

The ORIGINALS BOUTIQUE

La Carte

Entrées

L'assiette du Grand Bleu	9,90 €
Ficelle Picarde	9,90 €
Soupe de poisson, sa rouille et ses croûtons	9,90 €
Tatin d'endives au chèvre, miel	9,90 €
Tartare de St Jacques à l'aneth, citron vert	9,90 €
Gravelax de saumon, toasts grillés	9,90 €
Foie gras de canard, pain aux figues, sa compote	9,90 €

Plats

Filet de dorade, crème de crustacés, riz	21,90 €
Pavé de saumon, pois gourmands	21,90 €
Couscous de la mer	23,90 €
Effiloché de raie et ses ravioles	21,90 €
Rognons de veau façon Grand-mère , brochette de pommes grenailles	21,90 €
Onglet de boeuf, crème de maroilles	21,90 €
Emincé de magret de canard au jus de miel,	21,90 €
Souris d'agneau à la bière, légumes pot au feu	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 <i>(Oignons, calamar, accras, sauce tartare)</i>	13,90 €
Grande salade Périgourdine	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 €

*

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

Desserts

Tarte Tatin et crème vanille	9,50 €
Profiteroles aux chocolats	9,50 €
Charlotte aux poires	9,50 €
Brioche tiède à l'orange, façon pain perdu	9,50 €
Crème brûlée aux spéculos	9,50 €
Parfait glacé praline, pistache	9,50 €
Café Gourmand	11,50 €

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 €