The ORIGINALS BOUTIQUE

La Carte

Entrées

Rosace de noire de Crimée, sorbet de roquette	9,90 €
Foie gras de canard pain aux figues son chutney	14,90 €
Ficelle Picarde gratinée	9,90 €
Croustillant de maroilles, lardons au vinaigre de xérès	9,90 €
Gravelax de saumon à l'aneth, citron vert	9,90 €
Rillette de maquereaux, poivrons et piment d'Espelette	9,90 €
Salade Caesar	9,90 €
La suggestion du jour	9,90 €

Plats

Choucroute de la mer	24,90 €
Filet de dorade basilic, flan de légumes	21,90 €
Médaillons de lotte parfum aux algues, écrasé de pomme de terre	21,90 €
Émincé de magret de canard mariné au miel, patates douces	23,90 €
Entrecôte 300 grs ,crème de maroilles, frites fraiches, salade	27,90 €
Bavette sauce au poivre, frites fraiches, salade	21,90 €
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 *3 huîtres, crevettes grises & roses, cœur de saumon, filet de hareng fumé rollmops et salade de pommes de terre*	17,90 €
Plateau de Fruits de Mer (sur commande 24h à l'avance) *3 huîtres, 1/2 tourteau, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux amandes, 2 langoustines, pains spéciaux, mayonnaise fraîche, vinaigrette échalotes*	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 Caésar	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 *(Maroilles, Neufchâtel, Chèvre)*	8,90 €

Desserts

Tarte tatin et son petit pot de crème	9,50 €
Tartelette citron, meringue revisitée	9,50 €
Cheesecake aux fruits de saison	9,50 €
Brioche caramel beurre salé, glace	9,50 €
Moelleux au chocolat	9,50 €
Baba au rhum	9,50 €
Café gourmand *(Muffin au caramel, pana cota au fruits, mousse chocolat)*	11,50 €
La suggestion du jour	9,50 €

Glaces

Dame blanche *(Vanille, chocolat chaud, chantilly)*	7,90 €
Chocolat liégeois (Chocolat, chantilly) *(Vanille, Chocolat ,chocolat chaud chantilly)*	7,90 €
Café liégeois *(Vanille, café, sauce café, chantilly)*	7,90 €
Colonel *(Citron vert, vodka)*	8,90 €
Poire Belle Hélène	7,90 €
Iceberg *(Glace menthe, chocolat, Get27)*	7,90 €