

Les Boissons

Les Cocktails

<i>Américano, Margarita, Mojito, Punch, Gin Fizz...</i>	9,50 €
<i>Pimm's Royal, Picon Champagne</i>	13,00 €

Les Apéritifs

<i>Les Anisés (2cl), Ricard & Pastis</i>	3,00 €
<i>Martini Rouge ou Blanc, Suze (8cl)</i>	4,50 €
<i>Picon Vin Blanc (12cl), Picon Bière (25cl)</i>	5,50 €
<i>Kir à la Double crème de chez Cartron & à l'Aligoté (12cl)</i>	7,00 €
<i>Coupe de Champagne, Kir Royal (12cl)</i>	12,00 €
<i>Porto Rouge ou Blanc, Muscat de Rivesaltes, Pineau des Charentes (8cl)</i>	6,00 €

Les Whiskies

<i>J & B Rare, Blend aux arômes d'Agurmes et de Fruits Exotiques</i>	6,00 €
<i>Chivas Regal 12 ans, Blend à la douceur fruitée & notes de Miel</i>	9,00 €
<i>Cragganmore 12 ans, Single Malt du Speyside aux arômes complexes</i>	9,00 €
<i>Knockando 12 ans, Single Malt du Speyside aux arômes d'Orge Malté</i>	9,00 €
<i>Knockando 18 ans, Single Malt du Speyside, arômes Fruités & Boisés</i>	12,00 €
<i>Oban 14 ans, Sigle Malt des Highlands, arômes de Fruits, d'Iode, de Feu de Bois</i>	13,00 €
<i>Lagavulin 16 ans, Single Malt d'Islay, très tourbé</i>	16,00 €
<i>Talisker 10 ans, Single Malt de l'Île de Sky, Tourbé, arômes maritime</i>	10,00 €
<i>Jack Daniel's n°7, Whiskey du Tennessee</i>	6,00 €

Et bien d'autres choses, demandez notre carte !!!

Les Bières

<i>Pression : Jupiler 25cl / 50cl</i>	3,50 €	6,00 €
<i>Pression : Leffe Blonde... 25cl / 50cl</i>	4,50 €	8,00 €
<i>Bouteilles : St Feuillien Grand Cru, Leffe Ruby / Duvel, Chimay Bleue...</i>	6,00 €	6,50 €

Les Softs

<i>Vittel, Limonade (25cl)</i>	3,00 €	
<i>Coca Cola, Perrier, Fanta Orange (33cl), Nestea, Schweppes (25cl)</i>	4,00 €	
<i>Verre de Jus de Fruits Artisanal Alain Milliat (25cl)</i>	6,00 €	
<i>Tomate, Abricot, Pomme, Orange, Pamplemousse, Fraise, Ananas</i>		
<i>Fruits Frais Pressés, Cocktail sans alcool</i>	6,00 €	
<i>Vittel, San Pellegrino (demie & litre)</i>	4,50 €	6,00 €

Les Entrées

Les Escargots de Bourgogne	8,00 €
<i>Par 6 ou 12 & Beurre d'Escargot (Beurre, Ail, Persil, Anis)</i>	15,00 €
La Langue Lucullus	15,00 €
<i>Millefeuille de Langue de Bœuf fumée & Foie Gras de Canard</i>	
La Terrine du moment	7,00 €
<i>Varie selon la saison, Cornichons & pickles d'oignons</i>	
La Soupe à l'Oignon	7,00 €
<i>Servie avec croutons & Emmenthal râpé</i>	
L'Œuf parfait au Maroilles	7,00 €
<i>Œuf cuit à 62° & sa crème de Maroilles fermier (Ferme des Bahardes)</i>	
Os à Moelle	12,00 €
<i>proposé en Canoë avec croutons et fleur de Sel</i>	
La Tarte fine de Ris de veau	15,00 €
<i>Pousses d'Epinard, Noix de Pécan et Vinaigrette de Jus de Viande</i>	
Les Croquettes de Moules	8,00 €
<i>Moules de Hollande cuites à la marinière en croquette & crème de Curry</i>	
Le Tartare de Saumon & Haddock	12,00 €
<i>Huile d'Olives & Jus d'Agrumes, Coriandre, Radis Blanc & Fleur de Sel</i>	
Le Saumon Ecosais Label Rouge Fumé	15,00 €
<i>Belle tranche & ses Oignons Rouges, Toast, Citron</i>	
Les Cuisses de Grenouilles	15,00 €
<i>Grosses cuisses poêlées au Beurre d'Escargot</i>	

Les Huîtres (prix pour 6 pièces)

Les Spéciales Gillardeau® Huîtres spéciales, charnues au léger goût de Noisette
Numéro 2 (grosses) **28,00 €** Numéro 3 (moyennes) **23,00 €**

Les Marennes Oléron Fines de Claires, +/- verte selon la saison, la Classique !
Numéro 3 (moyennes) **13,00 €** Numéro 4 (petites) **11,00 €**

Les Coquillages & Crustacés

Les Crustacés

Les Crevettes : Roses ou Grises ou le 1/2 Tourteau **10,00 €**
Les Langoustines la pièce **4,50 €**

Les Coquillages

Cuits : Les Bulots ou Les Bigorneaux par 200g **8,00 €**
Crus : Amandes par 6, Les Palourdes par 3, le Clam's à la pièce, Moules par 6 **4,00 €**

Les Plateaux de Fruits de Mer (1 personne)

Le Pornichet : Bulots, Bigorneaux, Langoustine, Crevettes Roses & Grises
Amandes, Moules, 3 Fines de Claires N° 4 **26,00 €**

Le Paimpol : 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Langoustine, Crevettes Roses & Grises
Le plateau seul **26,00 €**
Le plateau avec 6 Fines de Claires N° 4 **36,00 €**
Le plateau avec 6 Spéciales Gillardeau® N° 3 **46,00 €**

Le Deauville : 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Langoustine, Crevettes Roses & Grises,
Amandes, Palourdes, Clam's, Moules
Le plateau seul **34,00 €**
Le plateau avec 6 Fines de Claires N° 4 **44,00 €**
Le plateau avec 6 Spéciales Gillardeau® N° 3 **54,00 €**

Les Abats

Le Porc des Hauts de France : L'Oreille	16,00 €
<i>Grillée, Sauce Béarnaise & Frites maison</i>	
L'Andouillette AAAAA	16,00 €
<i>Snackée, Moutarde au moult de raisins & Frites maison</i>	
Le Ris de Veau	30,00 €
<i>Poêlé au Beurre meunière & Purée gourmande</i>	
La Tête de Veau	25,00 €
<i>Tête, Langue et Cervelle de Veau, sauce Gribiche, Légumes</i>	
Le Rognon de Veau	21,00 €
<i>Servi entier, préparé en salle, sauce Porto et Moutarde de Dijon, Purée gourmande</i>	

Les Salades

La Fermière	15,00 €
<i>Salade, Poulet, Œuf, Lardons, Pommes de Terre, Oignons Rouges</i>	
L'Océane	15,00 €
<i>Salade, Saumon Fumé, Crevettes Roses, Tartare de la Mer</i>	

Les Gourmandises de Byzance®

L'assiette de Jambon Bellota Bellota®	24,00 €
<i>Jambon Ibérique Grand Cru Dehesa Extramadura</i>	
Les Sardines de Cantabrie	12,00 €
<i>Boite de petites Sardines de Cantabrie, Pain grillé & Beurre 1/2 Sel</i>	
Les Anchois de Cantabrie	24,00 €
<i>Boite de filets d'Anchois de Cantabrie, Pain grillé & Beurre 1/2 Sel</i>	

Les Poissons

Le Lieu Noir sauvage 16,00 €

Dos snacké à la Plancha, sauce Beurre Blanc & Riz Basmati

Le Cabillaud sauvage 22,00 €

Pavé saisi, Jus de Veau, PdT confites et trésors des sous Bois

Le Saumon Ecossais Label Rouge d'élevage 22,00 €

Cœur de Filet, sauce à l'Oseille & au Noilly Prat, Tagliatelles fraîches

Le Merlu sauvage 16,00 €

Filet juste saisi et terminé au four, sauce Dugléré & Riz parfumé

Le Haddock (Eglefin sauvage fumé) 21,00 €

Poché au Lait, sauce Beurre Blanc aux Agrumes, Pousses d'Epinards & PdT vapeur

Les Coquilles Saint Jacques de nos Côtes 31,00 €

Saisies et présentées sur un Risotto Carnaroli aux Blettes & Citron confit

La Sole sauvage 35,00 €

Poêlée entière Meunière (environ 300g), Pommes de terre vapeur

Le Bar sauvage (pour 2 personnes) 69,00 €

Belle pièce (environ 1 kilo), sauce Beurre Blanc aux Agrumes, Légumes croquants

Mais aussi...

Le Fish & Chips 20,00 €

Cabillaud sauvage pané, sauce Tartare & Frites maison

La Choucroute de la Mer 26,00 €

Panaché de Poissons, sauce Beurre Blanc, PdT vapeur & Choucroute maison

La Caudière 45,00 €

Notre "Bouillabaisse" du Nord, proposée chaque Vendredi en quantité limitée

Les Viandes

Le Bœuf des Hauts de France : Tartare 16,00 €

Haché à la commande, préparé en Salle par nos soins, Frites maison

Le Bœuf des Hauts de France : Steak Jockey 17,00 €

Haché à la commande, Œuf au plat, Sauce Barbecue & Frites maison

Le Bœuf des Hauts de France : Filet 33,00 €

Poêlé, flambé au Cognac, Crème fraîche, Poivres & Frites maison

Le Bœuf Angus d'Ecosse : Onglet 23,00 €

Poêlé au Beurre avec des Echalotes & Frites maison

L' Agneau: Souris 22,00 €

Cuisson de 12 heures, laquée de son jus parfumé au Thym Citron, Légumes glacés

Le Poulet Jaune Label Rouge : Suprême 18,00 €

Cuisson douce & doré au Beurre, Poitrine fumée & Choux frisé, Jus de Volailles, Pdt Confites

Le Canard IGP du Sud Ouest : Magret 27,00 €

Entier et Emincé, Jus de viande, Ananas rôti, Navets Boule d'Or & Purée de Cerfeuil tubéreux

Le Porc des Hauts de France : Jarret 17,00 €

Petit Jarret aux Lentilles Vertes du Puy

Mais aussi...

La Choucroute Alsacienne 20,00 €

Charcuteries Alsaciennes, Choucroute maison & Pommes de Terre vapeur

Notre Cassoulet 27,00 €

Proposé chaque Jedi en quantité limitée

Le Bœuf des Hauts de France : Paleron 21,00 €

Pavé de Paleron à la Bordelaise (Vin rouge & Moelle) & Purée Gourmande

Les Desserts

Le Carpeaux	10,00 €
<i>Biscuit Dacquoise, Crème au Beurre, Marrons, Vanille & Rhum</i>	
La Crème brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar	9,00 €
<i>Aux gousses de Vanille Bourbon !</i>	
Les Crêpes Suzette	12,00 €
<i>Crêpes, Sucre, Oranges pressées & Grand Marnier, le tout préparé en Salle</i>	
Les Profiteroles	10,50 €
<i>Choux "craquelin" fourrés de Glace Vanille et Chocolat chaud</i>	
Le Baba au Rhum	12,00 €
<i>Crème Chantilly & Rhum à discrétion</i>	
Le Paris Brest	9,00 €
<i>Choux "craquelin" & sa crème Pralinée</i>	
La Gourmandise au Chocolat	9,00 €
<i>Ganache de Chocolat 50% & Fruits frais Exotiques</i>	
Le Café ou Thé "Damman" & sa Gourmandise	8,00 €
<i>Boisson de votre choix accompagné d'un dessert du Chef</i>	
Le Fruit de saison flambé	12,00 €
<i>Fruits, Sucre, Flambage, Flambage & Flambage...</i>	
La Tarte aux Pralines Roses	7,00 €
<i>Tarte aux Amandes, spécialité Rhône Alpes et de l'Escargot !</i>	

Mais aussi...

Le Plateau de Fromages	12,00 €
<i>Fromages affinés</i>	

Les Glaces du Maître Glacier

Les parfums des Glaces :

Café, Chocolat, Vanille, Pistache, Noix de Coco, Rhum-Raisins

Les parfums des Sorbets :

Framboise, Fraise, Cassis, Poire, Citron Jaune, Fruits de la Passion

La Coupe 3 boules, parfums au choix 7,50 €

Une Boule + Une Boule + Une Boule !

La Dame Blanche 9,00 €

Glace Vanille, Chocolat chaud & Chantilly

Le Café Liégeois 9,00 €

Glace Café, Espresso froid, Chantilly

La coupe Escargot 9,50 €

Glaces Vanille, Chocolat & Pistache, Chocolat chaud & Chantilly

La coupe de mon Enfance 9,50 €

Glaces Vanille, Bimbo & Barbe à Papa

La coupe Tutti Frutti 9,50 €

Glaces Passion, Cassis & Citron, Jus de Fraises & Chantilly

La coupe Colonel 10,50 €

Glace Citron Jaune & Vodka frappée

La coupe Irlandaise 10,50 €

Glaces Café & Vanille, Bailey's & Chantilly

La coupe Haïti 10,50 €

Glaces Rhum-Raisins, Noix de Coco & Rhum

La coupe Angéline 12,00 €

Glace Café, Amaretto di Saronno & Chantilly