

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>	
Le Cochon en Tête pressée	6,00 €
<i>Gelée d'Herbes fraîches</i>	
Les Carottes Label Rouge en Velouté	6,00 €
<i>Carottes, Faiselle, Estragon</i>	
Les Délices du Potager & fromage frais	8,00 €
<i>Courgette, Tomate confite, Fromage frais, Noix</i>	
Les Cuisses de Grenouilles	15,00 €
<i>Grosses cuisses poêlées au Beurre d'Escargot</i>	
Les Eperlans en friture	9,00 €
<i>proposés avec une Sauce Tartare</i>	
Les Crevettes en Cocktail Fraîcheur	12,00 €
<i>Agrumes, Guacamole & Citron Vert</i>	
La Dorade Royale d'élevage en Céviche	9,00 €
<i>Marinade Exotique Ananas - Coriandre</i>	
Le Thon Rouge en Tartare	12,00 €
<i>Huile de Noix, Sésame, Condiment Wasabi - Mayonnaise</i>	
Le Saumon Ecosais Label Rouge Fumé par nos soins	15,00 €
<i>Belle tranche & ses Oignons Rouges, Toast, Citron</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

L'Andouillette AAAAA 16,00 €
Juste Grillée & Frites maison

Le Ris de Veau 30,00 €
Poêlé au Beurre meunière & Purée gourmande

Le Rognon de Veau 21,00 €
Servi entier, préparé en salle, sauce Porto et Moutarde de Dijon, Purée gourmande

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 de Byzance®

L'assiette de Jambon Bellota Bellota® 24,00 €
Jambon Ibérique Grand Cru Dehesa Extramadura

Les Sardines de Cantabrie 12,00 €
Boite de petites Sardines de Cantabrie, Pain grillé & Beurre 1/2 Sel

Les Anchois de Cantabrie 24,00 €
Boite de filets d'Anchois de Cantabrie, Pain grillé & Beurre 1/2 Sel

Les Poissons

- Le Lieu Noir sauvage** 16,00 €
Lissé d'Aubergines, Légumes de saison, sauce Beurre Blanc relevé à la Tomate
- La Dorade Royale d'élevage** 24,00 €
Farcie Caponata, écrasé de Rattes du Touquet aux Herbes fraîches, sauce Beurre Blanc
- Le Saumon Ecosais 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
- 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 Vierge & Légumes croquants

Mais aussi...

- Le Cabillaud sauvage en Fish & Chips** 20,00 €
Cabillaud sauvage pané, sauce Tartare & Frites maison
- La Morue en Aïoli** 20,00 €
Légumes croquants et Aïoli maison
- Le Saumon Ecosais Label Rouge d'élevage en Tartare** 18,00 €
Aneth, Baies roses et fraîcheur de Granny Smith, proposé avec une Salade
- La Roussette sauvage en Escavèche "Anorienne"** 14,00 €
Spécialité d' Anor, servie avec des Frites maison, proposée chaque Vendredi
- La Brandade en bocal** 18,00 €
Ecrasé de Rattes du Touquet, Huile d'Olives, Herbes fraîches & Salade

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

Le Bœuf Angus élevé en France : Entrecôte 49,00 €

Environ 500g de plaisir, Fleur de Sel & Frites maison

L' Agneau : Epaule & Collier sautés aux épices douces 22,00 €

Abricots, Olives, Ratatouille (proposée froide ou chaude)

Le Canard IGP du Sud Ouest : Aiguillettes 16,00 €

Poivre & Fruits Rouges, Pommes Darphin et Légumes du moment

Filet de Poulet Label Rouge 17,00 €

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

Mais aussi...

Le Potch Vleesh maison 19,00 €

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

Le Veau : Demie Langue 18,00 €

Pommes Vapeur, sauce Verdurette, proposée chaque Jeudi

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>	
La Tartelette au Citron de Menton	9,00 €
<i>Goutez la différence !</i>	
Succès aux Fruits Rouges	9,00 €
<i>Crème légère Vanille - Fève de Tonka</i>	
La Mousse au Chocolat	9,00 €
<i>Mousse légère proposée avec une Pointe de Fleur de Sel</i>	
Le Café ou Thé "Damman" & sa Gourmandise	8,00 €
<i>Boisson de votre choix accompagné d'un dessert du Chef</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 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