

The ORIGINALS BOUTIQUE

La Carte

Entrées

Salade Caésar	9,90 €
Salade Périgourdine	9,90 €
Tartare de saumon à l'aneth citron vert	9,90 €
Assiette du pêcheur (crevettes, bulots, langoustines)	9,90 €
Cassolette d'asperges vertes jambon fumé	9,90 €
Ficelle au saumon gratinée	9,90 €
Terrine au maroilles salicornes et ses toast	9,90 €
Soupe de poisson sa rouille et ses croutons	9,90 €
Foie gras de canard pain aux figues son chutney	14,90 €
La suggestion du jour	9,90 €

Plats

Cabillaud crème de moules au fenouil	21,90 €
Filet de bar concassé de tomates au romarin	21,90 €
Choucroute de la mer <i>(hadock, cabillaud, saumon, moules)</i>	23,90 €
Papillote de rouget au pesto de persil cacahuètes et ses petits légumes	21,90 €
Effiloché de raie sur un écrasé de pomme de terre et ses olives noires	21,90 €
Souris d'agneau à la bière du ch'ti mousseline de patate douce	21,90 €
Brochette de sot l'y laisse marinée au gingembre et ses jeunes carottes	21,90 €
Pavé de boeuf à la crème de maroilles	21,90 €
Entrecôte (300grs) à la plancha sauce poivre	27,90 €
La suggestion du jour	21,90 €

*

*Tous nos plats sont servis avec : Écrasé de pommes de terre / Tagliatelles / Légumes de saison
/ Pommes grenaille / Riz Allergie: pâtes sans gluten sur demande au serveur en début de service.*

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 <i>(crème, lardons, poireaux)</i>	17,90 €
Le Kg de moules marinières / salicornes	22,00 €

Produits de la Mer

L'Assiettes d'Huîtres de Normandie N°3

6 pièces	15,90 €
9 pièces	22,00 €
12 pièces	28,00 €
La sole Ménière (suivant arrivage)	29,90 €
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

Planche de Charcuterie	12,90 €
Planche " Terre & Mer "	16,50 €
Planche de Tapas	13,90 €
<i>(Oignons, calamar, accras, sauce tartare)</i>	
Tartare de boeuf à préparer	18,90 €
Grande salade Caésar	16,90 €
Grande salade végétarienne	15,90 €
Le burger rustique au maroilles	16,90 €
Le burger végétal	16,90 €
Foie gras de canard au cognac, duo de toast grillé	18,90 €
La sole meunière (suivant arrivage)	29,90 €

*

Supplément Frites 4.00€ Supplément salade 4.00€ Supplément sauce 2.00 €

*

Tous nos plats sont servis avec : Écrasé de pommes de terre / Tagliatelles / Légumes de saison / Pommes grenaille / Riz Allergie: pâtes sans gluten sur demande au serveur en début de service.

Fromages

L'assiette 3 fromages des 3 régions	8,90 €
<i>Fort d'Ambleteuse / Camembert du Boulonnais / Sablé de Wissant</i>	
Croustillant de maroilles et son mesclun	8,90 €
<i>Vinaigre de noix</i>	

Desserts

Nage de pastèque à la menthe	9,50 €
Nougat, glace crémeuse à la pistache	9,50 €
Dôme de panacotta, ananas, spéculoos	9,50 €
Délice de pomme à la vanille	9,50 €
Choux caramel, vanille	9,50 €
Moelleux chocolat framboise, glace groseille	9,50 €
Tarte à la rhubarbe, pain d'épices	9,50 €
Tarte citron meringuée	9,50 €
Café Gourmand	11,50 €
La suggestion du jour	9,50 €

Glaces

Dame blanche <i>(Vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7,90 €
Chocolat liégeois (Chocolat, chantilly) <i>(Vanille, Chocolat ,chocolat chaud chantilly)</i>	7,90 €
Café liégeois <i>(Vanille, café, sauce café, chantilly)</i>	7,90 €
Colonel <i>(Citron vert, vodka)</i>	8,90 €