

The ORIGINALS BOUTIQUE

La Carte

Entrées

Glacé au chèvre, coulis de tomates et basilic	9,90 €
L'assiette du Grand Bleu (Crevettes roses, grises, bulots et rollmops)	9,90 €
Filet de maquereau mariné aux agrumes	9,90 €
Petite salade César	9,90 €
Tartare de dorade citron vert à l'aneth et pamplemousse	9,90 €
Tatin de légumes et magret de canard fumé	9,90 €
Gravelax de cabillaud au jus de betteraves	9,90 €
Pressé de joue de boeuf aux noix	9,90 €
Ficelle aux deux saumons gratinés	9,90 €
Soupe de poisson, ses croutons et sa rouille	9,90 €
Foie gras de canard mi-cuit au cognac	14,90 €
La suggestion du jour	9,90 €

Plats

Filet de Saint Pierre à la salicorne	18,90 €
Truite saumonée au riesling	18,90 €
Filet de bar, coulis de crustacés	18,90 €
Aile de raie, effiloché de poireaux	18,90 €
Choucroute de la mer	20,90 €
Brochette de canard à l'ananas	18,90 €
Pièce de boeuf, sauce poivre	18,90 €
Rognons de veau, graines de moutarde	18,90 €
Ballotine de blanc de volaille au genièvre	18,90 €
Pavé de boeuf	18,90 €
La suggestion du jour	18,90 €

*

Tous nos plats sont servis avec : Écrasé de pommes de terre / Légumes de saison / Pommes grenailles / Riz basmati sauvage ou noir

Les Moules à Découvrir (le litre)

Accompagnées de Frites

A la marinière	16,90 €
A la crème	17,90 €
Au maroilles	17,90 €
A la Picarde (crème, lardons, poireaux)	17,90 €
Le Kg de moules marinières / salicornes	22,00 €

Produits de la Mer

L'Assiettes d'Huîtres de Normandie N°3

6 pièces	14,90 €
9 pièces	21,00 €
12 pièces	27,00 €
L'Assiette Grand Bleu	17,90 €
<i>3 huîtres, crevettes grises & roses, cœur de saumon, filet de hareng fumé rollmops et salade de pommes de terre</i>	
Plateau de Fruits de Mer (sur commande 24h à l'avance)	42,00 €
<i>3 huîtres, 1/2 tourteau, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux amandes, 2 langoustines, pains spéciaux, mayonnaise fraîche, vinaigrette échalotes</i>	

Sur le Pouce

Tartare de boeuf	16,90 €
Planche de Charcuterie à partager	9,90 €
La Salade Végétarienne <i>(Salade et légumes du moment)</i>	13,90 €
La Salade Gourmande <i>Salade, gésiers confits, lardons, toasts chèvre & maroilles</i>	17,50 €
La Salade César <i>Salade verte, filet de poulet, tomate, œuf, parmesan et croûtons</i>	16,90 €
Foie Gras de canard maison au cognac mi-cuit au torchon et ses toasts grillés	16,90 €
Burger rustique façon Neptune	16,90 €
supplément frites	4,00 €
supplément salade verte	4,00 €
Supplément sauce	4,00 €

Fromages

L'assiette 3 fromages des 3 régions <i>Fort d'Ambleteuse / Camembert du Boulonnais / Sablé de Wissant</i>	8,90 €
--	--------

Desserts

Croquant de spéculos, mousse à la rhubarbe	8,90 €
Tartelette citron revisitée	8,90 €
Profiterole façon Grand Bleu (un gros chou)	8,90 €
Crème brûlée à la chicorée et vanille	8,90 €
Nougat glacé aux fruits secs, coulis de mangue	8,90 €
Tarte tatin ananas, petit pot de crème	8,90 €
Pomme au four, caramel beurre salé, spéculos	8,90 €
Brioche façon perdue aux fruits rouges et crème glacée	8,90 €
Café Gourmand	10,90 €
La suggestion du jour	8,90 €

Glaces

Dame blanche <i>(Vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	8,90 €
Chocolat liégeois (Chocolat, chantilly) <i>(Vanille, Chocolat ,chocolat chaud chantilly)</i>	8,90 €
Café liégeois <i>(Vanille, café, sauce café, chantilly)</i>	8,90 €
Colonel <i>(Citron vert, vodka)</i>	9,90 €