.00 €
Pavé de biche, pommes de terre darphin, compotée de chou rouge, sauce grand veneur	24.00 €
Onglet de bœuf à l'échalote, frites fraîches et salade verte	17.00 €
Suprême de volaille de Licques aux pommes fruits, sauce tandoori	18.50 €
Jambon à l'os « maison » et son gratin de macaronis	15.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites fraîches	19.00 €
Paume de ris de veau rôtie, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail	28.00 €
Filet mignon d'agneau, écrasé de pommes de terre au citron confit	22.00 €
<b>Menu enfant, moins de 10 ans</b> (steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes, boule de glace...)	16.00 €

## LES DESSERTS

Assiette de fromages	10.00 €	Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	8.00 €
Gaufre au sucre	6.00 €	Crème brûlée pomme parfumée à la cannelle	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 €	Baba au rhum exotique	8.50 €

## LES GLACES et SORBETS

SORBET : poire, citron, cassis, mangue, framboise, pomme verte, cerise, fruits de la passion	7.00 €		
GLACES : vanille, chocolat, café, spéculoos, caramel au beurre salé, menthe chocolat, noix de coco	7.00 €		
Café Liégeois (kahlúa), chocolat Liégeois, caramel Liégeois, dame blanche	7.00 €		
Coupe Cookie : glace stracciatella, caramel, chantilly, cookie	8.50 €		
Coupe Gourmande : glace vanille, chocolat, caramel, sauce caramel, morceau de gauffre	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 €		

