

The ORIGINALS

BOUTIQUE

La Carte

Entrées

Foie gras de canard pain aux figues son chutney	14,90 €
Soupe de poissons	9,90 €
Ficelle Picarde gratinée	9,90 €
Brochette de crevettes à la plancha, sauce crustacés	9,90 €
Salade de gésier, vinaigre Xeres	9,90 €
Gravelax de saumon à l'aneth	9,90 €
Duo de harengs (fumé, mariné)	9,90 €
Tartare de St Jacques, citron vert	9,90 €
La suggestion du jour	9,90 €

Plats

Filet de bar rôti, échalotes confites au vin rouge, flan de légumes	21,90 €
Dos de lieu noir, crème de chorizo linguine	21,90 €
Pavé de saumon à la florentine	21,90 €
Pot au feu de la mer	23,90 €
Aile de raie beurre d'ail, pomme vapeur, légumes	21,90 €
Paleron de boeuf à la forestière, gratin de pomme de terre	21,90 €
Onglet de boeuf à la crème de maroilles, poêlée de légumes	21,90 €
Entrecôte (300grs) sauce poivre, frite et salade	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 (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	15,90 €
9 pièces	22,00 €
12 pièces	28,00 €
La sole Ménière (suivant arrivage)	29,90 €
L'Assiette Grand Bleu <i>3 huîtres, crevettes grises & roses, cœur de saumon, filet de hareng fumé rollmops et salade de pommes de terre</i>	17,90 €
Plateau de Fruits de Mer (sur commande 24h à l'avance) <i>3 huîtres, 1/2 tourteau, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux amandes, 2 langoustines, pains spéciaux, mayonnaise fraîche, vinaigrette échalotes</i>	42,00 €

Sur le Pouce

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

*

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.

Fromages

L'assiette 3 fromages des 3 régions <i>(Maroilles, Neufchâtel, Chèvre)</i>	8,90 €
---	--------

Desserts

Amandine aux poires	9,50 €
Choux craquelin à la pistache	9,50 €
Tarte tatin et son petit pot de crème	9,50 €
Tiramisu	9,50 €
Brioche perdue et glace chicorée	9,50 €
Sablé Grand Bleu, ganache caramel et chocolat	9,50 €
Tarte à la rhubarbe	9,50 €
Tiramisu à la framboise	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 €