

# Les Boissons

## Les Cocktails

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

## Les Apéritifs

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

## Les Whiskies

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

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

## Les Bières

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

## Les Softs

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

# Les Entrées

**Les Escargots de Bourgogne** 8,00 €

*Par 6 ou 12 & Beurre d'Escargot (Beurre, Ail, Persil, Anis)* 15,00 €

**La Langue Lucullus** 15,00 €

*Millefeuille de Langue de Bœuf fumée & Foie Gras de Canard*

**Les Délices du Potager & fromage frais** 8,00 €

*Courgette, Tomate confite, Fromage frais, Noix*

**Les Crevettes en Cocktail Fraîcheur** 12,00 €

*Agrumes, Guacamole & Citron Vert*

**La Dorade Royale d'élevage en Céviche** 9,00 €

*Marinade Exotique Ananas - Coriandre*

**Le Thon Rouge en Tartare** 12,00 €

*Huile de Noix, Sésame, Condiment Wasabi - Mayonnaise*

**Le Saumon Fumé** 15,00 €

*Belle tranche & ses Oignons Rouges, Toast, Citron*

**Les Cuisses de Grenouilles** 15,00 €

*Grosses cuisses poêlées au Beurre d'Escargot*

# 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

**L'Andouillette AAAAA** 16,00 €

*Juste Grillée & Frites maison*

**Le Rognon de Veau** 21,00 €

*Servi entier, préparé en salle, sauce Porto et Moutarde de Dijon, Purée maison*

# Les Salades

**La Fermière** 15,00 €

*Poulet mariné, Œuf, Lardons, Pommes de Terre, Vinaigrette : Miel, Citron, Espelette*

**La Campagnarde** 15,00 €

*Frisée, Lardons, Œuf, Gésiers, Vinaigrette: Balsamique Blanc & Herbes fraîches*

**La Biquette** 15,00 €

*1/2 Baguette agrémentée de Rocamadour, Pickles maison*

**L'Océane** 15,00 €

*Thon Rouge, Saumon Fumé, Crevettes Roses, Moules*

# Les Gourmandises

**Les Anchois de Cantabrie** 24,00 €

*Boite de filets d'Anchois de Cantabrie, Pain grillé & Beurre 1/2 Sel, maison Byzance*

# Les Poissons

**La Dorade Royale d'élevage** 24,00 €

*Farcie Caponata, écrasé de Rattes du Touquet aux Herbes fraîches, sauce Beurre Blanc*

**Le Saumon Ecossais Label Rouge d'élevage** 20,00 €

*Cœur de Filet, mousseline de Vitelottes, déclinaison de Radis, crème onctueuse au Raifort*

**Le Thon Rouge sauvage** 24,00 €

*Mi-Cuit en croute de Cacahuètes, marinade Tataki & Wok de Légumes*

## Mais aussi...

**Le Cabillaud sauvage en Fish & Chips** 20,00 €

*Cabillaud sauvage pané, sauce Tartare & Frites maison*

**Le Saumon Ecossais Label Rouge d'élevage en Tartare** 18,00 €

*Aneth, Baies roses et fraîcheur de Granny Smith, proposé avec une Salade*

**Le Lieu Noir sauvage** 16,00 €

*Lissé d'Aubergines, Légumes de saison, sauce Beurre Blanc relevé à la Tomate*

# Les Viandes

**Le Tartare de Bœuf** 16,00 €

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

**Le Steak Jockey** 17,00 €

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

**Le Filet de Bœuf en Chateaubriand** 33,00 €

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

**L' Onglet** 23,00 €

*Poêlé au Beurre avec des Echalotes & Frites maison*

**Filet de Poulet Label Rouge** 17,00 €

*Courgettes de Nice snackées, Tomates & Fenouil confit, crème de Parmesan*

## Mais aussi...

**Le Potch Vleesh Dunkerquois maison** 19,00 €

*Cuisson à l'ancienne, servi avec les Os et parfumé au Vinaigre, Frites maison*

# Les Desserts

<b>Le Carpeaux</b>	10,00 €
<i>Biscuit Dacquoise, Crème au Beurre, Marrons, Vanille &amp; Rhum</i>	
<b>La Crème brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar</b>	9,00 €
<i>Aux gousses de Vanille Bourbon !</i>	
<b>Les Crêpes Suzette</b>	12,00 €
<i>Crêpes, Sucre, Oranges pressées &amp; Grand Marnier, le tout préparé en Salle</i>	
<b>La Tartelette au Citron de Menton</b>	9,00 €
<i>Goutez la différence !</i>	
<b>Succès aux Fruits Rouges</b>	9,00 €
<i>Crème légère Vanille - Fève de Tonka</i>	
<b>La Mousse au Chocolat</b>	9,00 €
<i>Mousse légère proposée avec une Pointe de Fleur de Sel</i>	
<b>Le Café ou Thé "Damman" &amp; sa Gourmandise</b>	8,00 €
<i>Boisson de votre choix accompagné d'un dessert du Chef</i>	
<b>La Tarte aux Pralines Roses</b>	7,00 €
<i>Tarte aux Amandes, spécialité Rhône Alpes et de l'Escargot !</i>	

## Mais aussi...

<b>Le Plateau de Fromages</b>	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 Citron Meringué** 9,50 €

*Glace Citron Jaune, Coulis de Citron, Brisures de Meringue & Chantilly*

**La coupe Copacabana** 9,50 €

*Glaces Coco, Passion, Vanille, Jus d'Ananas & Chantilly*

**La coupe Colonel** 10,50 €

*Glace Citron Jaune & Vodka frappée*

**La coupe Vitaminée** 10,50 €

*Glaces Passion, Fraises, Framboises, Passoa*